

Membangun Kreativitas Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Sirup Dari Buah Blimbing Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Pojok Kab. Blitar

Ahmad Heki Sujiatmoko*, Lestari Setyowati, Elvira Rasyida MR
Universitas Negeri Malang

Abstrak

Kreativitas penduduk desa sering menjadi persoalan. Hal ini karena sumber daya alam yang ada di desa sering kali tidak bisa dimanfaatkan dengan baik untuk meningkatkan kesejahteraan mereka akibat dari rendahnya kreativitas penduduk desa. Oleh karena itu, program kegiatan dari tim pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan hasil pertanian yang berupa pembuatan sirup buah belimbing. Ini karena buah belimbing menjadi sumber daya alam yang ada di desa Pojok, Kabupaten Blitar. Tim pengabdian masyarakat bekerja sama dengan tenaga ahli yang memiliki kemampuan dalam pembuatan sirup dengan kualitas yang tinggi. Para peserta terdiri atas 15 orang yang menjadi anggota organisasi Tani Tunas Muda. Hasilnya menunjukkan bahwa para peserta ditemukan sangat antusias untuk mengikuti pelatihan karena terbukti bahwa hasil sirup yang dicontohkan oleh tenaga ahli memiliki kualitas yang bagus dan memberikan potensi atau kelayakan untuk menjadi komoditi baru yang bisa dipasarkan. Selain itu, para peserta juga melakukan praktek langsung sehingga mereka benar-benar memiliki keterampilan yang bagus dalam membuat belimbing. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan belimbing ini sangat memuaskan bagi para peserta karena memberikan hasil yang lebih baik daripada apa yang pernah dilakukan dalam pelatihan yang pernah diadakan sebelumnya.

Kata kunci: Kreativitas masyarakat, Pelatihan pembuatan sirup, Buah belimbing, peningkatan kesejahteraan masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Bumi kaya akan hasil pertanian atau perkebunan. Hal ini dibuktikan dengan adanya ragam sayuran dan buah-buahan yang bisa ditanam dan dihasilkan. Salah satu hasil pertanian atau perkebunan adalah buah belimbing, terutama belimbing manis yang juga dikenal dengan istilah *averrhoa carambola*. Beberapa penulis melaporkan bahwa belimbing ini berasal dari Sri Lanka dan Maluku (Indonesia) yang kemudian tersebar luas ke daratan Asia Selatan dan Malaysia serta ke beberapa negara lainnya (Dasgupta, et al., 2013;). Morton (1987) juga menginformasikan bahwa belimbing manis didatangkan ke Florida bagian

selatan sejak tahun 1887 atau sekitar 94 tahun setelah belimbing wuluh masuk ke Amerika Selatan. Berdasarkan data tersebut di atas bahwa Indonesia sebagai negara tropis kemungkinan besar merupakan kawasan penting sebagai daerah asal tanaman belimbing (Saputra & Anggraini, 2013).

Di samping rasanya yang manis, buah belimbing manis juga diketahui kaya akan kandungan vitamin A, vitamin C yang bersifat antioksidan dan kalium. Hal yang terpenting dan perlu diperhitungkan adalah seratnya, terutama serat pektin yang berguna bagi kesehatan pembuluh darah. Dalam 100 mg buah belimbing itu



terkandung kalori 36 kalori, protein 0,4 g, lemak 0,4 g, karbohidrat 8,8 g, serat 4 gram, kalsium 12 mg, fosfor 1,1 mg, zat besi 170 m, vitamin A 0,03 IU, vitamin B1 35 mg dan vitamin C 24 mg. Kegunaan Belimbing Manis Selain sebagai buah segar, ternyata belimbing manis ini banyak sekali manfaatnya salah satunya digunakan sebagai obat. Tumbuhan ini dapat mengobati beberapa jenis penyakit seperti pencernaan, kanker, antioksidan, tekanan darah tinggi, kolesterol, dan gangguan ginjal. Selain itu, tumbuhan ini juga sangat baik untuk merawat kecantikan, dan meningkatkan kerja enzim.

Dengan banyaknya manfaat yang bisa dihasilkan oleh buah belimbing, hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi sebagian warga atau penduduk di suatu daerah untuk menanam, membudidayakan, dan melestarikan buah belimbing tersebut. Salah satu daerah di Indonesia yang berupaya untuk melakukan penanaman, pembudidayaan, dan pelestarian buah belimbing adalah desa Pojok, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar. Desa ini memiliki potensi hasil pertanian yang berupa buah belimbing yang cukup melimpah. Hampir semua penduduk desa ini mengarahkan mata pencahariaan dan penghasilan mereka pada bidang pertanian yang berupa buah belimbing tersebut. Hal ini bisa dilihat dari semua tanah perkarangan warga yang ditanami dengan tanaman atau tumbuhan buah belimbing. Buah belimbing ini tidak hanya menjadi barang komoditi atau perdagangan untuk bisa mendapatkan keuntungan atau penghasilan, akan tetapi, buah belimbing yang rusak atau tidak layak dijual juga masih bisa dimanfaatkan sebagai salah satu pakan ternak alternatif bagi kambing dan sapi warga desa. Jadi, manfaat buah belimbing sangat bisa dirasakan secara maksimal oleh penduduk desa ini.

Meskipun demikian, hal yang perlu menjadi perhatian adalah bahwa masyarakat setempat belum bisa memanfaatkan hasil tanaman buah belimbing tersebut secara maksimal. Mereka hanya bisa menjadikan hasil tanaman buah belimbing sebagai barang dagangan yang langsung dijual ke pasar setelah panen padahal buah belimbing sendiri memiliki ragam potensi yang luas seperti menjadi komoditas yang bernilai tinggi untuk diproduksi dan dipasarkan secara luas atau global seperti sirup, selai, manisan, dan juga kosmetik untuk kesehatan kulit.

Keberadaan sirup di Indonesia saat ini hanya dikuasai oleh beberapa perusahaan yang menjadi penghasil sirup kenamaan. Sirup sendiri telah menjadi salah satu pelengkap dalam memberikan hidangan baik di masyarakat terutama dalam mengadakan suatu kegiatan baik skala keluarga maupun kelompok atau komunitas. Dengan demikian, kebutuhan sirup bagi masyarakat di Indonesia sangat besar.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan penduduk desa Pojok tersebut perlu mendapatkan perhatian karena ini berdampak pada kondisi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat yang ada. Oleh karena itu, perlu adanya upaya baik dari pemerintah ataupun pihak swasta untuk membantu penduduk desa untuk bisa menghasilkan komoditi baru yang bersumber dari buah belimbing agar bisa meningkatkan pendapatan mereka.

Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah memberikan pelatihan keterampilan dalam mengolah buah belimbing menjadi sirup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di sekitarnya dan di seluruh Indonesia. Pelatihan pembuatan sirup ini diharapkan menjadi suatu solusi atas persoalan yang ada terkait dengan

kurangnya upaya untuk memanfaatkan buah belimbing tersebut secara maksimal.

Selain itu, upaya lain yang juga sangat penting untuk dilakukan adalah memberikan pelatihan keterampilan memasarkan produk terutama dengan menggunakan teknologi yang ada saat ini. Penggunaan teknologi digital dalam pemasaran terbukti mampu meningkatkan prospek penjualan suatu produk (Pradiani, 2017; Purmaningrum, 2018)

Berdasarkan paparan informasi di atas, maka program pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk membantu penduduk desa untuk memiliki keterampilan dalam pengelolaan buah belimbing tersebut menjadi sirup yang layak untuk dikonsumsi dan dijual secara luas. Pelatihan yang dirancang akan melibatkan atau mendatangkan tenaga ahli di bidang kimia atau juga ahli di bidang kuliner yang telah memiliki pengetahuan dan berpengalaman dalam mengolah buah-buahan menjadi sirup yang bagus. Selain itu, program pengabdian juga akan memberikan pelatihan terkait dengan kegiatan pemasaran dari tenaga ahli yang akan dihadirkan di lokasi untuk melatih para penduduk desa dalam memasarkan produk secara maksimal. Secara spesifik, tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan (1) pelaksanaan pelatihan keterampilan pembuatan sirup buah belimbing yang memiliki kualitas yang bagus sehingga layak menjadi komoditi bagi penduduk desa, dan (2) mendeskripsikan persepsi peserta terhadap pelatihan keterampilan pembuatan sirup buah belimbing yang memiliki kualitas yang bagus sehingga layak menjadi komoditi bagi penduduk desa.

2. METODE

Kegiatan pelatihan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini menerapkan metode reflective training.

Dalam hal ini, kegiatan refleksi yang akan dilakukan mengarah pada upaya pemberian pendampingan secara intensif yang menjadi model pelatihan yang akan diberikan kepada penduduk desa. Secara garis besar, rancangan pelatihan dapat digambarkan dengan 5 langkah langkah berurutan. Pertama adalah melihat atau mencermati kondisi penduduk desa di lapangan terkait dengan kemampuan dalam mengolah buah belimbing yang dilakukan dengan melakukan pengamatan dan interview. Kedua adalah pemaparan teori terkait dengan persiapan yang diperlukan untuk menunjang pengolahan buah belimbing menjadi sirup. Tahap kedua ini merupakan tahap simulasi langsung tentang pembuatan sirup belimbing yang ditampilkan oleh pelatih dengan memberikan contoh nyata terkait dengan pembuatan sirup kepada para peserta pelatihan. Hal ini ditujukan agar para peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk membuat sirup. Ketiga adalah implementasi program pelatihan pembuatan sirup. Tahap ketiga merupakan tahap implementasi dimana para peserta akan diminta untuk mempraktekkan keterampilan mereka dalam membuat sirup dengan menggunakan tehnik yang telah diajarkan oleh pelatih. Keempat adalah kegiatan monitoring. Tahap ini merupakan sebuah upaya mentoring yang ditujukan untuk mengamati secara langsung kegiatan pembuatan sirup yang dilakukan oleh penduduk desa. Kelima adalah refleksi. Tahap terakhir ini adalah tahap refleksi yang merupakan upaya untuk mengetahui reaksi penduduk desa dalam membuat sirup.

Sasaran program kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah para penduduk desa Pojok, kabupaten Blitar yang tergabung dalam kelompok Tani Tunas Muda. Terdapat 15 peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan sirup ini. Usia para peserta tersebut

beragam dari 25 – 45 tahun. Mereka secara resmi melalui undangan dari Kepala Desa diminta untuk mengikuti kegiatan pelatihan ini karena dianggap memiliki potensi untuk memiliki dan mengembangkan keterampilan dalam pengolahan buah belimbing menjadi komoditi lain, yakni sirup yang diharapkan memiliki potensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Para peserta juga diharapkan sebagai ‘pioneer’ bagi penduduk lain setelah mereka mengikuti pelatihan dan memiliki keterampilan pembuatan sirup ini. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini diselenggarakan di balai desa atau kantor kepala desa Pojok, Blitar.



Gambar 1. Peserta Pelatihan pembuatan Sirup Belimbing Desa Pojok, Blitar

Temuan

1. Pelatihan Keterampilan Pembuatan

Sirup Buah Belimbing

Pengolahan buah menjadi produk komoditi di berbagai bidang sering dijumpai di masyarakat di berbagai daerah. Yang terpenting adalah keberadaan sumber bahan mentah, yakni buah-buahan yang tumbuh di suatu daerah dengan jumlah yang melimpah. Kondisi ini diharapkan bisa memberikan akses bagi penduduk di suatu daerah untuk memanfaatkan hasil buah yang melimpah tersebut sebagai lahan yang produktif untuk meningkatkan kondisi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Meskipun demikian, kondisi sumber daya alam yang melimpah tersebut tidak selalu memberikan akses bagi penduduk di suatu daerah untuk

meningkatkan kondisi ekonomi dan kesejahteraan masyarakatnya. Hal itu bergantung juga pada kemampuan atau keterampilan penduduk untuk mengolah sumber bahan mentah yang melimpah tersebut dengan baik. Apa yang terjadi di desa Pojok, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar mengalami hal yang serupa dimana masyarakat dilimpahi dengan buah belimbing yang sangat banyak. Buah belimbing bisa tumbuh dengan subur dan berkembang dengan maksimal dalam jumlah yang cukup melimpah. Hasilnya, para penduduk desa menjadikan buah belimbing sebagai akses untuk memperoleh mata pencaharian untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Rincinya, semua lapisan masyarakat bercocok tanam buah belimbing dan memperdagangkan hasil buah belimbing tersebut ke pasar terdekat. Selain itu, buah belimbing yang dianggap mengalami kerusakan sehingga tidak layak untuk dikonsumsi dan dijual masih bisa digunakan sebagai makanan hewan ternak mereka. Dengan demikian, masyarakat sebenarnya sudah bisa memanfaatkan buah belimbing dengan baik.

Meskipun demikian, masih terdapat hal yang kurang maksimal dari upaya pemanfaatan buah belimbing yang dilakukann oleh penduduk desa. Pemanfaatan buah belimbing hanya dengan menjual ke pasar bukan upaya yang maksimal. Ini karena ada saatnya harga buah belimbing mengalami kehancuran terutama ketika masa panen dimana jumlah buah belimbing di msasyarakat sangat melimpah. Akibatnya, harga buah belimbing tersebut turun secara drastic dan ini bisa menyebabkan kerugian yang besar bagi para petani. Oleh karena itu, perlu adanya upaya lain yang harus dilakukan oleh penduduk desa agar mereka bisa tetap mempertahankan eksistensi harga buah belimbing di pasar.

Salah satu cara yang bisa dilakukan oleh penduduk desa adalah mengadakan pengolahan buah belimbing yang lebih baik dan professional seperti pembuatan sirup dari buah belimbing. Dengan kata lain, buah belimbing diharapkan bisa dikelola menjadi sesuatu yang lain sehingga tidak hanya dijual secara langsung ke pasar.

Dengan memperhatikan kebutuhan dan harapan penduduk desa tersebut, maka tim pengabdian masyarakat UM berencana untuk mengadakan pelatihan pembuatan sirup buah belimbing di desa Pojok, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar tersebut. Diharapkan bahwa kegiatan pelatihan tersebut bisa menjadi solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh penduduk desa terkait dengan pengelolaan buah belimbing.

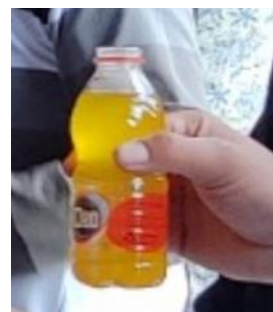


Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sirup Buah belimbing oleh Tenaga Ahli.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan sirup ini, pelatih berusaha menjelaskan langkah-langkah pembuatan sirup dengan berhasil. Pelatih pun juga menyuruh para peserta untuk mencatat setiap langkah-langkah yang disampaikan. Ini sangat penting agar para peserta tidak lupa yang akan berdampak pada kesalahan dalam mempraktekkan langkah-langkah tersebut.

Hal yang terpenting dalam memahami langkah-langkah pembuatan sirup adalah pertama, para peserta harus mengetahui dengan baik bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat sirup buah

belimbing. Selain itu, para peserta diharapkan tidak salah melangkah dalam membuat sirup belimbing. Kesalahan yang terjadi pada pelatihan yang diikuti oleh peserta sebelumnya lebih mengarah pada kesalahan dalam melangkah. Dalam hal ini, ada beberapa tahapan yang tidak sesuai dengan prosedur sehingga menyebabkan hasil produk sirup buah belimbing yang dihasilkan tidak berkualitas seperti keruh atau tidak jernih.



Gambar 3. Hasil Produk Sirup

Foto dokumentasi di atas menunjukkan produk sirup buah belimbing yang telah dibuat oleh pelatih. Rincinya, sirup buah belimbing tersebut terbukti jernih atau tidak keruh dan memiliki kekentalan yang cukup bagus. Tekstur rasa juga manis layaknya sirup yang ada di pasar. Bahkan, aroma buah belimbing juga bisa dirasakan dengan pekat. Dengan demikian, produk sirup buah belimbing yang telah dihasilkan dari kegiatan pelatihan ini memiliki kualitas yang cukup bagus dan layak untuk dikonsumsi dan dipasarkan.

Selain itu, hal lain yang bisa dijadikan sebagai pertimbangan adalah bahwa untuk membuat atau menghasilkan sirup buah belimbing dengan ukuran 1,5 liter hanya membutuhkan 1 buah belimbing berukuran normal saja. Hal ini tentu membantahkan persepsi dan prediksi sebagian peserta yang mengira bahwa untuk memproduksi sirup buah belimbing membutuhkan jumlah buah belimbing yang sangat banyak. Jika ini terjadi, maka tidak

heran jika para penduduk desa merasa enggan untuk mengolah buah belimbing menjadi sirup.

2. Persepsi Peserta terhadap Kegiatan

Pelatihan Pembuatan Sirup Belimbing Hal lain perlu diketahui adalah bahwa dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini, pelatih juga menyuruh para peserta untuk praktek secara langsung membuat sirup untuk membuktikan pemahaman dan keberhasilan mereka dalam meniru langkah-langkah pembuatan sirup buah belimbing dengan baik dan benar sehingga menghasilkan sirup buah belimbing dengan kualitas yang bagus.

Hal ini sangat penting sebagai bukti atas keberhasilan kegiatan pelatihan ini ketika peserta juga berhasil membuat sirup buah belimbing yang jernih dan kental seperti sirup kenamaan yang ada di masyarakat. Hal ini juga berdampak pada refleksi yang diberikan oleh peserta seperti yang disampaikan sebagai berikut.

“Saya merasa bangga karena saya akhirnya bisa membuat sirup buah belimbing setelah mengikuti arahan dari pelatih. Hasil sirup buah belimbing yang saya buat juga sangat bagus, jernih, dan kental seperti yang saya harapkan sehingga ini layak untuk dikonsumsi dan dijual.”

Pernyataan di atas juga didukung oleh pernyataan dari peserta lainnya sebagai berikut.

“Saya rasa hasil kegiatan pelatihan pembuatan sirup buah belimbing kali ini benar-benar sesuai dengan apa yang saya harapkan. Saya sendiri setelah mencoba tadi berhasil membuat

sirup buah belimbing yang jernih, kental, dan manis...rasanya enak banget apalagi kalo ditambah es sehingga menjadi minuman yang dingin dan segar.”

Berdasarkan beberapa pernyataan yang disampaikan oleh peserta di atas, bisa disimpulkan bahwa para peserta merasa puas terhadap kegiatan pelatihan pembuatan sirup buah belimbing yang diadakan oleh tim pengabdian masyarakat UM ini. Kekhawatiran mereka terkait dengan kegagalan pelatihan yang sama silam membuat mereka merasa ragu terhadap hasil pelatihan ini. Namun, hasil membuktikan bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan terkait dengan hasil produk sirup yang dibuat oleh pelatih dan peserta saat ini dengan menghasilkan sirup buah belimbing yang layak jernih dan kental sehingga layak untuk menjadi komoditi baru bagi penduduk desa Pojok ini sebagai mata pencaharian untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Keberadaan buah belimbing di daerah tropis seperti negara Indonesia tidak bisa diragukan lagi. Ini karena buah belimbing memiliki karakter untuk bisa tumbuh dengan subur di daerah tropis (Saputra & Anggraini, 2013). Hal ini menyebabkan tumbuhan belimbing berkembang dengan melimpah termasuk yang ada di desa Pojok, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar. Adanya buah belimbing yang melimpah menjadikan daerah tersebut sebagai sentra atau pusat penjualan buah belimbing. Banyak penduduk desa yang menjual secara langsung buah belimbing di pasar-pasar tradisional.

Keberadaan buah belimbing juga mampu memikat penduduk desa untuk memikirkan ragam potensi yang bisa

diciptakan melalui pengolahan buah belimbing menjadi komoditi yang memiliki prospek pasar yang bagus. Ini karena buah belimbing diketahui memiliki banyak fungsi atau manfaat bagi manusia (Dasgupta et al., 2013). Sirup buah belimbing menjadi bukti otentik dari ragam pengolahan buah belimbing yang ada. Hal ini menjadikan alasan utama bagi tim pengabdian masyarakat UM untuk mengadakan pelatihan pembuatan sirup buah belimbing agar bisa dimanfaatkan oleh banyak orang baik dari sisi kesehatan dan ekonomi.

Potensi peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pengolahan buah belimbing sangat besar. Hal yang terpenting adalah adanya langkah-langkah yang bagus terhadap pengolahan buah belimbing menjadi sirup. Selain itu, upaya pemasaran buah belimbing juga harus dilakukan melalui pelatihan keterampilan memasarkan produk baik secara offline ataupun online. Untuk mendukung hal tersebut, tindakan legalisasi, pengemasan, dan labelisasi sangat diperlukan. Typografi kemasan yang diharapkan berisi tentang merek perusahaan, logo, khasiat atau kegunaan, keterangan produk, alamat dan sosial media (Jannah, 2016). Selanjutnya, labelisasi juga perlu dilakukan dengan mendaftarkan produk sirup belimbing tersebut ke Departemen Perindustrian dan Perdagangan untuk mendapatkan pengakuan secara resmi terkait dengan kelayakan konsumsi atas sirup yang telah diproduksi oleh penduduk tersebut (Soejono et al., 2020).

4. KESIMPULAN

Kesejahteraan masyarakat desa perlu menjadi perhatian bagi semua pihak. Adanya kerja sama antara perguruan tinggi, pemerintah, dan juga masyarakat melalui berbagai program pengabdian masyarakat diharapkan mampu menjadi solusi atas

persoalan yang ada di masyarakat terkait dengan kesejahteraan mereka.

Adanya sumber daya alam yang melimpah di desa seharusnya memberikan potensi yang lebih bagi penduduk desa untuk bisa melakukan pengolahan suber daya alam tersebut yang lebih baik dengan menciptakan komoditi baru sebagai alat untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Adanya pelatihan pembuatan sirup belimbing yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat UM diharapkan mampu menjadi solusi dan contoh bagi desa lain untuk bisa meningkatkan kreativitas mereka dalam meningkatkan perekonomian desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Dasgupta, P. Chakraborty, N. and Bala (2013). Averrhoa carambola: An Update Review. *International Journal of Pharma Research and Review*, 2(7): 58.
- Jannah, M. 2016. *Inovasi Kemasan Produk Pada UD.SEGER WARAS Kecamatan Puger Kabupaten Jember*. Repository Universitas Negeri Jember.
- Pradiani, T. (2017). Pengaruh Sistem Pemasaran Digital terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 11(2), 46-53.
- Purnaningrum, E. (2018). Pengembangan Pemasaran Online dan Pengemasan Produk Berperan terhadap Hasil Daya Jual. *Jurnal Penamas Adi Buana*, Volume 02 Nomor 1 , 7-10
- Saputra, O. & Anggraini, N. (2013). Khasiat Belimbing Wuluh terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris. *Majority*, 5(1), pp. 76-82.
- Soejono, F., Sunarni, T., Bendi, R. KJ., Efila, MR., Anthony, S., & Angeliana, W. (2020).



Pendampingan Usaha: Penggunaan
One Single Submission untuk Ijin
Usaha. Jurnal Wikrama Parahita,
Volume 2 Nomor 4 , 104-108.

Dr. Ahmad Heki Sujatmoko is a Lecturer at English Department, Faculty of Letters of Universitas Negeri Malang (UM). His areas of interest are Assessment, TEFL, and Grammar. He has published research within internationally and nationally indexed journals such as SCOPUS, DOAJ, Copernicus, and SINTA. He also has published some books. They are Applied English Grammar, Konsep Dasar Asesmen Pembelajaran Bahasa, dan Ragam Asesmen dalam pembelajaran Bahasa.