

Pengembangan Desa Gili Iyang Sebagai Penghasil Produk Kelor Dan Anggur Laut Untuk Penguatan Blue-Green Economy & Health

Development of Gili Iyang Village as A Producer of Moringa And Seagrape Products To Strengthen The Blue-Green Economy And Health

Retno Widyowati*, Wiwied Ekasari, Tutik Sri Wahyuni, Dewi Melani Hariyadi

Department of Pharmaceutical Sciences, Faculty of Pharmacy Universitas Airlangga

* rr-retno-w@ff.unair.ac.id

ABSTRAK

Secara administratif Gili Iyang masuk dalam wilayah Kabupaten Sumenep, Kecamatan Dungkek. Pulau dengan luas sekitar 9 km² ini terdiri dari dua desa yaitu Desa Banraas dan Bancamara. Desa ini merupakan desa mitra penelitian dan pengabdian masyarakat dari Fakultas Farmasi dan Universitas Airlangga. Program pengembangan desa mitra berbasis penelitian di wilayah ini merupakan salah satu program unggulan mitra yang sangat bermanfaat untuk masyarakat. Program ini merupakan aplikasi dari beberapa aspek Sustainable Development Goals (SDGs) antara lain no poverty (1), health (3), quality education (4), decent work and economic growth (8), life below water (14), dan life on land (15) serta merupakan penguatan prioritas riset nasional (PRN) bidang Blue-Green Economy dan Health. Program unggulan ini meliputi pengembangan iptek dan sumber daya alam yaitu pengolahan tanaman produk kelor (*Moringa oleifera*) dan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) sebagai bahan baku obat tradisional dan nutrasetikal sehingga bisa memberikan nilai tambah pada tanaman tersebut. Tanaman kelor dan anggur laut banyak terdapat di daerah tersebut namun pemanfaatannya belum maksimal. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan Pengembangan Desa Gili Iyang sebagai Penghasil Produk Kelor dan Anggur Laut untuk Penguatan Blue-Green Economy & Health. Hal ini dapat menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Banraas dan Bancamara sehingga meningkatkan perekonomian dan taraf kesehatan masyarakat desa tersebut. Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan bertujuan untuk mengembangkan desa wisata Banraas dan Bancamara dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat setempat terhadap pengembangan produk inovasi yang berasal dari kelor dan anggur Laut.

Kata kunci — Gili Iyang, Kelor, Anggur laut, TOGAd

ABSTRACT

*Administratively, Gili Iyang is included in the Sumenep Regency, Dungkek District. This island, with an area of around 9 km², consists of two villages, namely Banraas and Bancamara Villages. This village is a research and community service partner village of the Faculty of Pharmacy and Airlangga University. The research-based partner village development program in this region is one of the partner's superior programs which is very beneficial for the community. This program is an application of several aspects of Sustainable Development Goals (SDGs), including no poverty (1), health (3), quality education (4), decent work and economic growth (8), life below water (14), and life on land (15) as well as strengthening national research priorities (PRN) in the fields of Blue-Green Economy and Health. This superior program includes the development of science and technology and natural resources, namely the processing of moringa (*Moringa oleifera*) and sea grape (*Caulerpa racemosa*) plants as raw materials for traditional medicines and nutraceuticals so that they can provide added value to these plants. Moringa and sea grape plants are abundant in the area but their utilization is not optimal. Based on this background, Gili Iyang Village was developed as a producer of Moringa and Sea Grape Products to Strengthen the Blue-Green Economy & Health. This can create new business opportunities for the people of Banraas and Bancamara Villages thereby improving the economy and health level of the village people. The community service activities carried out aim to develop the tourist villages of Banraas and Bancamara in increasing the knowledge and skills of the local community regarding the development of innovative products originating from Moringa and Sea grapes*

Keywords — Gili Iyang, Moringa, Sea Grape, TOGA

OPEN ACCESS

© 2024. Retno Widyowati, Wiwied Ekasari, Tutik Sri Wahyuni, Dewi Melani Hariyadi



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Gili Iyang ada pula yang menyebut Giliyang ataupun Gili Elang merupakan pulau kecil yang terletak di ujung timur pulau Madura. Secara administratif Gili Iyang masuk dalam wilayah Kabupaten Sumenep, Kecamatan Dungkek. Pulau dengan luas sekitar 9 km² itu terdiri dari dua desa yaitu Desa Banraas dan Bancamara. Pulau kecil ini menjadi menarik karena diyakini oleh masyarakat sebagai kawasan dengan kadar oksigen (O₂) tinggi, bahkan tertinggi kedua setelah Laut Mati. Keyakinan ini didukung oleh fakta bahwa penduduk Gili Iyang banyak yang mencapai usia tinggi dengan kondisi yang sehat dan kuat, sehingga muncullah kepercayaan Gili Iyang ini menjadikan awet muda dan tak ayal Gili Iyang ini mendapat pula julukan pulau awet muda. Media masa pun banyak yang mewartakan tentang kondisi Gili Iyang tersebut (Tempo, 2012; Tribunnews, 2013; Kompas, 2013; Koran Suara Rakyat, 2014; Detik, 2013).

Gili Iyang masuk dalam wilayah Kabupaten Sumenep, Madura merupakan desa mitra penelitian dan pengabdian masyarakat dari Fakultas Farmasi dan Universitas Airlangga. Program pengembangan desa mitra berbasis penelitian di wilayah ini merupakan salah satu program unggulan mitra yang sangat bermanfaat untuk masyarakat. Program ini merupakan aplikasi dari beberapa aspek Sustainable Development Goals (SDGs) antara lain no poverty (1), health (3), quality education (4), decent work and economic growth (8), life below water (14), dan life on land (15) serta merupakan penguatan prioritas riset nasional (PRN) bidang Blue-Green Economy dan Health. Program unggulan ini meliputi pengembangan iptek dan sumber daya alam yaitu pengolahan tanaman produk kelor (*Moringa oleifera*) dan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) sebagai bahan baku obat tradisional dan nutrasetikal sehingga bisa memberikan nilai tambah pada tanaman tersebut. Tanaman kelor dan anggur laut banyak terdapat di daerah tersebut namun pemanfaatannya belum maksimal.

Manfaat dan khasiat tanaman kelor terdapat pada semua bagian tanaman baik daun, batang, akar maupun biji. Daun kelor sangat terkenal dikonsumsi sebagai sayuran dan berfungsi meningkatkan jumlah ASI (air susu

ibu) pada ibu menyusui sehingga mendapat julukan Mother's Best Friend. Kelor juga disebut Miracle Tree karena kelor memiliki sifat fungsional bagi kesehatan serta mengatasi kekurangan nutrisi (Oyeyinka & Towin, 2018). Kelor berpotensi sebagai bahan baku dalam industri kosmetik, obat-obatan dan perbaikan lingkungan yang terkait dengan cemaran dan kualitas air bersih. Daun ini mengandung antioksidan tinggi dan antimikrobia (Dixit et al., 2016). Sedangkan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) termasuk spesies yang belum banyak dibudidayakan dan biasa dikonsumsi sebagai sayuran atau lalapan (Ridhowati, 2016). Pada umumnya masyarakat belum mengetahui jika anggur laut ternyata mempunyai nilai ekonomis yang sangat tinggi. Anggur laut merupakan salah satu jenis rumput laut yang memiliki kandungan vitamin cukup tinggi dan dipercaya memiliki khasiat untuk pengobatan dan kecantikan (Ghosh, 2004).

Program ini diharapkan dapat bekerjasama dengan pemerintah setempat Kabupaten Sumenep misalnya Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) atau dinas lain yang terkait di Kabupaten Sumenep. Pada tahun pertama telah dilakukan peningkatan pengetahuan manfaat kelor untuk kesehatan dan juga dapat meningkatkan perekonomian dalam bentuk pelatihan pembuatan produk es krim dan pudding daun kelor untuk mengatasi stunting anak dan penambahan gizi ibu hamil, serta pembuatan masker daun kelor sebagai bentuk produk diversifikasi lain dari kelor. Selain itu telah dibangun Mini Toga berbasis kelas terapi untuk peningkatan kesehatan masyarakat setempat. Diharapkan dengan Mini Toga tersebut masyarakat setempat secara tidak langsung akan mengetahui manfaat tiap tanaman untuk membantu mengatasi penyakit sesuai dengan kelas terapinya sehingga dapat mengaplikasikannya.

Pada tahun kedua ini, Fakultas Farmasi bekerjasama lebih lanjut dengan dinas terkait mengembangkan anggur laut menjadi produk nutrasetikal/pangan fungsional seperti Roll Candy dan rempeyek yang memiliki kandungan antioksidan tinggi. Selain melanjutkan program tahun sebelumnya melalui revitalisasi tanaman mini TOGA dan juga pembibitan kader pengembang produk es krim dan puding kelor



hasil pelatihan tahun lalu. Pada tahun-tahun berikutnya diharapkan telah dapat dirancang alat produksi sederhana sehingga proses rutin dapat dilakukan di tempat usaha kecil dan menengah tersebut. Warga dari UMKM yang berpartisipasi ini mampu meningkatkan produktifitasnya serta mengajak UMKM lain juga keluarganya untuk dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan masyarakat sekitar. Fakultas Farmasi bersama fakultas di lingkungan Universitas Airlangga berupaya meningkatkan kegiatan pengabdian masyarakat berbasis riset yang dampaknya bisa dirasakan masyarakat dan secara tidak langsung berguna bagi bangsa dan negara Indonesia.

2. Target dan Luaran

Target atau sasaran dari kegiatan ini ada beberapa macam, yaitu: (1). Revitalisasi Tanaman TOGA: Siswa SMP Islam Nurul Iman Gili Iyang, (2) Pelatihan Pengembangan Produk Berbahan Kelor: kader UMKM dari anggota BUMDESMA, (3) Pelatihan Inovasi Anggur Laut sebagai Makanan Kesehatan: Ibu-ibu PKK

3. Metodologi

Bentuk kegiatan yang telah dilakukan berupa penyuluhan dan pelatihan mengenai pemanfaatan dan pengembangan produk inovatif dari daun kelor dan anggur laut yang merupakan tanaman lokal Desa Banraas dan Bancamara, Pulau Gili Iyang, Sumenep. Tahapan yang dilakukan sebagai berikut:

(1). Sosialisasi dan koordinasi program

Melakukan sosialisasi dan koordinasi program antara Fakultas Farmasi dengan masyarakat Desa Banraas dan Bancamara, Pulau Gili Iyang, Sumenep.

(2). Persiapan Pelatihan

Persiapan meliputi persiapan materi dan persiapan tim yang akan melakukan pengabdian

(3). Pembuatan Modul pelatihan (pembuatan teh celup kelor, stik kelor, Roll Candy anggur laut dan rempeyek anggur laut)

(4). Pelaksanaan Penyuluhan dan Pelatihan

Sebelum pelatihan dimulai, dilaksanakan pre-test yang berguna untuk mengetahui tingkat pemahaman awal dari khalayak sasaran mengenai anggur laut dan produk inovasinya. Topik disampaikan melalui power point dan modul diberikan kepada khalayak sasaran

(5). Post-test untuk mengevaluasi pemahaman warga setelah diberikan penyuluhan

4. Pembahasan

(1). Revitalisasi tanaman TOGA

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 22 Oktober 2023, di kediaman Bpk. Ahyakumuluddin yaitu Kepala Sekolah SMP Islam Nurul Iman, Desa Banraas, Kecamatan Dungkek, Kabupaten Sumenep yang berlokasi di Pulau Gili Iyang. Kegiatan dilaksanakan mulai pukul 09.00 hingga 11.30. Pada kegiatan ini dihadiri oleh siswa SMP dari berbagai jenis kelas dengan total 25 orang yang berasal dari Desa Banraas dan Desa Bancamara. Peserta dari kelas VII sebanyak 5 orang, kelas VIII sebanyak 14 orang, dan dari kelas XI sebanyak 6 orang. Seluruh peserta yang hadir diberikan soal pre-test dengan jumlah soal sebanyak 10 butir tentang pengenalan tanaman obat. Jawaban dapat dilakukan dengan cara mencocokkan gambar tanaman dengan nama yang sesuai. Selain itu peserta juga diberikan print out materi dan alat tulis.

Materi penyuluhan tentang tanaman obat dan manfaatnya pada kesehatan diberikan oleh apt. Tutik Sri Wahyuni, S.Si., M.Si., Ph.D yang merupakan staf pengajar di Fakultas Farmasi Universitas Airlangga. Topik pengabdian disampaikan secara interaktif dan diikuti dengan penuh antusiasme oleh peserta.

Setelah penyampaian materi, dilaksanakan penanaman TOGA di halaman sekitar kediaman Bpk Ahyakumuluddin yang lokasinya tidak jauh dari SMP Nurul Iman. Kegiatan penanaman TOGA dibuka secara simbolis oleh Dekan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga, Prof. apt. Junaidi Khotib, M.Kes., Ph.D., bersama dengan salah satu siswa. Kemudian diikuti dengan penanaman 14 macam tanaman obat secara bersama-sama oleh seluruh peserta.



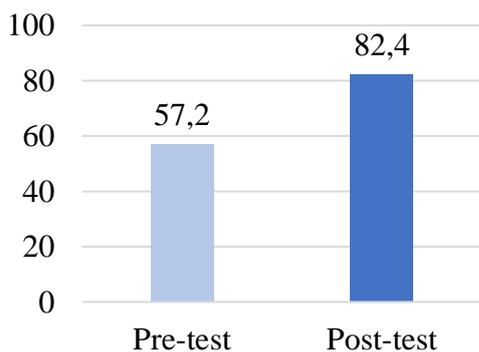
Gambar 1. Penanaman Toga

Kegiatan ini diakhiri dengan foto bersama dan pembagian sovenir berupa tumbler atau botol air minum kepada seluruh peserta.



Gambar 2. Foto bersama di akhir kegiatan pengabdian masyarakat

Keberhasilan kegiatan revitalisasi tanaman TOGA ini dievaluasi dengan cara membandingkan nilai pre- dan post-test. Peningkatan pengetahuan peserta dapat dilihat dari rerata hasil pre- dan post-test sebagaimana pada gambar 3.



Gambar 3. Hasil analisa rerata hasil pre- dan post-test penanaman TOGA

(2). Pelatihan Pengembangan Produk Berbahan Kelor

Pelatihan ini merupakan implementasi dan pembibitan kader UMKM dari anggota BUMDESMA dalam mengembangkan produk teh celup, kemasan produk dan penjaminan mutu produk dari daun kelor. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 22 Oktober 2023 pukul 10.00-12.00 WIB di Desa Banraas, Pulau Gili Iyang-Sumenep dengan total peserta yang hadir sebanyak 15 orang. Peserta terdiri dari kelompok pemuda, ibu-ibu dan bapak-bapak terpilih dengan kriteria peserta berminat untuk berwirausaha. Peserta dibagi menjadi dua kelompok besar, yaitu kelompok yang dilatih

pada untuk pembuatan stik kelor teh celup yang berasal dari daun kelor.

Sebelum kegiatan pelatihan pembuatan produk berbahan kelor ini dilakukan oleh setiap kelompok, diberikan penjelasan tiap prosesnya oleh Prof. Dr. Wiwied Ekasari, MSi. Kemudian peserta secara langsung dilibatkan pada setiap proses pembuatannya, sampai menjadi produk akhir. Diakhir kegiatan peserta juga dilibatkan dalam proses pengemasan dengan kemasan yang menarik.

Stik kelor dibuat dari bahan yang sangat sederhana dan mudah diperoleh seperti daun kelor segar, tepung, telur, garam dan mentega. Proses pembuatan diajarkan secara detail dan peserta berhasil mempraktekkannya.

Sementara itu, kelompok yang membuat olahan Teh Herba Daun Kelor dibuat dalam dua jenis, yaitu kemasan simplisia kering dengan berat 10 g dan serbuk daun kelor dalam kantong teh (tea bag) yang umum dikenal dengan teh celup. Peserta melakukan praktik cara pembuatan kantong teh, termasuk pengikatan tali dan penimbangan serbuk untuk setiap kantong teh. Teh yang sudah jadi dikemas dalam kemasan aluminium foil dan ditempel stiker label informasi produk serta saran penyajian. Selain itu, peserta merasakan kenikmatan menyeduh teh kelor yang merupakan hasil karya mereka.



Gambar 4. Produk stik dan teh celup kelor

Pada akhir pelatihan, Kepala Pokdarwis Desa Banraas, Gili Iyang, menyampaikan bahwa kedua olahan daun kelor ini akan menjadi salah satu produk unggulan yang akan dibuat oleh kelompok desa ini sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

(3). Pelatihan Inovasi Anggur Laut sebagai Makanan Kesehatan

Pada tanggal 21-22 Oktober 2023, Fakultas Farmasi Universitas Airlangga kembali mengadakan kegiatan rutin Pengabdian Masyarakat di bawah koordinasi Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Airlangga melalui program Airlangga Community Development Hub (ACDH) 2023. Kegiatan ini mengusung tema “Pengembangan Desa Gili Iyang sebagai Penghasil Produk Kelor dan Anggur Laut untuk Penguatan Blue-Green Economy & Health”. Ketersediaan yang melimpah anggur laut di Gili Iyang menjadi inspirasi untuk pemberdayaan masyarakat sekitar terhadap potensi yang ada. Kegiatan ini juga menjadi salah satu upaya dalam mewujudkan Sustainable Development Goals (SDGs) pilar ke-3 yaitu “Good Health and Well Being” dan pilar ke-8 yaitu “Decent Work and Economic Growth” terutama di masyarakat 3T.

Kegiatan ACDH Gili Iyang dibuka secara langsung oleh Dekan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga, Prof. apt. Junaidi Khotib, S.Si., M.Kes., Ph.D, beserta jajarannya pimpinan Fakultas Farmasi yaitu Prof. apt. Dewi Melani Hariyadi, S.Si, M.Phil., Ph.D.; Mahardian Rahmadi., S.Si., M.Sc., Ph.D; dan Prof. apt. Rr. Retno Widyowati, S.Si, M.Pharm., Ph.D. serta disambut baik oleh Kepala Sekretaris Desa Banraas beserta masyarakatnya. Pada kegiatan ini, tim Fakultas Farmasi Universitas Airlangga menerjunkan 14 orang ke Gili Iyang yang terdiri dari dosen, mahasiswa S1 dan mahasiswa S2. Masyarakat yang berpartisipasi tidak hanya orang tua namun juga berasal dari siswa sekolah menengah pertama dan sekolah menengah atas.

Ada 2 kawasan yang dijangkau yaitu wilayah Desa Banraas dan Desa Bancara, Kecamatan Dungkek, Kabupaten Sumenep, Gili Iyang Madura. Pada pembukaan acara ini Prof. Junaidi Khotib menerangkan bahwasannya “Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi pelatihan bagi masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, dapat diimplementasikan dan dapat meningkatkan hasil ekonomi masyarakat Gili Iyang”. Prof. Junaidi juga sangat berharap kegiatan ini akan benar-benar membawa manfaat bagi masyarakat dan membawa kesejahteraan.

Di Balai Desa Banraas, kegiatan yang dipelopori oleh Prof. apt. Rr. Retno Widyowati, S.Si, M.Pharm., Ph.D dibantu oleh mahasiswa memberikan pelatihan pengolahan anggur laut. Sebelumnya, Prof. Retno memaparkan kepada masyarakat terkait kandungan dan manfaat anggur laut bagi kesehatan. Pada umumnya di Desa Banraas sendiri anggur laut hanya dikonsumsi segar tanpa diolah. Masyarakat mengaku bahwa setiap air surut mereka selalu berburu anggur laut dan mengkonsumsinya secara mentah sebagai urap dengan sambal. Kemudian, inovasi berupa Roll Candy dan Rempyek anggur laut dikenalkan kepada masyarakat. Tentu saja pelatihan ini menggunakan peralatan yang sederhana dan tanpa listrik mengingat di sana ketersediaan listrik sangat terbatas. Respon masyarakat sangat antusias dalam menerima materi dan melakukan pelatihan ini. Masyarakat bergantian untuk mencoba membuat, bahkan sangat interaktif untuk bertanya dan menjawab.



Gambar 5. Produk Roll Candy & Rempyek dari Anggur Laut

Dalam pelaksanaannya, evaluasi kegiatan dilakukan melalui pemberian pre- dan post-test pada peserta pelatihan. Terdapat 10 buah soal yang terkait dengan materi dasar pembuatan produk inovasi dari anggur laut dan beberapa permasalahan yang terlibat. Hasil pre- dan post-test dapat diamati pada gambar 4.12 dan diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat Gili Iyang tentang pemanfaatannya secara inovatif.

Kegiatan berjalan dengan sukses dan lancar. Masyarakat sangat berterimakasih atas ilmu dan pengalaman yang diberikan. Bahkan salah satu perwakilan masyarakat mengaku kegiatan ini sangat dibutuhkan dan berharap

Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dapat terus berkunjung melaksanakan kegiatan ini. Tim dari Fakultas Farmasi Universitas Airlangga pulang dengan penuh haru dan bangga sebab masyarakat sangat mendukung dan menanti kegiatan ini di tahun depan. Sungguh apresiasi yang sangat luar biasa, perjalanan yang cukup melelahkan dari Surabaya, kemudian menerjang ombak untuk sampai di Pulau Gili Iyang membuahakan hasil yang memuaskan.

5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat Universitas Airlangga melalui program Airlangga Community Development Hub (ACDH) 2023 yang diselenggarakan pada 21-22 Oktober 2023 dapat disimpulkan:

- (1). Kegiatan Revitalisasi Tanaman TOGA berhasil dilakukan dengan melibatkan siswa SMP sehingga mereka mengenal tanaman TOGA dan manfaatnya
- (2). Pelatihan Pengembangan Produk Berbahan Kelor berhasil dilakukan oleh kader UMKM dari anggota BUMDESMA di Gili Iyang dan mereka berkomitmen akan mengembangkan usahanya melalui inovasi produk kelor
- (3). Pelatihan Inovasi Anggur Laut sebagai Makanan Kesehatan berhasil dilakukan pada ibu-ibu PKK kedua desa di Gili Iyang dan mereka berkomitmen akan menerapkan hasil pelatihan pada kehidupan sehari-hari ataupun menjualnya secara kecil-kecilan

6. Ucapan Terima Kasih

Kami sampaikan terima kasih kepada Kepala Desa Banraas dan Bancamara, Gili Iyang yang telah memberikan kesempatan kepada tim untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat setempat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang jamu. Tak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Airlangga melalui program Airlangga Community Development Hub (ACDH) 2023 yang telah memberikan dukungan baik material maupun non kepada tim untuk dapat melaksanakan kegiatan pelatihan ini. Kegiatan ini didanai melalui no kontrak SK Rektor No. 957/UN3/2023.

7. Daftar Pustaka

- [1]. Detik, 2013. Balai kesehatan Jatim teliti kandungan oksigen di Pulau Gili Iyang Sumenep, <http://news.detik.com/surabaya/read/2013/05/02/170417/2236592/475/balai-kesehatan-jatim-teliti-kandungan-oksigen-di-pulau-gili-iyang-sumenep>.
- [2]. Dixit S, Tripathi A, & Kumar P, 2016. Antimicrobial properties of Moringa oleifera against pathogenic bacteria. *World J Pharm Res.* 5(5), 1441–59.
- [3]. Ghosh PU, Adhikari PK, Ghosh CA, Pujol MJ, Carlucci EB, Damonte, & Ray B, 2004. In vitro anti-hepatic activity of sulfated polysaccharide fraction from *Caulerpa racemosa*. *Journal of Phytochemistry* 65(23), 3151-3157.
- [4]. Kompas, 2013. Gili Iyang, pulau terbaik di dunia, http://www.kompasiana.com/www.kompasiana.com-dardiri/giliyang-pulau-terbaik-di-dunia_5528103af17e617a0b8b4638.
- [5]. Koran Suara Rakyat, 2014. DPRD minta pemerintah serius garap wisata Gili Iyang, <http://koransuararakyat.org/ksr/2014/10/dprd-minta-pemerintah-serius-garap-wisata-gili-iyang/>.
- [6]. Oyeyinka AT, & Oyeyinka SA, 2018. Moringa oleifera as a food fortificant: Recent trends and prospects. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences* 17, 127-136.
- [7]. Ridhowati S, & Asnani, 2016. Potensi anggur laut kelompok *Caulerpa racemosa* sebagai kandidat sumber pangan fungsional Indonesia. *Oseana Majalah Ilmiah Semi Populer* 41(4), 50-62.
- [8]. Sumaryati, 2015. Kajian potensi wisata kesehatan oksigen di Gili Iyang, *Berita Dirgantara* 16(2), 83-90.
- [9]. Tempo, 2012. Ingin awet muda? Melanconglah ke Pulau Gili Iyang, <http://travel.tempo.co/read/news/2012/04/01/204393919/ingin-awet-muda-melanconglah-ke-pulau-giliyang>.
- [10]. Tribun news, 2013. Punya kadar oksigen bagus, Pulau Gili Iyang jadi objek wisata kesehatan, <http://www.tribunnews.com/regional/2013/05/03/punya-kadar-oksigen-bagus-pulau-giliyang-jadi-objek-wisata-kesehatan>.

