

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Memproduksi Keripik Singkong Sambung Rasa Sebagai Alternatif Usaha Di Desa Aikprapa

Hizbul Wathoni<sup>1\*</sup>, Hadiyaturrido<sup>1</sup>, Sabahiyah<sup>1</sup>, Muhammad Hafizin<sup>1</sup>, Ihwan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>STKIP Hamzar, Lombok Timur, Indonesia

\*Corresponding author e-mail: hizbulwathoni177@gmail.com

### Artikel History

Dikirim : 30- 11 -2024  
Diterima: 10 - 12 -2024  
Disetujui : 20 - 12-2024  
Dipublish: 01 - 01-2025

### Doi

10.61924/insanta.v3i1.44

### ABSTRAK

Desa Aik Prapa memiliki banyak lahan yang dapat dijadikan sebagai sarana pertanian maupun perkebunan yang tidak jarang menghasilkan pendapatan bahkan menjadi pekerjaan utama masyarakat, salah satunya singkong. Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi melalui potensi lokal desa dari bahan baku singkong menjadi keripik singkong sambung rasa dengan ciri khas tertentu. Pada kegiatan PKM ini kami ingin mengembangkan produk lokal desa Aik Prapa dengan melalui beberapa tahapan pertama tahap persiapan dan survei, kedua tahap pelaksanaan dan terakhir tahap evaluasi dari beberapa tahapan tersebut kami memutuskan untuk membuat keripik singkong sambung rasa dikarenakan di desa ini belum ada produksi. Dengan demikian, adanya pelatihan pengolahan keripik singkong ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan sehingga dapat berdampak pada pertumbuhan usaha Desa dalam bidang ekonomi, guna untuk menjadikan usaha alternatif peningkatan perekonomian.

**Kata kunci:** Keripik Singkong, Pengembangan Produk, Produk Lokal

### ABSTRACT

*Aik Prapa Village possesses extensive land suitable for agriculture and farming, which often serves as a significant source of income and primary employment for its residents. One of the prominent local commodities is cassava. This community service program aims to enhance the economic value of local resources by transforming cassava into keripik singkong sambung rasa (flavored cassava chips) with unique characteristics. This program is conducted in three phases: preparation and survey, implementation, and evaluation. Based on the outcomes of these phases, we chose to produce keripik singkong sambung rasa, as there is currently no such production in the village. The training provided in this program is expected to improve participants' understanding and skills in cassava chip processing. This, in turn, is anticipated to foster economic growth within the village, offering an alternative business model to enhance local economic development.*

**Keywords:** Cassava Chips, Local Product, Product Development .



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

## PENDAHULUAN

Desa Aik Prapa terletak di wilayah utara kecamatan aikmel, ia berbatasan langsung dengan Taman Nasional Gunung Rinjani (TNGR). Dari hasil pengamatan yang dilakukan aik prapa memiliki penduduk dengan mayoritas petani. Sumber daya alam di desa ini selain pada pertanian dan peternakan juga memiliki bentangan lahan yang luas yakni hutan karena dengan TNGR dekat sekali titik demografinya. Desa Aikprapa memiliki luas berkisar 733 ha. Dan berdasarkan hasil spasial menunjukkan terdapat tipe-tipe penggunaan lahan diantaranya; Lahan kering (85,37%), Hutan (10,74%) dan lahan permukiman sekitar (3,90%) dari total luas wilayah secara keseluruhan (Farista dkk, 2023). Selain itu desa aik prapa juga memiliki potensi lanskap yang memanjakan mata, sehingga menjadi *Sport Tourism Downhill* (Pengembangan wisata sepeda gunung) yang terletak di dusun Bornong Bike Park (Angan, 2022).

Terdapat ada lahan-lahan kering mendominasi sehingga Masyarakat setempat memanfaatkan kondisi tersebut melalui tanaman palawija. Mengingat curah hujan yang cukup jarang sehingga alternatif itu menjadi Solusi untuk menjadi jeda dalam masa tunggu dengan melalui penanaman singkong. Untuk menunjang perekonomian dan menilik kondisi desa tersebut dengan tidak dipungkiri peningkatan perekonomian dapat dilakukan dengan pengembangan dan pemanfaatan hasil alam agar potensi lokal dan pemberdayaan Masyarakat dapat ditingkatkan. Pemberdayaan masyarakat pada intinya membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok dengan memberikan dorongan, memberikan kesadaran akan potensi yang dimiliki dengan tujuan pemberdayaan masyarakat yang berdaya guna dan memiliki kemampuan dalam merubah dan memperbaiki kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya (Endah, 2020). Mengembangkan lahan pertanian untuk beberapa komoditi serta mengolah hasil tersebut menjadi produk makan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan masyarakat untuk meningkatkan perekonomian (Rahmat, 2021).

Tanaman Palawija dengan jenis Singkong merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia serta menjadikannya tanaman penyangga tatanan negara dengan hasil pertanian terbesar setelah makanan pokok yaitu padi dan tanaman ini dapat bertahan hidup pada musim kemarau atau lahan kering. Oleh sebab itu makanan ini banyak dibudidayakan oleh Masyarakat terutama para petani (Gunawati & Sudarwati, 2017). Umbi-umbian ini sering disebut juga sebagai ubi kayu, memiliki berbagai manfaat dan kelebihan misalnya menjadi tanaman super atau mampu bertahan dalam masa paceklik melanda, selain itu juga kelebihan ubi kayu ini dapat hidup kokoh dimasa kekurangan air/curah hujan menurun. Adapun kelebihan selanjutnya ubi kayu dapat dengan mudah prose metode ditanamnya sehingga lahan pertanian banyak menanam singkong tersebut. Teknik penanamannya hanya dengan ditancapkan batang pohon ke dalam tanah diberikan air secukupnya atau dilakukan penyiraman (Andarista & Soraya, 2022). Namun demikian,

nilai jual singkong termasuk diangka terendah dibandingkan dengan harga padi bahkan bahan pokok lainnya (Ratnah, Mariamah & Suratman, 2018).

Merujuk dari kondisi tersebut perlu dilakukannya terobosan dan inovasi untuk meningkatkan nilai jual singkong selain daripada potensi lokal yang menunjang. Salah satunya melalui pengolahan makanan kering yang dalam Masyarakat luar populer serta banyak digemari oleh remaja bahkan sampai orang dewasa yaitu keripik singkong (Indardi, 2018). Keripik singkong adalah satu dari sekian olahan makanan ringan yang memiliki karakteristik renyah dan gurih saat dikonsumsi baik secara sendiri maupun bersama keluarga (Aini, Yulianto & Amalia, 2021). Proses dalam pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong yang utuh akan memiliki nilai lebih terhadap ubi kayu itu sendiri (Tarigan, 2004). Proses pembuatan keripik singkong ini tergolong mudah/simple diantaranya; (1) memilah ubi kayu yang siap panen, (2) Teknik pengupasan cukup memisahkan isi dan kulit saja, (3) Proses pembersihan/pencucian menggunakan air mengalir, (4) setelah dibersihkan maka dilakukan pemotongan, (5) irisan yang telah terpotong kemudian ditiriskan sebelum proses penggorengan, (6) Setelah proses pendinginan dan (7) pengemasan dan siap untuk dipasarkan, (Henakin & Taena, 2018).

Produksi ini akan dilaksanakan di dusun sempur daya desa Aikprapa Kecamatan Aikmel Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. Awal mula pembuatan keripik ini untuk mengisi stand UMKM selama proses event bornong bike park yang diikuti oleh peserta dari domestic maupun mancanegara bahkan sebagai tawaran berkelanjutan untuk Pembangunan perekonomian Masyarakat dusun sempur daya dan desa Aik Prapa pada umumnya. Adapun keripik singkong ini memiliki *brand* Bernama Keripik Singkong Sambung Rasa dengan rasa khas yang ditawarkan dan memanjakan lidah penikmatnya. Selain menjadi *branding* utama desa tentu untuk menunjang keberlanjutan produksi maka diperlukan pemasaran lebih luas terutama dengan pemanfaatan penggunaan *platform* media social atau *online shop* sebab tanpa mempromosikan atau melakukan penjualan baik manual ataupun digital maka mustahil akan terjadi perkembangan (Kotler, 2005). Senada dilakukan oleh Huda & Prasetyo (2019) mengatakan bahwa media sosial sebagai salah satu *E-commerce* yang merupakan media promosi yang mudah diakses dan disesuaikan dengan kebutuhan pengguna. Berdasarkan hasil observasi atas kondisi tersebut di atas maka, tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pemberdayaan ekonomi Masyarakat melalui pengolahan keripik singkong sambung rasa.

Salah satunya pemberdayaan perekonomian masyarakat melalui pengolahan Singkong menjadi sebuah olahan yang dapat menghasilkan ataupun nilai jual yang dapat dipasarkan serta menjadi satu-satunya alternatif potensi alam berdasarkan geografis. Keadaan alam yang berbeda menghasilkan keragaman serta menjadikan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Sehingga pembangunan masyarakat bisa dimulai dengan melihat kekhasan bentang alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat (Aditiawati dkk., 2016).

## METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dengan tiga tahapan diantaranya:

### 1. Tahap perencanaan

Tahap perencanaan, tim pelaksana pengabdian kepada Masyarakat terlebih dahulu meminta izin ke kepala dusun Sempur Daya untuk melakukan survey guna melihat kondisi lapangan. Setelah selesai, tim kemudian menawarkan kepada warga dusun terkait kegiatan yang akan dilakukan. Selanjutnya melakukan pencatatan nama-nama warga yang bersedia ikut terlibat dengan Tindakan lanjutan melakukan pelatihan berdasarkan *schedule* yang sudah ditentukan.

### 2. Tahap Pelaksanaan

Tim pengabdian kepada Masyarakat menyampaikan materi kepada peserta pelatihan tentang bagaimana manfaat lain dari singkong terutama kelanjutannya untuk pemberdayaan perekonomian di desa, kemudian dilanjutkan dengan praktik membuat keripik singkong serta Teknik pengemasan dan pemasarannya.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong ini adalah sebagai berikut:

#### 1) Alat dan bahan

Ubi kayu, minyak goreng, garam, bawang putih, wajan, wadah tempat mengiris pepaya, kompor, alat pemotong dan penyedap rasa.

#### 2) Langkah-langkah pembuatan

- a) Kupas tiga buah ubi kayu ukuran besar kemudian belah menjadi enam bagian lalu bersihkan dengan menggunakan air bersih.
- b) Ambil wadah tempat mengiris ubi kayu, kemudian iris dengan menggunakan alat pemotong.
- c) Taburi irisan ubi kayu dengan menggunakan garam secukupnya dalam wadah berisi air.
- d) Tiriskan ubi kayu menggunakan wadah bersih
- e) Nyalakan kompor lalu panaskan minyak goreng dengan wajan. Jika minyaknya sudah panas, masukkan ubi kayu yang sudah siap.
- f) Goreng ubi kayu dengan menggunakan api sedang sampai ubi kayu berwarna kuning kecokelatan. Lalu angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama sampai semua ubi kayu yang sudah diayak habis digoreng.
- g) Tempatkan ubi kayu yang sudah matang diwadah berukuran sedang kemudian campurkan bumbu dengan merata.
- h) Masukkan ubi kayu ke dalam kemasan dengan brand *Keripik Singkong Sambung Rasa* yang telah tersedia.

### 3. Tahap Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat ketercapaian dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan. Adapun yang dievaluasi pada kegiatan PKM ini yaitu

evaluasi proses dan evaluasi produk. Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui tingkat partisipasi, keaktifan, keseriusan dan ketekunan serta respon dari para peserta yang ikut pelatihan. Sedangkan evaluasi produk dilakukan untuk mengetahui kualitas dari hasil atau produk yang sudah dibuat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Sempur Daya Desa Aik Prapa Kecamatan Aikmel Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan diawali dengan mengadakan survey dan wawancara dengan para warga masyarakat di Dusun Sempur Daya. Berdasarkan hasil survey Tim PKM sepakat untuk menawarkan kegiatan pelatihan pembuatan produk Keripik Singkong Sambung Rasa yang berbahan dasar Ubi Kayu dengan bumbu yang murah dan mudah. Tim PKM kemudian meminta izin kepada Kepala Dusun Sempur Daya untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Kegiatan ini disambut dengan antusias oleh para warga, sehingga Tim PKM bergerak cepat untuk menentukan tempat dan jadwal kegiatan.

Peserta pelatihan adalah para pemuda, ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Mereka ingin membantu meningkatkan perekonomian lingkungan sekitar agar terpenuhi kebutuhan Sesuai dengan niat hajat utamanya sebagai produk UMKM. Berdasarkan hasil penelitian Andriana (2021), ada beberapa faktor yang menyebabkan istri harus memiliki pekerjaan, diantaranya ingin menambah penghasilan rumah tangga, untuk membantu para suami karena penghasilannya belum mencukupi keperluan rumah tangga, beragamnya keperluan ibu rumah tangga, serta ingin menerapkan pengetahuan dan keterampilan usaha yang dimiliki. Jumlah peserta pelatihan yang terdaftar sebanyak 15 orang. Kegiatan ini dilakukan selama 1 hari yaitu pada tanggal 13 September 2024. Sebelum pelatihan membuat keripik singkong sambung rasa dilakukan, terlebih dahulu Tim PKM memberikan materi tentang pentingnya membuat makanan olahan terutama yang bahan dasarnya ada di sekitar kita seperti Ubi Kayu (Singkong). Mengolah singkong menjadi panganan, guna meningkatkan perekonomian warga. Selain dijual mentah setelah panen, masyarakat diajak untuk mengolah singkong menjadi keripik.

Menurut Harsita & Amam (2019) Produk-produk berbahan dasar singkong dapat mendukung program pemerintah dalam melestarikan swasembada karbohidrat yang perlu didukung dengan memanfaatkan jenis komoditas selain beras. Selain itu Agustina & Widayati (2012) singkong dapat dijadikan sebagai bahan makanan pokok yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi untuk menjadi konsumsi sehari-hari pengganti beras oleh Masyarakat.

Setelah pemberian materinya selesai, Tim PKM meminta kepada para peserta pelatihan untuk bersiap-siap membuat keripik singkong. Tim PKM memberikan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat Keripik Singkong. Selama kegiatan pelatihan ini berlangsung, para peserta terus didampingi oleh Tim PKM. Hal ini dilakukan agar para peserta mendapatkan bimbingan yang maksimal sehingga produk yang dihasilkan sesuai

dengan target. Pada saat pelaksanaan kegiatan pelatihan, para peserta pelatihan terlihat bersemangat dan bersungguh-sungguh untuk mengikuti kegiatan pelatihan mulai dari awal pelatihan sampai dengan kegiatan pelatihan selesai. Hal ini dapat dilihat dari wajah ceria mereka dan dari jumlah peserta yang hadir pada waktu pelatihan. Mereka terlihat kompak dalam bekerja dan tidak malu-malu untuk bertanya bila ada yang belum dipahami pada proses pembuatan keripik singkong.

Setelah selesai membuat keripik singkong, Tim PKM meminta para peserta untuk mencicipinya kemudian memberikan komentar tentang keripik singkong sambung rasa yang sudah mereka buat. Mereka berpendapat bahwa rasanya enak, menggugah selera makan, bisa dijadikan lauk, alat dan bahannya terjangkau dan mudah didapat, serta cara pembuatannya mudah. Peserta pelatihan yakin bisa mempraktikkan ini di rumah untuk menambah penghasilan. Menurut Ismail dkk., (2024) Potensi bahan baku singkong dapat merubah meningkatnya pengrajin keripik singkong guna meningkatkan pendapatan rumah tangga maupun kelompok wanita tani. Dengan memberi wawasan kepada masyarakat dalam memaksimalkan potensi sumber daya lokal akan berdampak pada peningkatan pendapatan (Munawaroh, 2021).

Adapun proses pembuatan keripik singkong sambung rasa dapat dilihat pada gambar berikut :



*Gambar 1 persiapan alat dan bahan*



*Gambar 2. Pembuatan bumbu untuk singkong sambung rasa*



*Gambar 3. Hasil pencampuran singkong dengan bumbu*



*Gambar 4 proses penggorengan*

Setelah Kegiatan pembuatan keripik singkong selesai, Tim PKM melanjutkan kegiatannya mengenai teknik pengemasan, pelabelan dan pemasarannya. Keripik singkong sambung rasa dikemas dengan menggunakan standing pouch ukuran paling kecil supaya daya beli masyarakat terjangkau. Kemudian diberikan label keripik singkong sambung rasa, serta disertai dengan gambar krenyes singkong supaya kemasannya menjadi lebih menarik. adapun mengenai proses pengemasan dan tampilan kemasan produk keripik singkong dapat dilihat pada gambar berikut.



*Gambar 5. Proses pengemasan*



*Gambar 6. Keripik Singkong yang sudah dikemas*

Teknik pemasaran keripik singkong dilakukan secara offline dan online. Teknik pemasaran secara offline dilakukan dengan cara menitipnya ke toko-toko kue, atau kios-kios yang ada di sekitar Desa Aik Prapa dan jika hasil produksinya semakin banyak, wilayah pemasarannya akan diperluas lagi ke desa-desa yang lain yang ada di Kecamatan Aikmel. Sedangkan Teknik pemasaran secara online yaitu pemasarannya dilakukan melalui media sosial yaitu melalui facebook, instagram, whatsapp, dan telegram maupun e-commerce lain. Sehingga dapat menjangkau konsumen yang lebih banyak sebab kegiatan promosinya dapat dilakukan sepanjang waktu dan konsumen dapat mengakses produk kapan saja dan dimana saja mereka berada selama jaringan internet tersedia.

Pada tahap terakhir, Tim PKM melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi merupakan suatu proses kegiatan yang dilakukan secara sengaja untuk mendapatkan informasi-informasi maupun data-data yang dapat mendukung tujuan evaluasi yang direncanakan (Sulistyorini, 2012). Ada dua hal yang dievaluasi pada kegiatan pelatihan ini yaitu tentang proses dan produk dari kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui Tingkat partisipasi, keseriusan dan ketekunan serta respon dari para peserta yang ikut pelatihan. Dari segi partisipasi, semua peserta ikut hadir dan aktif mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai kegiatan pelatihan selesai. Sedangkan dari segi keseriusan dan ketekunan, para peserta pelatihan kelihatan bersemangat dan sungguh-sungguh mengikuti kegiatan pelatihan, mereka selalu bertanya kalau ada yang belum mereka pahami dan jika ada yang mereka ingin ketahui tentang pembuatan keripik singkong sambung rasa. Selanjutnya mengenai respon peserta terhadap kegiatan pelatihan mendapatkan respon positif. Para peserta kelihatan senang sekali, mereka bekerja dengan rasa gembira. Sedangkan evaluasi produk dilakukan untuk mengetahui kualitas dari hasil atau produk yang sudah dibuat.

Untuk mengetahui kualitas dari produk Keripik Singkong Sambung Rasa, Tim PKM membuat angket untuk dibagikan kemudian diisi oleh semua peserta pelatihan. Adapun indikator yang dievaluasi adalah mengenai tampilan, tekstur, rasa, dan aroma dari Keripik Singkong. Berdasarkan hasil angket yang sudah diisi oleh para peserta pelatihan

menunjukkan bahwa tampilannya bagus, teksturnya renyah, rasanya enak dan aromanya sedap.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan pelatihan pengabdian pada masyarakat ini dapat menambah wawasan bagi ibu-ibu peserta pelatihan di Dusun Aik Prapa Kecamatan Aikmel tentang cara mengolah makanan dari Keripik Singkong supaya bernilai jual tinggi dengan memproduksi Keripik Singkong Sambung Rasa untuk dijadikan sebagai alternatif usaha dan nantinya dapat menambah pendapatan keluarga dan meningkatkan perekonomian desa.

## SARAN

Adapun saran dari pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pelatihan ini hendaknya berlanjut dengan mengolah Ubi Kayu menjadi aneka makanan yang lain sehingga Ubi Kayu dapat bernilai dan memiliki nilai jual tinggi dan dapat menambah keanekaragaman makanan untuk bisa dijadikan peluang usaha bagi masyarakat dan khusus untuk perekonomian desa.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih yang sedalam-dalamnya atas atensi dan bantuan serta dukungan kepada pemerintah desa aikprapa terkhusus kepala dusun sempur daya yang memfasilitasi kegiatan pengabdian ini dari awal mulai hingga terselesaikannya kegiatan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M. dan Q. Widayati. 2012. Sawut Pengganti Nasi. Prosiding. Seminar Nasional Kewirausahaan dan Inovasi Bisnis II. Jakarta. 20 September 2012.p. 1-4
- Aini, Q., Yulianto, T., & Amalia, R. (2021). Pengembangan UKM kripik singkong varian rasa dalam peningkatan masyarakat pada masa new normal. *ETHOS*, 9(1), 123– 128. <https://doi.org/10.29313/ethos.v9i1.6697>
- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37-42.
- Angan, U. (2022). Bornong Bike Park Desa Aik Prapa Resmi Dibuka Sebagai Wisata Olahraga Sepeda Gunung. Retrieved from <https://www.ntbpos.com/pariwisata/pr5154283040/bornong-bike-park-des-aik-praparesmi-dibuka-sebagai-wisata-olahraga-sepedagunung>.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.

- Farista, B., Virgota, A., Julisaniah, N. I., Muspiah, A., & Bakti, L. A. A. (2023). Peningkatan Kapasitas Masyarakat Dalam Pemanfaatan Potensi Lebah Madu *Tetragonula* sp. sebagai peluang usaha masyarakat di Desa Aik Prapa Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4), 1169-1174.
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis studi kelayakan usaha bisnis cassava chips di perumahan Mardani Raya. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35– 44. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.1.35-44>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). *Analisis sikap konsumen terhadap produk olahan singkong. Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 3 (1), 19–27.
- Huda, M., & Prasetyo, A. (2019). Efektivitas promosi melalui media sosial pada umkm di kabupaten kebumen. *MADIC*.
- Indardi. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pembuatan keripik singkong di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *Berdikari*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- Ismail, H., Muslim, I. N., Nabilah, G. V., Alvitriani, A., Robet, A., Yuliani, I., ... & Muslimin, A. (2024). Training And Mentoring for NU Women Farmers' Group (Kwt) In Increasing Community Creativity Based on Local Resources in Jatidatar Village Bandar Mataram Central Lampung. *Jurnal Insan Pengabdian Indonesia*, 2(1), 11-18.
- Kotler, P. (2005). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo.
- Pingkan Aditiawati, Dea Indriani Astuti, Gede Suantika, Togar M. Simatupang. (2016). Pengembangan Potensi Lokal Di Desa Panawangan Sebagai Model Desa Vokasi Dalam Pemberdayaan Masyarakat Dan Peningkatan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Sositologi* | Vol. 15, No 1, April 2016.
- Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma, Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., ... & Annisa, N. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 1(2), 155-167.
- Ratnah, Mariamah, & Suratman. (2018). Pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi keripik balado di desa Teke kecamatan Palibelo Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 195–200.
- Tarigan, R. (2004). *Ekonomi regional*. Jakarta: Bumi Aksara.