
Diversifikasi olahan singkong : program pendampingan pembuatan stik singkong di desa Alai

Nadila Nurhalizah¹, Jimmy Alhakim², Galland Ganesha², Dini Pitaloka³, Susi Handayani², Zenal Mutaqin³

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

³Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

Penulis korespondensi : Nadila Nurhalizah

E-mail : 2021520062@students.uigm.ac.id

Diterima: 29 Juli 2024 | Direvisi: 21 Agustus 2024 | Disetujui: 22 Agustus 2024 | © Penulis 2024

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dalam upaya pengolahan singkong yang merupakan salah satu komoditas pertanian utama Desa Alai Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim. Rendahnya pengetahuan teknologi menyebabkan pengolahan singkong yang telah dilakukan belum optimal, dimana sebagian besar singkong dijual dalam bentuk mentah dan dalam bentuk gaplek serta tapioka. Program ini bertujuan membentuk kelompok usaha mandiri dalam pengembangan olahan singkong untuk meningkatkan nilai ekonomi singkong melalui diversifikasi produk olahan berupa stik singkong menggunakan metode pendekatan yang dipakai dalam PKM yaitu metode pendekatan partisipasi kelompok atau Partisipatory Rural Appraisal (PRA), melibatkan kelompok mitra dalam kegiatan meliputi: penyuluhan, pelatihan, praktek langsung, dan pendampingan. Hasil dari program ini yaitu peningkatan pengetahuan mitra dalam mengolah singkong menjadi stik singkong, adanya peningkatan analisis trend pasar serta diharapkan adanya peningkatan pendapatan dari penjualan produk stik singkong. Keberlanjutan dari program ini mitra mampu meningkatkan kemampuan manajemen dan pemasaran serta diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan membuka peluang kerja baru di Desa Alai.

Kata kunci: diversifikasi, pengolahan, singkong

Abstract

Community Service (PKM) in the process of processing cassava which is one of the main agricultural commodities of Alai Village, Lembak District, Muara Enim Regency. The low level of technological knowledge causes the cassava processing that has been carried out to be suboptimal, where most of the cassava is sold in raw form and in the form of gaplek and tapioca. This program aims to form an independent business group in the development of cassava processing to increase the economic value of cassava through diversification of processed products in the form of cassava sticks using the approach method used in PKM, namely the group participation approach method or Participatory Rural Appraisal (PRA), involving partner groups in activities including: counseling, training, direct practice, and mentoring. The results of this program are an increase in partner knowledge in processing cassava into cassava sticks, an increase in market trend analysis and an increase in income from the sale of cassava stick products. The sustainability of this program, partners are able to improve management and marketing skills and are expected to encourage local economic growth and open up new job opportunities in Alai Village.

Keywords: diversification, processing, cassava

PENDAHULUAN

Desa Alai merupakan salah satu desa, terletak di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan dan memiliki potensi besar dalam produksi singkong. Data dari (Badan Pusat Statistik 2023) menunjukkan bahwa produksi singkong di daerah ini mencapai 15.000 ton per tahun. Meskipun demikian, sebagian besar hasil panen masih dijual dalam bentuk umbi segar atau diolah menjadi produk tradisional, yang memiliki nilai tambah relatif rendah (Lutfi, Dini, and GH 2022), dalam hal ini seperti gaplek dan tapioka. Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki peran strategis dalam ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat pedesaan di Indonesia (Nur'aini, Siregar, and Putri 2022). Sebagai sumber karbohidrat yang mudah dibudidayakan dan adaptif terhadap berbagai kondisi lahan, singkong telah menjadi tanaman pangan utama di berbagai daerah, termasuk di Desa Alai. Namun, nilai ekonomi singkong seringkali rendah jika hanya dijual dalam bentuk mentah atau olahan sederhana (Djafar et al. 2023). Diversifikasi produk olahan singkong penting sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi komoditas ini. Salah satu produk olahan yang potensial adalah stik singkong. Stik singkong merupakan makanan ringan yang populer, memiliki daya simpan yang cukup lama, dan berpotensi untuk dipasarkan secara luas (Setyawati, Suriana, and Gafur 2021). Pengembangan produk ini dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan petani singkong dan menciptakan lapangan kerja baru di sektor pengolahan pangan (Zaini 2020). Upaya yang dilakukan terhadap diversifikasi produk olahan singkong di tingkat desa seringkali terkendala oleh berbagai faktor. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan serta keterbatasan akses terhadap teknologi produksi, minimnya pemahaman tentang manajemen usaha dan pemasaran menjadi hambatan utama (Tompunuh et al. 2024). Oleh karena itu, program pendampingan yang komprehensif diperlukan untuk membantu masyarakat desa dalam mengembangkan usaha pengolahan stik singkong.

Program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk mengatasi kendala-kendala tersebut melalui pendekatan partisipatif dan berkelanjutan. Dengan fokus pada pembuatan stik singkong, program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Alai dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada pengembangan potensi lokal dan partisipasi aktif masyarakat dalam proses pembangunan (Nur'aini et al. 2022). Pemilihan stik singkong sebagai produk fokus didasarkan pada beberapa pertimbangan. Pertama, proses produksinya relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan yang terjangkau oleh masyarakat desa (Cantika and Kusumaningtias 2023). Kedua, permintaan pasar terhadap makanan ringan berbahan dasar singkong terus meningkat, didorong oleh tren konsumsi makanan lokal dan kesadaran akan pangan sehat (Atmaja et al. 2024). Ketiga, stik singkong memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai varian rasa, sehingga membuka peluang inovasi produk lebih lanjut (Atmaja et al. 2024). Program pendampingan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik pengolahan hingga strategi pemasaran. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan intensif, diharapkan masyarakat Desa Alai tidak hanya mampu memproduksi stik singkong berkualitas, tetapi juga memiliki kemampuan untuk mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan (Primalasari and Octalia 2024). Lebih jauh, program ini diharapkan dapat menjadi katalis bagi pengembangan industri rumah tangga berbasis singkong di Desa Alai, yang pada gilirannya akan berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat.

Dengan mempertimbangkan potensi dan tantangan yang ada, program pengabdian kepada masyarakat ini menjadi sangat relevan dan penting. Melalui pendampingan yang terstruktur dan berkelanjutan, diharapkan dapat tercipta model pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam mengoptimalkan potensi lokal dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Keberhasilan program ini tidak hanya akan berdampak pada peningkatan ekonomi Desa Alai, tetapi juga dapat menjadi contoh baik (*best practice*) yang dapat direplikasi pada daerah lain dengan karakteristik serupa.

METODE

Program pendampingan ini dilaksanakan di Desa Alai, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan. Desa Alai dipilih karena memiliki potensi pertanian singkong yang besar serta adanya kebutuhan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan singkong di kalangan ibu-ibu rumah tangga setempat.

Tahapan Kegiatan

Menurut (Mulyani 2021) ada 3 tahapan kegiatan dalam program ini, antara lain :

1. Tahap Persiapan

Persiapan program pengolahan singkong di Desa Alai diawali dengan survei awal yang bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi pengolahan singkong di desa tersebut. Survei dilakukan melalui wawancara dengan masyarakat setempat, terutama ibu-ibu rumah tangga yang sering berhubungan dengan pengolahan singkong. Informasi yang dikumpulkan dari survei ini akan menjadi dasar perencanaan program selanjutnya. Selanjutnya, dilakukan koordinasi dengan kepala desa dan tokoh masyarakat setempat. Koordinasi ini bertujuan untuk mendapatkan dukungan dan partisipasi aktif dari perangkat desa serta tokoh masyarakat. Dukungan dari pihak-pihak ini sangat penting untuk memastikan kelancaran pelaksanaan program serta untuk memobilisasi masyarakat agar berpartisipasi dalam program. Tahap persiapan diakhiri dengan penyusunan rencana program yang mencakup jadwal kegiatan, materi pelatihan, dan alat serta bahan yang dibutuhkan. Rencana ini disusun dengan detail untuk memastikan bahwa semua aspek program telah diperhitungkan dengan baik dan program dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

2. Tahap Pelaksanaan

a) Sosialisasi

Tahap sosialisasi dimulai dengan pemberitahuan program kepada masyarakat Desa Alai. Informasi mengenai program disebarakan melalui berbagai media, seperti pertemuan, pamflet, dan pengumuman di tempat-tempat strategis. Tujuan dari pemberitahuan ini adalah agar masyarakat mengetahui adanya program ini dan memahami tujuan serta manfaatnya bagi mereka. Setelah pemberitahuan awal, diadakan pertemuan dengan masyarakat untuk menjelaskan lebih lanjut tentang program ini. Dalam pertemuan tersebut, dijelaskan tujuan, manfaat, dan jadwal pelatihan yang telah disusun. Pertemuan ini juga diharapkan dapat menjadi ajang menjawab pertanyaan dan kekhawatiran masyarakat mengenai program yang akan dilaksanakan.

b) Pelatihan Pendampingan

Tahap pelatihan pendampingan mencakup berbagai aspek teknis pengolahan singkong menjadi stik singkong yang berkualitas. Pelatihan dimulai dengan penjelasan dan praktik tentang cara memilih singkong yang berkualitas. Pemilihan singkong yang baik sangat penting untuk memastikan bahwa stik singkong yang dihasilkan memiliki tekstur dan rasa yang optimal, setelah dilakukan pemilihan singkong dilanjutkan dengan demonstrasi teknik pengupasan dan pemotongan singkong yang efisien untuk menghemat waktu dan tenaga dalam proses pengolahan singkong. Setelah itu, peserta diajarkan teknik penggorengan yang tepat untuk menghasilkan stik singkong renyah dan lezat, penggorengan yang tepat akan menentukan kualitas akhir dari stik singkong yang dihasilkan. Selain aspek teknis, pelatihan juga menekankan pentingnya kebersihan dalam proses pengolahan makanan, sebagai upaya memastikan produk yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi. Peserta juga diajarkan cara membuat stik singkong dengan berbagai varian rasa, seperti original, balado, keju, dan barbeque yang diharapkan dapat menarik minat konsumen lebih luas. Pelaksanaan pelatihan ditutup dengan materi tentang pengemasan dan pemasaran produk, dalam hal ini peserta diberikan pengetahuan cara mengemas produk dengan menarik serta strategi pemasaran untuk meningkatkan nilai jual produk dengan harapan peserta pelatihan dapat mengembangkan usahanya dan meningkatkan pendapatan mereka.

c) Uji Coba Produk

Setelah pelatihan, dilakukan uji coba produk oleh peserta. Produksi awal stik singkong dilakukan dengan mengikuti teknik yang telah diajarkan selama pelatihan dan uji coba ini bertujuan untuk melihat sejauh mana peserta memahami dan mampu menerapkan teknik yang telah dipelajari. Selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap produk yang telah dihasilkan dengan melibatkan masyarakat setempat. Evaluasi ini sebagai bentuk mendapatkan umpan balik mengenai kualitas produk, umpan balik yang diperoleh penting untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

3. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Menurut (Hardiani et al. 2021), tahap evaluasi dan tindak lanjut dimulai dengan pengumpulan umpan balik dari peserta dan masyarakat mengenai kualitas produk dan pelatihan yang diberikan. Umpan balik selanjutnya dianalisis untuk menilai efektivitas program dan mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Berdasarkan analisis umpan balik, disusun rencana tindak lanjut yang dapat berupa pelatihan lanjutan atau pendampingan sebagai upaya memperkuat keterampilan peserta. Tindak lanjut ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta dapat terus mengembangkan keterampilan dan usahanya secara berkelanjutan (Idah Kusuma Dewi et al. 2021).

Tabel 1. Indikator Ketercapaian Program

No	elum Pendampingan	Indikator Keberhasilan
1.	Peserta belum memahami tentang teknik pengolahan stik singkong.	Peserta telah memahami tentang teknik pengolahan stik singkong.
2.	Peserta belum mengetahui pentingnya memahami strategi pemasaran.	Peserta telah mengetahui pentingnya memahami strategi pemasaran.

Tabel 2. Agenda Kegiatan Pelaksanaan

No	ggal	Kegiatan
1.	Selasa, 16 Juli 2024	Sosialisasi mengenai UMKM dan Strategi Pemasaran.
2.	Kamis, 18 Juli 2024	Pelatihan dan Pendampingan mengenai Praktik Pengolahan Stik Singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pendampingan yang dilaksanakan di Desa Alai menunjukkan hasil yang cukup signifikan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya dalam pengolahan singkong menjadi stik singkong. Berikut adalah hasil yang dicapai berdasarkan tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan:

1. Tahap Persiapan

Survei awal menunjukkan bahwa masyarakat Desa Alai, khususnya ibu-ibu rumah tangga, memiliki minat yang tinggi untuk mengembangkan produk olahan singkong. Koordinasi dengan kepala desa dan tokoh masyarakat berhasil mendapatkan dukungan penuh, yang terlihat dari partisipasi aktif mereka dalam setiap kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

a) Sosialisasi

Program ini berhasil menjangkau mayoritas masyarakat Desa Alai melalui berbagai media informasi dan pertemuan langsung. Informasi tentang tujuan, manfaat, dan jadwal pelatihan disampaikan dengan jelas, sehingga masyarakat memiliki pemahaman yang baik tentang program ini.



Gambar 1. Sosialisasi Pemaparan Materi tentang UMKM dan Strategi Pemasaran

b) Pelatihan Pendampingan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pengabdian bahan stik singkong :

1. Singkong
2. Tepung Maizena
3. Bawang Putih
4. Garam
5. Penyedap Rasa
6. Daun Bawang

Selanjutnya, langkah-langkah pengolahan stik singkong sebagai berikut :



1. Proses Pengupasan



2. Proses Perebusan



3. Proses Penghalusan



4. Proses Pencetakan



5. Proses Pemoangan



6. Proses Penggorengan



7. Hasil Stik Singkong



Gambar 2. Pelatihan dan Pendampingan Mengenai Pengolahan Stik Singkong

Pelatihan teknis pengolahan singkong menjadi stik singkong dilakukan dengan melibatkan 32 peserta yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga. Selama pelatihan, peserta belajar tentang pemilihan bahan baku, teknik pengupasan dan pemotongan singkong, penggorengan yang tepat, serta pembuatan berbagai varian rasa stik singkong. Aspek kebersihan dan higienitas dalam pengolahan makanan juga ditekankan untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi. Selain itu, peserta mendapatkan pengetahuan tentang pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang efektif.

c) Uji Coba Produk



Gambar 3. Testimoni Rasa Produk

Uji coba produksi dilakukan oleh peserta dengan bimbingan dari tim pendamping. Hasil produksi pertama menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan stik singkong yang renyah dan lezat dengan berbagai varian rasa. Evaluasi produk melibatkan masyarakat setempat yang memberikan umpan balik positif terhadap rasa dan kualitas stik singkong yang dihasilkan. Hasil program pendampingan ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas masyarakat Desa Alai dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah tinggi. Peserta yang sebelumnya belum memahami teknik pengolahan stik singkong kini telah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai. Peningkatan ini tercermin dalam indikator keberhasilan yang ditetapkan, di mana peserta yang sebelumnya belum memahami pentingnya strategi pemasaran kini telah mendapatkan wawasan yang cukup mengenai hal tersebut.

Dukungan dari kepala desa dan tokoh masyarakat setempat sangat berperan dalam keberhasilan program ini. Partisipasi aktif mereka dalam sosialisasi dan pelaksanaan program berhasil memobilisasi masyarakat untuk berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan. Selain itu, penggunaan metode partisipatif dalam program ini membuat masyarakat merasa lebih terlibat dan memiliki program tersebut, yang pada gilirannya meningkatkan komitmen mereka untuk menerapkan keterampilan yang telah dipelajari. Pelatihan yang diberikan tidak hanya berfokus pada aspek teknis, tetapi juga pada aspek manajemen usaha dan pemasaran. Hal ini penting untuk memastikan bahwa peserta tidak hanya mampu memproduksi stik singkong yang berkualitas, tetapi juga mampu mengelola usaha mereka secara mandiri dan berkelanjutan. Pemahaman tentang strategi pemasaran yang efektif diharapkan dapat membantu mereka dalam memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

3. Evaluasi dan tindak lanjut

Evaluasi dan tindak lanjut yang dilakukan menunjukkan bahwa program ini memberikan dampak positif nyata bagi peserta, umpan balik yang diperoleh dari peserta dan masyarakat digunakan untuk menyusun rencana tindak lanjut yang bertujuan memperkuat keterampilan dan usaha mereka. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek, tetapi juga berpotensi memberikan manfaat jangka panjang bagi peningkatan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Alai. Secara keseluruhan, program pendampingan ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam mengoptimalkan potensi lokal dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Keberhasilan program ini diharapkan dapat menjadi contoh direplikasi daerah lain dengan karakteristik serupa, sehingga dapat memberikan kontribusi lebih luas bagi pembangunan ekonomi pedesaan di Indonesia.

SIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan dari Pengabdian Kepada Masyarakat, bahwa program pendampingan yang dilaksanakan di Desa Alai berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam mengolah singkong menjadi stik singkong disertai teknis serta manajemen usaha dan strategi pemasaran, memastikan peserta dapat mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan. Program ini juga memberikan dampak positif nyata dalam jangka pendek serta berpotensi memberikan manfaat jangka panjang bagi peningkatan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Alai.

Dari kegiatan ini, diharapkan ada kegiatan serupa di kemudian hari untuk jaringan pemasaran yang lebih luas, baik lokal maupun regional, melalui kerja sama dengan toko-toko, pasar swalayan, dan platform e-commerce, juga diadakan pelatihan mengenai penggunaan media sosial dan teknologi digital untuk pemasaran produk. Bentuk kelompok usaha bersama (KUB) atau koperasi untuk memperkuat posisi tawar dalam pemasaran dan mendapatkan bahan baku dengan harga lebih terjangkau. Selanjutnya dapat melibatkan pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk memberikan dukungan berupa fasilitas, modal, dan akses pasar. Manfaatkan program-program bantuan atau hibah yang disediakan oleh pemerintah untuk pengembangan UMKM di sektor pertanian.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program kerja KKN-T 2024 ini. Terima kasih yang mendalam kami sampaikan kepada kepala desa dan masyarakat Desa Alai, khususnya ibu-ibu rumah tangga, yang telah aktif berpartisipasi dan menunjukkan minat tinggi dalam mengembangkan keterampilan pengolahan singkong. Semoga kerjasama ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang lebih luas bagi pengembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di masa depan.

DAFTAR RUJUKAN

- Atmaja, Dani, Anita Mauliyanti, Susilawati, Saria Ayu Sofa, And Kartika. 2024. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Lekis Rejo Melalui Pembuatan Stik Singkong Dan Kerupuk Kulit Singkong Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga." *Meladeni* 1(1):7–12.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Indonesia 2023*.
- Cantika, M., And R. Kusumaningtyas. 2023. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pendampingan Kewirausahaan Produk Stik Ubi Jalar Pada Dusun Sendang, Mojokerto, Jawa" *Jurnal Hilirisasi Technology ...* 4(1):40–51.
- Djafar, Alfian, Doddy Suanggana, Gad Gunawan, Agung Prabowo, And Achmad Farizul. 2023. "Pengembangan Usaha Pertanian Melalui Pelatihan Pemasaran Dan Produksi Olahan Hasil Panen Menjadi Stik." *Amma* 2(11):1386–92.
- Fuadi, Debi S., Ade Sadikin Akhyadi, And Iip Saripah. 2021. "Systematic Review: Strategi Pemberdayaan Pelaku Umkm Menuju Ekonomi Digital Melalui Aksi Sosial." *Diklus: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah* 5(1):1–13. Doi: 10.21831/Diklus.V5i1.37122.
- Hardiani, Hardiani, Dwi Hastuti, Zulfanetti Zulfanetti, Erni Achmad, And Purwaka Hari Prihanto. 2021. "Peningkatan Nilai Tambah Ubi Jalar Putih Melalui Diversifikasi Olahan Makanan Menjadi Stik Ubi Di Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin." *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1):23–26. Doi: 10.53867/Jpm.V1i1.12.
- Idah Kusuma Dewi, Sri Yuwanti, Ahmad Mansur, And Laksono Hujianto. 2021. "Pemberdayaan Ekonomi Pariwisata Berbasis Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong Menjadi Aneka Camilan." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin* 1(1):18–27. Doi: 10.56910/Wrd.V1i1.140.
- Kadin Indonesia. 2023. "Umkm Indonesia." *Kadin.Id*. Retrieved (<https://Kadin.Id/Data-Dan-Statistik/Umkm-Indonesia/>).
- Lutfi, Intan Nurcahya; Inna M. Romainum; Veronica. L. Tuhumena., Afifah; Eko. A. Martanto; Araz Meilin; Satriyo Restu Adhi; Dini, And Hariyati; Nurul Chairiyah; I. Wayan Suanda; Muliana Gh. 2022. *Teknologi Perlindungan Hama Dan Penyakit Tanaman Umbi-Umbian Lokal*. Edited By Sutiharni. Ypmz.
- Mulyani, Sri Rochani. 2021. *Metodelogi Penelitian*. Edited By W. B. Persada. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Nur'aini, Lutfi Nabila Siregar, And Rizqy Fadhlina Putri. 2022. "Inovasi Menciptakan Produk Rumahan Untuk Meningkatkan Pendapatan Di Tengah Kondisi Pandemi Covid-19 Dengan Bahan Baku Ubi Kayu." *J-Abdi* 1(9):2039–42.
- Primalasari, Ira, And Vera Octalia. 2024. "Sosialisasi Inovasi Pengolahan Produk Berbahan Baku Singkong Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Singkong Di Kabupaten Musi Rawas." *Masda* 2(November 2023):87–93.
- Setyawati, Ria, Ida Suriana, And Abdul Gafur. 2021. "Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan." *Jurnal Karya Abdi* 5(1):102–8.
- Tompunuh, Magdalena M., Nanda Wahyudi, Eka Rati Astuti, And Lien Ntau. 2024. "Pelatihan Kader, Ibu Pkk, Dan Perangkat Kelurahan Tentang Pembuatan Stik Kulit Singkong Sebagai Inovasi Pencegahan Stunting Di Kelurahan Dembe I Dan Lekobalo Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo." *Jmm* 8(1):876–86.