

Sosialisasi Nilai Tambah Singkong di Desa Keras

Dewiani¹, Mayasari Yustiza Hutabarat², Marwan³, Desi Miranda⁴, Sri Rahmadani Br Solin⁵,
Teuku Muzamil⁶, Zuriansyah⁷, Fantashir Awwal Fuqara⁸, *Abdiel Khaleil Akmal⁹,
Iing Pamungkas¹⁰, Jumelia Ardika¹¹, Zulia Ananda¹²

^{1,6}Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia.

^{2,8}Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia

^{3,7}Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia

^{4,5}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia

¹¹Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala, Jalan Tgk. Syech Abdur Rauf No. 7, Darussalam Banda Aceh, 23111, Indonesia

¹²FMIPA, Universitas Syiah Kuala, Jalan Tgk. Syech Abdur Rauf No. 7, Darussalam Banda Aceh, 23111, Indonesia

*Corresponding author: abdielkhaleilakmal@utu.ac.id

Abstrak

Aceh Singkil salah satu kabupaten di Provinsi Aceh yang memiliki potensi di sektor pertanian terutama perkebunan kelapa sawit. Selain kelapa sawit masyarakat Aceh Singkil juga memiliki lahan yang kerap digunakan untuk menanam umbi-umbian seperti singkong untuk menambah pendapatan. Potensi singkong yang berlimpah membuat harga jual menurun dipasaran. Untuk meningkatkan nilai jual dari potensi singkong yang berlimpah ini harus dilakukan inovasi guna meningkatkan harga jual dan nilai tambah singkong. Mengolah singkong menjadi kripik singkong dengan varian rasa coklat tentu akan menambah daya tarik konsumen terhadap kripik singkong. Metode yang digunakan pada pengabdian ini berdasarkan hasil observasi langsung yang dilakukan di Desa Keras melalui kegiatan KKN. Mahasiswa yang melakukan KKN di desa Keras Aceh Singkil melakukan inovasi pengolahan singkong menjadi kripik singkong dengan varian rasa coklat untuk meningkatkan nilai tambah pada singkong. Selain itu, mahasiswa juga mengajarkan strategi pemasaran dan branding yang menarik. Pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial sebagai strategi penjualan. Melalui media sosial akan membuat produk kripik singkong lebih dikenal dan para konsumen lebih tertarik untuk membeli kripik singkong. Kegiatan pengelolaan kripik singkong menjadi olahan makanan tentunya akan menjadi usaha kecil menengah yang menghasilkan nilai tambah ekonomi. Adanya UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Desa Keras ikut meningkatkan pertumbuhan sektor ekonomi kerakyatan. Mahasiswa KKN sangat mengharapkan trombosan ini akan dilanjutkan oleh masyarakat di Desa Keras.

Kata kunci: Desa Keras; Aceh Singkil; Singkong; Nilai Tambah; UMKM

1. PENDAHULUAN

Indonesia, negara yang terletak kawasan Asia Tenggara memiliki tanah dengan tingkat kesuburan yang baik dan sangat mendukung untuk ditanami berbagai macam tumbuhan. Kawasan Asia Tenggara juga menjadi pusat berbagai macam spesies hewan dan berbagai jenis tanaman. Bagi Indonesia, pertanian menjadi salah satu sumber pendapatan paling besar sejak dahulu. Masyarakat Indonesia umumnya berprofesi sebagai petani, dengan menanam berbagai jenis tanaman termasuk umbi-umbian seperti keladi, ubi jalar, kentang, singkong dan lainnya. Seiring bertambahnya kebutuhan masyarakat terhadap pangan, perkembangan jenis makanan juga ikut meningkat sehingga masyarakat mulai menanam padi, jagung dan beberapa jenis makanan yang memiliki karbohidrat yang cukup untuk tubuh [1].

Mempunyai wilayah yang cukup luas membuat hampir sebagian besar wilayah Indonesia dijadikan lahan pertanian, termasuk di daerah Provinsi Aceh. Aceh yang berada di ujung pulau Sumatra memiliki potensi pertanian yang cukup dengan tanah yang sangat subur. Provinsi Aceh terdiri dari 23 kabupaten/kota, dan setiap daerahnya memiliki lahan pertanian dengan jenis tanaman yang bervariasi. Aceh Singkil yang merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Aceh memiliki potensi pertanian yang baik terutama di sektor perkebunan kelapa sawit. Perkebunan kelapa sawit merupakan sektor yang paling utama menunjang pendapatan masyarakat Aceh Singkil pada umumnya [2].

Selain kelapa sawit, masyarakat Aceh Singkil juga memiliki lahan yang kerap digunakan untuk menanam singkong sebagai komoditi penunjang pendapatan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hariannya. Menanan singkong telah dilakukan oleh sebagian masyarakat Aceh Singkil sehingga tidak bisa dipungkiri bahwa singkong ini sangat melimpah dan dikhawatirkan akan mempenagruhi harga jual. Untuk itu perlu dilakukan pengelolaan terhadap singkong agar memiliki harga jual dan menambah ketertarikan masyarakat untuk mengonsumsi singkong. Langkah nyata yang dapat dilakukan adalah melakukan inovasi terhadap pengolahan singkong dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat Aceh Singkil dalam mengolah singkong.

Singkong di Indonesia menjadi salah satu sumber karbohidrat yang menduduki posisi ketiga setelah padi dan jagung. Singkong telah di dimanfaatkan sebagai bahan pangan bahkan sekarang seiring dengan perkembangan zaman telah menjadi bahan pakan dan industri. Singkong bisa dikonsumsi langsung dalam berbagai jenis makanan, seperti diolah menjadi singkong rebus, singkong bakar, gorengan singkong, atau olahan kolak. Tingkat ketersediaan singkong juga sering dipengaruhi oleh faktor iklim suatu daerah [2]. Semakin tinggi tingkat kesuburan tanah suatu daerah, maka akan dapat menghasilkan singkong dengan kualitas yang baik. Namun, saat panen harga singkong yang didapat petani sangat ditentukan oleh kebijakan-kebijakan yang dikeluarkan oleh pemerintah setempat. Kondisi ini terjadi karena kebijakan pemerintah yang bersifat operasional yang bertujuan untuk menciptakan kesejahteraan bagi masyarakat [3].

Singkong merupakan tanaman rakyat yang telah dikenal diseluruh pelosok Indonesia. Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya melimpah dan dapat digunakan sebagai alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai PP No. 68 tahun 2002 tentang ketahanan pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, keanekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan [4].

Singkong dapat ditanam dengan biaya yang sangat murah dan juga dapat diolah menjadi beberapa bahan makanan. Singkong sendiri mengandung 146 kalori per 100 gr, sedangkan tepung terigu mengandung 365 kalori per 100 gr. Dari kandungan protein yang ada pada singkong dapat dikategorikan rendah, sehingga mampu menggantikan tepung terigu dalam pembuatan segala jenis panganan seperti kue [5]. Singkong jenis tanaman yang tidak membutuhkan banyak air seperti halnya tanaman padi. Keunggulan singkong juga memiliki kadar gizi makro karbohidrat dan lemak, sehingga penderita anemia dan juga kekurangan vitamin A dan C dapat mengonsumsi singkong dengan nilai karbohidrat relatif lebih rendah [6].

Singkong sangat bermanfaat bagi masyarakat, dan umumnya singkong dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di pedesaan. Saat ini berbagai manfaat singkong telah berhasil ditemukan, antara lain bagi kesehatan, manfaat singkong juga dikenal sebagai umbi yang memiliki khasiat antioksidan, antikanker, antitumor, dan dapat meningkatkan nafsu makan. Tak hanya itu, singkong juga mampu menyembuhkan beragam penyakit. Selain bermanfaat bagi kesehatan, singkong juga bisa menjadi pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Kandungan karbohidrat dalam singkong cukup tinggi, sehingga dapat memberikan energi seperti nasi. Masyarakat banyak mengonsumsi singkong bukan hanya sebagai pengganti nasi saja, tetapi juga menjadi cemilan yang disukai banyak kalangan seperti cemilan kripik singkong [7]. Kripik singkong juga menjadi salah satu panganan merakyat yang ada di Indonesia, dan telah menjadi tren dari dulu sampai saat ini. Tidak sulit untuk menemukan kripik singkong, mulai dari yang dibuat kemasan oleh pabrik besar bahkan yang dipasarkan di warung-warung kecil. Biasanya kripik singkong dijual dalam berbagai varian rasa, seperti asin, gurih, manis, maupun pedas [8].

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan sarana yang mendorong mahasiswa untuk mampu menerapkan berbagai macam teori yang telah didapatkan pada saat perkuliahan kedalam lingkungan masyarakat secara nyata. KKN merupakan langkah konkrit pengabdian kepada

masyarakat. Melalui kegiatan ini mahasiswa nantinya dapat menerapkan disiplin ilmu yang dimiliki untuk memecahkan berbagai kendala yang dihadapi masyarakat, seperti melakukan pendampingan langsung kepada masyarakat [9]. Salah satu daerah yang menjadi lokasi tempat KKN adalah Desa Keras Kecamatan Suro Makmur Kabupaten Aceh Singkil. Desa ini memiliki 3 (tiga) dusun yang terdiri dari Dusun Kuta Tengah, Sibindoran dan Pandeyangan. Tempat dilakukannya KKN ini memiliki potensi singkong yang berlimpah. Singkong yang berlimpah ini, apabila dikelola dengan baik, akan meningkatkan harga jual singkong. Oleh karena itu, mahasiswa KKN ingin melakukan inovasi untuk mengelola singkong menjadi kripik singkong rasa coklat. Mengolah singkong menjadi kripik singkong rasa coklat dipilih karena rasa coklat sangat diminati tidak hanya oleh anak kecil tetapi orang dewasa. Selain kripik singkong, singkong juga bisa diolah menjadi tepung tapioka dan juga tape [10]. Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kepada masyarakat Desa Keras tentang potensi singkong yang ada di desa tersebut, dan jenis pengolahan yang mungkin untuk dikembangkan. Mahasiswa sangat optimis dengan inovasi pengelolaan singkong tersebut dapat meningkatkan harga jual dan menambah jenis usaha baru di Desa Keras.

Saat ini masyarakat sangat kritis terhadap mutu makanan, terutama makanan yang bersifat cemilan dan jajanan ringan lainnya. Hal ini sudah menjadi suatu kebiasaan masyarakat, dimana ketika selesai mengerjakan suatu pekerjaan pasti akan mengkomsumsi cemilan pada saat beristirahat. Cemilan yang dikonsumsi tentunya harus cemilan yang sehat, tidak mengandung bahan kimia yang bisa merusak tubuh. Kripik singkong tentunya akan menjadi cemilan yang sehat dan tidak berbahaya bagi kesehatan yang mengonsumsi bila diolah dengan cara yang baik [11]. Pengolahan kripik singkong dengan berbagai rasa tentunya akan menjadi nilai tambah bagi singkong. Potensi singkong yang berlimpah apabila dilakukan dengan tepat akan dapat memberikan nilai tambah pada hasil olahan singkong sehingga dapat meningkatkan harga jual. Hasil olahan singkong dengan aneka rasa harus dikemas dengan menarik agar menarik dan dapat diterima pasar. Pemasaran terhadap produksi kripik singkong dilakukan dengan memanfaatkan teknologi dan media sosial agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Langkah ini dilakukan mahasiswa dengan melakukan sosialisasikan kepada masyarakat Desa Keras. Disamping strategi pemasaran, dilakukan juga sosialisasi potensi singkong dan manfaatnya sehingga singkong menjadi nilai tambah bagi masyarakat sebagai pekerjaan tambahan yang menjanjikan [12].

Tujuan program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yaitu untuk menciptakan masyarakat yang mandiri melalui pengembangan wiraswasta. Sasaran utama dari pelatihan pengolahan singkong ini yaitu ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan memiliki waktu luang untuk melakukan kegiatan selain mengurus rumah tangga. Pelatihan ini dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan inovasi dan ketrampilan dalam mengolah singkong dan menghasilkan produk berkualitas tinggi yang berdaya saing di pasar melalui pelatihan yang sistematis dan menyeluruh [13].

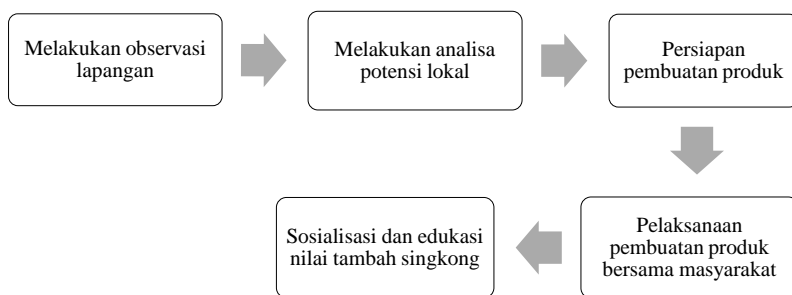
2. METODE

Pengabdian ini dilakukan berdasarkan hasil observasi langsung di Desa Keras yang dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2024, dimana mahasiswa memberikan sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat setempat bahwa potensi singkong yang terdapat di desa tersebut dapat diolah menjadi kripik singkong rasa coklat yang tentunya akan sangat diminati oleh kalangan orang dewasa maupun anak-anak. Kegiatan ini dilakukan oleh kelompok KKN dari Universitas Teuku Umar yang terdiri dari 7 orang mahasiswa. Menggunakan metode observasi dan penelitian lapangan, pengabdian ini berhasil mengidentifikasi permasalahan pengolahan singkong di masyarakat Desa Keras. Tujuan pengabdian adalah sebagai upaya meningkatkan ekonomi masyarakat dari produksi singkong yang tersedia di Desa Keras. Upaya inovasi dilakukan untuk

mendapatkan variasi baru olahan singkong agar nilai jual singkong dapat lebih baik dan pada akhirnya dapat meningkatkan ekonomi masyarakat [14].

Bahan yang digunakan dalam sosialisasi pengolahan keripik singkong tentunya singkong pilihan yang telah disiapkan oleh masyarakat. Kepada masyarakat juga diberitahukan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk mengolah singkong menjadi keripik singkong rasa coklat. Selain itu cara pengolahan juga diajarkan kepada agar nantinya masyarakat dapat meneruskan usaha olahan singkong tersebut pada saat mahasiswa sudah tidak lagi ada di Desa Keras.

Alur pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Keras adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Keras

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi yang dikemas dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dari mahasiswa KKN berkunjung dan mengumpulkan masyarakat Desa Keras untuk berbagi ilmu tentang peluang usaha kripik singkong. Mahasiswa menjelaskan alat dan bahan yang digunakan untuk proses pembuatan keripik singkong. Selain singkong sebagai bahan utama, diperlukan juga bahan pendukung seperti coklat, dan minyak. Untuk peralatan yang diperlukan adalah wajan, sendok, pisau, plastik dan peeler. sosialisasi pembuatan keripik singkong dengan berbagai varian rasa tentunya akan membuka pemahaman masyarakat setempat untuk melihat peluang usaha agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pengabdian yang dilakukan mahasiswa Universitas Teuku Umar di Kabupaten Aceh Singkil merupakan upaya kontribusi langsung mahasiswa kepada masyarakat agar mampu menciptakan kesejahteraan ekonomi bagi semua warna Indonesia. Kegiatan ini dapat menjawab permasalahan masyarakat serta menjadi inovasi pengolahan singkong menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Adapun langkah-langkah kegiatan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Pemilihan singkong
Memilih singkong yang bagus dan segar adalah Langkah yang paling penting, karena jika tidak menggunakan singkong terpilih maka kualitas keripik singkong tidak bagus.
2. Pengupasan singkong
Singkong terpilih kemudian dikupas dari kulitnya, dan pengupasan ini dilakukan untuk membersihkan singkong.
3. Pencucian singkong
Mencuci singkong menggunakan air mengalir dan dilakukan dengan teliti agar menjadi bahan yang higienis.
4. Pengeringan singkong

Setelah singkong diiris, langkah selanjutnya adalah penjemuran singkong di bawah terik matahari sekitar 1 sampai 2 jam. Hal ini bertujuan untuk mengurangi kadar air pada singkong sehingga ketika digoreng menjadi renyah.

5. Penggorengan
Tahap ini dilakukan dengan menggunakan wajan yang cukup besar dan digoreng dengan api sedang agar dapat matang dengan merata dan warnanya cukup bagus.
6. Tahap pendinginan
Setelah singkong digoreng, selanjutnya dilakukan proses pendinginan, hal ini bertujuan untuk membuat kualitas keripik singkong tahan lama dan tetap renyah.
7. Pencampuran varian rasa
8. Setelah menjadi dingin, selanjutnya keripik singkong dicampur dengan rasa coklat. Penggunaan varian rasa ini untuk menarik minat konsumen yang selama ini hanya terdapat rasa balado. Selain kedua rasa tadi, terdapat juga beberapa varian rasa keripik singkong hasil dari inovasi masyarakat dan mahasiswa.
9. Tahap pengemasan
Setelah tahap pencampuran singkong dengan berbagai varian rasa, tahap terakhir adalah pengemasan. Tahap ini keripik singkong diberi label makanan. Pengemasan ini bisa bervariasi ada yang berbentuk cup ada juga di kemas dengan menggunakan plastik kemasan [15].

Melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini diharapkan masyarakat paham akan potensi singkong yang besar bila diolah dengan inovasi. Inovasi bisa dari cara mengolah, pengemasan maupun pemasarannya. Kegiatan pengelolaan singkong menjadi keripik merupakan usaha kecil menengah untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi. Adanya usaha mikro kecil menengah (UMKM) di Desa Keras dapat meningkatkan pertumbuhan sektor ekonomi masyarakat. Gambar 2 dan 3 menampilkan alat dan bahan yang digunakan serta proses pada pembuatan keripik singkong.



Gambar 2. Alat dan Bahan Pembuatan Keripik Singkong



Gambar 3. Proses pemotongan Singkong

Gambar 4 menampilkan foto mahasiswa bersama masyarakat saat kegiatan sosialisasi dan pendampingan pengolahan keripik singkong yang dilakukan saat KKN di Desa Keras.



Gambar 4. Foto bersama masyarakat Desa Keras

Pengolahan keripik singkong ini merupakan inovasi yang murah dan juga ramah lingkungan, selain alat dan bahan yang murah proses pembuatan juga tidak rumit. Pengolahan keripik singkong ini apabila di tekuni dengan baik akan berdampak positif bagi ekonomi masyarakat setempat. Mahasiswa KKN sangat mengharapkan terombosan ini dapat terus dilakukan masyarakat Desa Keras meskipun sudah tidak berada disana lagi. Masa pengabdian mahasiswa hanya satu bulan sehingga hanya bisa mensosialisasikan pembuatan keripik singkong yang diharapkan nantinya menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Keras.

4. PENUTUP

Potensi singkong yang berlimpah di Desa Keras apabila diolah dengan baik akan berpotensi meningkatkan harga jual. Oleh karena itu mahasiswa KKN melakukan inovasi pengolahan singkong menjadi keripik singkong rasa coklat. Keripik singkong rasa coklat dipilih karena rasanya disukai oleh berbagai kalangan terutama anak-anak. Mengolah keripik singkong dengan berbagai aneka rasa tentunya akan menjadi nilai tambah pada singkong. Potensi singkong yang berlimpah bila diolah dengan inovasi akan meningkatkan harga jual singkong. Singkong yang telah diolah menjadi keripik dengan berbagai varian rasa perlu untuk di beri label agar terlihat menarik dan menarik konsumen. Selain itu, perlu dipikirkan juga strategi perluasan pemasaran keripik agar lebih dikenal luas dan dapat menjangkau pasar yang luas. Kegiatan pengolahan keripik singkong merupakan usaha mikro kecil menengah untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi. Adanya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) di Desa Keras akan meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat. Mahasiswa KKN sangat mengharapkan terombosan ini akan dilanjutkan oleh masyarakat Desa Keras.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nur, L., Mengenal Tanaman Makanan Pokok, Semarang, Jawa Tengah: Alprin, 2019.
- [2] A. N. Gadeng, D. Rohmat, Ramli, M. O. R. Maulidian, M. Desfandi, & F. I. Aksa, "Kajian Tipologi dan Pemanfaatan Sumber Daya Air Di Provinsi Aceh," Jurnal Ilmu Lingkungan, 18(2), 333-341, 2020.

- [3] B. H. Purnomo, A. Subayri, & N. Kuswandhani, "Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong Bagi Industri Tape di Kabupaten Jember," *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 162-173, 2015.
- [4] R. Fitrianti, Fatmawati, S. U. Nurbayani, M. Zaena, I. F. Nurqamar, & D. Cynthia, "Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa," *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 281-290, Mei 2022.
- [5] G. D. Artanti, & Martin, "Pelatihan Inovasi Pembuatan Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Bagi Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga," *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(3), 826-838, 2022.
- [6] E. P. Yudha, A. Salsabila. & T. Haryaty, "Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Ubi Kayu Indonesia, Thailand dan Vietnam di Pasar Dunia," *Jurnal Maneksi*, 2023.
- [7] E. Sumiratin, L. Saleh, Hasniati, & M. Sukratman, "Pemberdayaan Industri Kreatif Ibu Rumah Tangga Dalam Pembuatan Kue Singkong Pelangi Di Wawonggole Kabupaten Konawe," *JURNAL JPIKES*, 2(2), 34-37, Juli 2022.
- [8] I. P. Tamburaka, R. S. Edwin, W. A. Rumbia, Fatmawati, & Rizal. "Edukasi Pengolahan Keripik Singkong Dengan Berbagai Varian Rasa Di Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari," *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 366-372, Juni 2022.
- [9] H. Fauzi, "Pegabdian Kepada Masyarakat Melalui Kuliah Kerja Nyata KKN di Desa Srimukti Kabupaten Bekasi," *Jurnal Pegabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3), 155-166, Juli 2023.
- [10] M. Zulkarnain, T. Dunggio, & S. B. Yaloma, "Pengelolaan Singkong Menjadi Kripik Di Kecamatan Kota Barat Gorontalo," *Jurnal Of Hulonthalo Servis Society*, April 2022.
- [11] W. Firmansyah, "Pelatihan Kewirausahaan Melalui Pembuatan Olahan Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat," *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 15-20, 2020.
- [12] S. S. Anwar & Qomaruddin, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Di Desa Padamulya," *Jurnal Ekonomi dan Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 125-134, Desember 2021.
- [13] L. Alkhoiriyah, H. Hildayati, A. P. Dita, D.H. Pangesti, M. Ibadah, N.K. Putri, & R. Ramawati, "Meningkatkan Ekonomi Kreatif Melalui Pelatihan Pengelolaan Singkong Pada Masyarakat Desa Sumur," *Transformasi Masyarakat: Jurnal Inovasi Dan Sosial Pengabdian*, 1(4), 62-73, Oktober 2024.
- [14] E. Jumadi, "Pengelolaan Singkong Menjadi Kripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa," *Jurnal Abdimas Bongaya*, 2018.
- [15] M. D. Novita, & A. Saifuddin, " Analisis Nilai Tambah Keripik Singkong UKM Mandiri Kabupaten Mojokerto," *Agriculture And Socio-Economic Jurnal*, 1(2), 43-49, 2024.