



Pelatihan Pengolahan Keripik Singkong untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Jati

Hanifah Hikmawati^{1*}, Sulastri²

^{1,2}Institut Agama Islam Ngawi

Email: ¹hanifah@iaingawi.ac.id, ²lastriabid355@gmail.com

*Correspondence

Article History:

Received: January 2024

Revised: March 2024

Accepted: March 2024

Keywords: *Training, Cassava Chips, Economic Empowerment*

Abstract: This training aims to empower the Jati Village community by increasing skills in processing cassava into cassava chips, with the hope of encouraging local economic growth and creating jobs. This training program includes theoretical and practical sessions on cassava processing techniques, product innovation, as well as marketing and business management strategies. The results of the training showed a significant increase in participants' skills, including the ability to select quality raw materials, processing and packaging of cassava chips. Participants reported increased income and success in starting new businesses, which have created additional jobs in the village. This training was successful in achieving the goals of economic empowerment and improving community welfare, however additional follow-up and support is needed to ensure long-term business sustainability and development.

Kata Kunci: *Pelatihan, Keripik Singkong, Pemberdayaan Ekonomi*

Abstrak: Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Jati melalui peningkatan keterampilan dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong, dengan harapan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan menciptakan lapangan kerja. Program pelatihan ini mencakup sesi teori dan praktik tentang teknik pengolahan singkong, inovasi produk, serta strategi pemasaran dan pengelolaan usaha. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta, termasuk kemampuan dalam memilih bahan baku, pengolahan, dan pengemasan keripik singkong yang berkualitas. Peserta melaporkan peningkatan pendapatan dan keberhasilan dalam memulai usaha baru, yang telah menciptakan lapangan kerja tambahan di desa. Pelatihan ini berhasil dalam

mencapai tujuan pemberdayaan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, namun diperlukan tindak lanjut dan dukungan tambahan untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan usaha jangka panjang.

Pendahuluan

Desa adalah akar masyarakat yang memiliki potensi dalam perkembangan nasional. Di dalamnya terdapat penduduk yang berprofesi sesuai bidangnya, seperti halnya pertanian, peternakan, dan sebagainya untuk bertahan hidup dalam memperoleh ekonomi dan pangan¹. Salah satu hal pertanian yang ditekuni masyarakat petani adalah singkong. Singkong adalah hasil alam yang masuk dalam wilayah pertanian, di mana cocok untuk dijadikan sumber bisnis karena manfaat yang diperoleh cukup banyak, di antaranya yaitu dengan mengolah singkong menjadi aneka camilan seperti singkong rebus, goreng, dan keripik singkong². Singkong merupakan sumber karbohidrat kompleks yang baik. Keripik singkong sebagai produk olahan juga menyimpan nilai gizi dari singkong itu sendiri, memberikan energi yang cukup bagi konsumen. Dengan berbagai resep dan metode pengolahan, keripik singkong dapat diperkaya dengan bahan tambahan seperti rempah-rempah, yang dapat meningkatkan profil nutrisinya. Misalnya, keripik singkong dengan tambahan bumbu sehat dapat menawarkan manfaat tambahan bagi kesehatan. Mengapa singkong prospek untuk dikembangkan menjadi camilan? Karena singkong adalah tanaman lokal yang cukup mudah ditanam di berbagai jenis tanah dan kondisi iklim. Penggunaan singkong sebagai bahan baku tidak hanya mendukung pertanian lokal tetapi juga mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor. Dengan pengelolaan yang baik, limbah dari proses produksi keripik singkong (seperti ampas) dapat digunakan sebagai pakan ternak atau kompos, sehingga mengurangi dampak lingkungan dari limbah tersebut.

Indonesia dikenal dengan kekayaan kulineranya yang beragam, termasuk di antaranya berbagai jenis camilan tradisional. Camilan ini, yang sering kali diwariskan dari generasi ke generasi, memiliki nilai budaya yang tinggi dan merefleksikan identitas kuliner setiap daerah. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, selera konsumen berubah, dan permintaan terhadap produk-produk kuliner yang memiliki sentuhan modern semakin meningkat. Salah satu inovasi yang muncul adalah penggabungan cita

¹ Hanifah Hikmawati, "Peran Pemuda Membangun Desa: Pengabdian Terhadap Remaja Islam Watualang," *As-Sidanah : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2019): 19–36, <https://doi.org/10.35316/assidanah.v1i1.497>.

² Goldha Faroliu et al., "Pembuatan Keripik Singkong Sehat Non Msg Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Antioksidan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* 2, no. 6 (2022): 763–67, <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.811>.

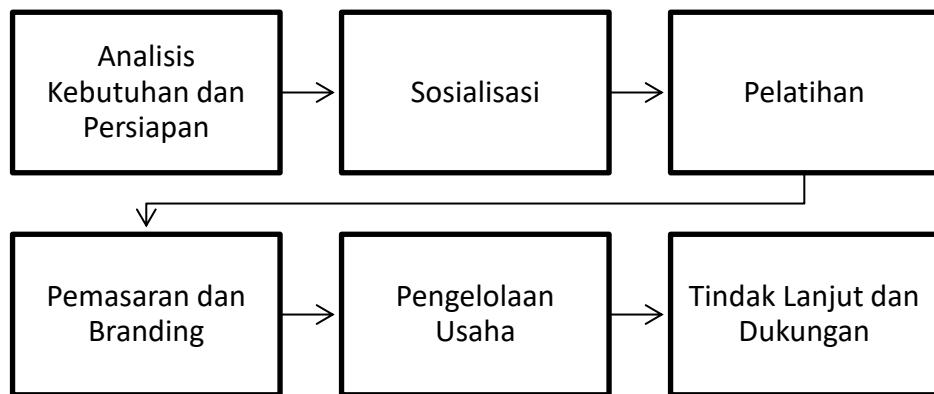
rasa tradisional dengan elemen rasa kekinian, menciptakan camilan yang tidak hanya mempertahankan warisan budaya tetapi juga menarik minat pasar yang lebih luas.

Keripik singkong, atau sering dikenal dengan nama keripik cassava, adalah produk makanan ringan yang memiliki berbagai potensi menarik baik dari segi ekonomi, nutrisi, maupun sosial. Produksi keripik singkong dapat memberikan peluang usaha yang menjanjikan. Mulai dari usaha rumahan hingga skala industri kecil, keripik singkong menawarkan potensi laba yang baik karena bahan baku singkong relatif murah dan mudah didapatkan. Keripik singkong adalah contoh nyata bagaimana camilan tradisional dapat diubah menjadi produk yang relevan di era modern. Dengan penambahan bumbu-bumbu unik dan teknik pengolahan yang canggih, keripik singkong telah bertransformasi menjadi camilan yang digemari oleh berbagai kalangan, baik di dalam negeri maupun mancanegara. Inovasi ini tidak hanya mempertahankan esensi dari camilan tradisional, tetapi juga menambahkan nilai baru yang sesuai dengan selera masa kini.

Di desa Jati, Sumberlawang, Sragen, Singkong cukup banyak ditemukan di pekarangan kebun masyarakat. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Desa Jati tentang cara mengolah singkong menjadi keripik singkong yang berkualitas, termasuk teknik pemotongan, pengorengan, dan pengemasan. Pelatihan ini juga membantu masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis produk keripik singkong, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi mereka. Mengidentifikasi dan menciptakan peluang kerja baru di bidang produksi keripik singkong, yang dapat mengurangi angka pengangguran di Desa Jati dan memberikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Pengabdian ini juga bertujuan pada pengoptimalan penggunaan bahan baku lokal (singkong) serta mendukung pertanian lokal dengan menciptakan permintaan pasar yang stabil untuk produk tersebut.

Metode

Mengembangkan camilan tradisional dengan rasa kekinian memerlukan kombinasi antara pemahaman akan resep tradisional dan inovasi modern dalam cita rasa dan teknologi pengolahan makanan.



Gambar 1. Diagram Alur Pengabdian Pelatihan Keripik Singkong

Tujuan dari pengabdian pendampingan pelatihan keripik singkong ini adalah media mencari keuntungan, menciptakan lapangan pekerjaan, mewujudkan kemampuan dalam berwirausaha, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, memberdayakan semangat dan kemampuan kewirausahaan di masyarakat. Tindak lanjut dari program pendampingan ini, masih diperlukan peningkatan manajemen produksi dan pemasaran produk di skala nasional dan internasional³. Selain itu, masyarakat membutuhkan pendampingan juga dalam hal pengembangan situs web/blog dan toko pemasaran keripik singkong. Program PKM ini harus dibantu terutama dalam pengurusan izin produksi, ijin usaha, kualitas produk di Dinas Kesehatan di Dinas Perindag, memberikan bantuan perpajakan, menyusun audit dan implementasi manajemen terbuka.



Gambar 2. Perizinan ke Ketua RT

a. Analisis Kebutuhan dan Persiapan

Melakukan survei untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi yang ada di Desa Jati, termasuk jumlah peserta, tingkat pengetahuan awal, dan sumber daya yang tersedia. Selanjutnya menyusun rencana pelatihan yang mencakup jadwal, materi, dan modul pelatihan. Ini termasuk pengadaan bahan baku, alat, dan peralatan yang

³ Siane Herawati, Giovanni Irawan, and Mujiono Mujiono, "Pelatihan Membuat Keripik Singkong Dan Talas Di Desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang," *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)* 4, no. 1 (2019): 34, <https://doi.org/10.33366/japi.v4i1.1225>.

diperlukan. Pada langkah ini, pengabdi melakukan perizinan kepada RT setempat. Untuk Lokasi kegiatan pengabdian yaitu di dusun Gulan, Desa Jati, Kel Jati, Kec Sumberlawang, Kab Sragen. Peserta diikuti oleh ibu-ibu PKK dan ibu-ibu masyarakat setempat.

b. Sosialisasi



Gambar 3. Sosialisasi Terhadap Warga

Mengadakan sosialisasi kepada masyarakat desa mengenai manfaat dan jadwal pelatihan. Informasi ini bisa disebarluaskan melalui pertemuan desa, baliho, dan media sosial.

c. Pelatihan

Sebelum membuat keripik singkong, Focus Group Discussion (FGD) akan dilakukan. Tujuan dari FGD ini adalah untuk mengumpulkan keinginan kedua mitra tentang masalah yang lebih spesifik dalam menjalankan bisnis dan membicarakan solusi untuk masalah tersebut. Metode ini dilakukan dengan ceramah dan diskusi⁴.

Menyampaikan materi dasar tentang manfaat dan potensi keripik singkong, termasuk informasi nutrisi dan peluang pasar. Mengajarkan teori dasar tentang teknik pengolahan singkong, seperti pemilihan singkong yang berkualitas, metode pemotongan, perendaman, penggorengan, dan pengemasan. Pelatihan ini berupa demonstrasi yaitu mengadakan sesi demonstrasi langsung tentang proses pembuatan keripik singkong dari awal hingga akhir. Ini meliputi pemilihan bahan baku, persiapan, pengolahan, dan pengepakan.

d. Pemasaran dan Branding

Memberikan pelatihan tentang strategi pemasaran, termasuk cara membuat merek, desain kemasan, dan teknik promosi. Mengajarkan cara memanfaatkan

⁴ Nian Riawati and Nurcahyaning D.K, "Peningkatan Produktivitas Usaha Keripik Singkong Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Teknologi Tepat Guna Di Desa Sumber Anyar Kabupaten Bondowoso," *Jurnal Ilmiah Pangabdhi* 5, no. 1 (2019), <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5156>.

platform digital untuk pemasaran dan penjualan, seperti media sosial, e-commerce, dan website.

e. Pengelolaan Usaha

Mengajarkan keterampilan manajerial dasar, termasuk perencanaan keuangan, pencatatan, dan pengelolaan inventaris. Memberikan informasi mengenai aspek legal usaha, seperti perizinan, standar kesehatan, dan regulasi terkait.

f. Tindak Lanjut dan Dukungan

Menyediakan dukungan lanjutan melalui sesi konsultasi, mentoring, atau kelompok diskusi untuk membantu peserta mengatasi masalah yang dihadapi dalam menjalankan usaha mereka. Melakukan monitoring berkala untuk menilai perkembangan usaha peserta dan memberikan bantuan tambahan jika diperlukan.

Hasil dan Pembahasan

Singkong adalah tanaman perdu (tanaman berkayu) yang dapat hidup sepanjang tahun dan merupakan hasil pertanian kedua terbesar setelah padi⁵. Singkong tergolong tanaman yang paling banyak memiliki nilai produksi dan harga ekonomis bagi masyarakat. Singkong juga dapat dijadikan sebagai makanan cemilan pengganti makanan pokok dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat, dikarenakan singkong tergolong dalam tanaman umbi-umbian yang tumbuh pada daerah tropis sebagai sumber kalori pangan yang murah di dunia⁶. Keripik singkong dapat dikembangkan dengan berbagai rasa dan bentuk. Inovasi dalam resep dan teknik pembuatan dapat menghasilkan produk yang lebih menarik bagi konsumen, seperti keripik singkong pedas, manis, atau bahkan keripik singkong dengan berbagai varian bumbu. Dengan kemasan yang menarik dan informatif, keripik singkong dapat lebih mudah diterima oleh pasar dan meningkatkan daya tarik produk. Kemasan yang baik juga dapat membantu memperpanjang masa simpan produk.

⁵ Agna Virlia Andarista and Siti Zazak Soraya, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa Di Desa Paron Ngawi," *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 1 (2022): 37–42, <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>.

⁶ Defta Nasya Berliani and Muhammad Taufiq Abadi, "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Keripik Singkong," *BISMA : Business and Management Journal* 1, no. 02 (2023): 60–68, <https://doi.org/10.59966/bisma.v1i02.179>.



Gambar 4. Pelatihan Praktik Pembuatan Keripik Singkong

a. Peningkatan Keterampilan Peserta

Pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah singkong menjadi keripik singkong. Sebelumnya, banyak peserta belum memiliki pengetahuan atau keterampilan praktis dalam pembuatan keripik. Pemilihan Bahan Baku yang berkualitas, mengenali ciri-ciri singkong yang ideal untuk produksi keripik. Masyarakat dapat menguasai teknik pemotongan singkong dengan ukuran yang seragam, metode perendaman untuk menghilangkan getah, dan teknik penggorengan yang menghasilkan keripik yang renyah dan tidak berminyak. Setelah itu masyarakat dapat mengemas keripik singkong dengan cara yang menarik dan aman, memperpanjang umur simpan produk, dan menjaga kualitas.

b. Peningkatan Ekonomi Lokal

Peserta yang memulai usaha keripik singkong melaporkan peningkatan pendapatan bulanan. Beberapa dari mereka berhasil menjual produk mereka di pasar lokal dan pasar-pasar di kota terdekat, meningkatkan pendapatan rumah tangga mereka.

c. Pengembangan Usaha dan Pemasaran

Peserta belajar tentang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding, promosi, dan penjualan. Mereka mengembangkan merek mereka sendiri, membuat kemasan yang menarik, dan memanfaatkan media sosial serta platform e-commerce untuk memasarkan produk. Peserta membangun jaringan distribusi lokal yang lebih luas, memungkinkan mereka untuk menjangkau konsumen di area yang lebih besar dan meningkatkan visibilitas produk mereka.

d. Pengelolaan Usaha yang Lebih Baik

Peserta lebih terampil dalam perencanaan keuangan, pencatatan, dan pengelolaan anggaran. Mereka dapat memantau arus kas, menghitung biaya produksi, dan menentukan harga jual yang tepat. Penerapan standar kualitas yang diajarkan selama pelatihan berkontribusi pada produk keripik yang lebih konsisten dan berkualitas tinggi. Pengelolaan limbah juga ditingkatkan, dengan ampas singkong

digunakan sebagai pakan ternak atau kompos.



Gambar 5. Hasil Pembuatan Kripik Singkong

Metode pelatihan yang meliputi sesi teori dan praktik terbukti sangat efektif. Peserta dapat memahami dan menerapkan teknik pembuatan keripik singkong dengan lebih baik melalui demonstrasi langsung dan latihan mandiri. Metode ini memungkinkan peserta untuk belajar dengan cara yang hands-on, yang penting untuk keterampilan praktis seperti ini. Pelatihan mendorong peserta untuk bereksperimen dengan berbagai resep dan teknik baru, yang meningkatkan daya tarik produk mereka. Peserta menunjukkan kreativitas dalam menciptakan varian rasa dan kemasan yang menarik, yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar. Pelatihan berkontribusi secara signifikan terhadap pemberdayaan ekonomi lokal. Peserta yang berhasil memulai usaha keripik singkong melaporkan peningkatan pendapatan, dan penciptaan lapangan kerja di desa menunjukkan bahwa pelatihan dapat membantu mengurangi pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Kemampuan peserta dalam memasarkan produk mereka secara efektif menunjukkan bahwa pelatihan juga berhasil membekali mereka dengan keterampilan yang diperlukan untuk sukses di pasar yang kompetitif. Penggunaan platform digital sebagai alat pemasaran adalah langkah penting yang memperluas jangkauan pasar mereka. Peningkatan dalam manajemen keuangan dan standar kualitas menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan keterampilan manajerial yang dipelajari untuk menjalankan usaha mereka dengan lebih efisien. Hal ini juga berkontribusi pada keberlanjutan usaha dan meminimalkan dampak lingkungan dari proses produksi. Pelatihan "Pengolahan Keripik Singkong untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Jati" menunjukkan hasil yang sangat positif dalam meningkatkan keterampilan pengolahan, pemberdayaan ekonomi, dan keberlanjutan usaha. Program ini telah berhasil meningkatkan kualitas produk, menciptakan

peluang usaha baru, dan memberikan dampak positif pada kesejahteraan masyarakat. Untuk memastikan hasil yang berkelanjutan, perlu adanya tindak lanjut dan dukungan berkelanjutan untuk membantu peserta dalam menghadapi tantangan dan memperluas usaha mereka. Program pelatihan yang berhasil harus terus menyesuaikan diri dengan perkembangan pasar dan kebutuhan peserta untuk memastikan kesuksesan jangka panjang.

Pelatihan ini cukup mudah dilakukan dan dapat memberikan dampak besar. Mengingat keripik singkong adalah olahan makanan yang sering laku di pasaran karena makanan ini sebagai pendamping ngobrol, diskusi, nongkrong, kerja, dan travelling ⁷. Pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan ini juga menjelaskan terkait pentingnya pelatihan jenis ini karena dapat bermanfaat secara langsung dan cepat bagi pembuatan terutama dalam keperluan makan dan peningkatan ekonomi keluarga. Pelatihan keripik singkong ini juga menjadi edukasi wawasan dan pengetahuan bagi masyarakat desa Jati untuk dapat membaca peluang. Pelatihan ini dilakukan dengan alasan adanya peluang yang belum termanfaatkan, minimnya pengetahuan dan pengalaman masyarakat mengenai nilai tambah produk olahan singkong dan rendahnya jaringan pasar yang dimiliki masyarakat ⁸. Pengabdian ini berorientasi untuk memberdayakan masyarakat lebih produktif dengan memanfaatkan singkong.

Program pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memberikan inovasi untuk mengatasi berbagai permasalahan dengan memberikan kegiatan-kegiatan penyadaran (*awareness raising*) melalui program peningkatakan kapasitas, salah satunya dengan melakukan pelatihan pembuatan keripik singkong. Akan tetapi, pengabdian ini baru sampai tahap pembuatan. Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah pemasaran secara luas. Jika suatu bentuk usaha ingin memanfaatkan potensi media digital sebagai alat pemasaran, mereka harus mempertimbangkan produk yang akan dipasarkan. Untuk menciptakan promosi yang menarik untuk produk, strategi produk adalah langkah pertama yang dilakukan ⁹. Dengan adanya pelatihan dan peningkatan kapasitas produksi, masyarakat desa dapat lebih mandiri secara ekonomi. Usaha keripik singkong yang berhasil dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi ketergantungan pada pekerjaan lain yang kurang stabil.

⁷ Darnawati Darnawati et al., "Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong," *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 7, no. 4 (2022): 690–97, <https://doi.org/10.36312/linov.v7i4.1011>.

⁸ Indardi Indardi, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semulu Kidul, Semanu, Gunung Kidul," *BERDIKARI : Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks* 6, no. 1 (2018): 53–64, <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>.

⁹ Indah Permatasari et al., "Strategi Produk Dengan Pelatihan Pengemasan Produk Pada Kelompok Usaha Keripik Singkong Rk," *Jurnal Abdimas Mandiri* 7, no. 1 (2023): 1–6, <https://doi.org/10.36982/jam.v7i1.2914>.

Kesimpulan

Pelatihan telah berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam proses pembuatan keripik singkong. Peserta kini mampu memilih bahan baku dengan tepat, menggunakan teknik pengolahan yang benar, dan mengemas produk dengan kualitas yang baik. Keterampilan ini telah meningkatkan kemampuan mereka dalam memproduksi keripik singkong yang berkualitas tinggi dan siap bersaing di pasar. Program ini telah memberikan kontribusi nyata terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Jati. Usaha baru yang dimulai oleh peserta pelatihan telah meningkatkan pendapatan mereka dan menciptakan lapangan kerja tambahan di desa. Ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan tetapi juga memberikan manfaat ekonomi yang langsung dirasakan oleh masyarakat.

Daftar Pustaka

- Andarista, Agna Virlia, and Siti Zazak Soraya. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa Di Desa Paron Ngawi." *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 1 (2022): 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>.
- Berliani, Defta Nasya, and Muhammad Taufiq Abadi. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Keripik Singkong." *BISMA : Business and Management Journal* 1, no. 02 (2023): 60–68. <https://doi.org/10.59966/bisma.v1i02.179>.
- Darnawati, Darnawati, Jamiludin Jamiludin, Alimin Alwi, and Asna Wirayanti. "Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong." *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 7, no. 4 (2022): 690–97. <https://doi.org/10.36312/linov.v7i4.1011>.
- Faroliu, Goldha, Kony Putriani, Lovera Anggraini, Dian Mayasari, and Eva Oktarani. "Pembuatan Keripik Singkong Sehat Non Msg Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Antioksidan." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* 2, no. 6 (2022): 763–67. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.811>.
- Herawati, Siane, Giovanni Irawan, and Mujiono Mujiono. "Pelatihan Membuat Keripik Singkong Dan Talas Di Desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang." *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)* 4, no. 1 (2019): 34. <https://doi.org/10.33366/japi.v4i1.1225>.
- Hikmawati, Hanifah. "Peran Pemuda Membangun Desa: Pengabdian Terhadap Remaja Islam Watualang." *As-Sidanah : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2019): 19–36. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v1i1.497>.
- Indardi, Indardi. "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul." *BERDIKARI : Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks* 6, no. 1 (2018): 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>.
- Permatasari, Indah, Dewi Sartika, Imelda Saluza, and Roswaty Roswaty. "Strategi Produk

Dengan Pelatihan Pengemasan Produk Pada Kelompok Usaha Keripik Singkong Rk." *Jurnal Abdimas Mandiri* 7, no. 1 (2023): 1–6.
<https://doi.org/10.36982/jam.v7i1.2914>.

Riawati, Nian, and Nurcahyaning D.K. "Peningkatan Produktivitas Usaha Keripik Singkong Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Teknologi Tepat Guna Di Desa Sumber Anyar Kabupaten Bondowoso." *Jurnal Ilmiah Pangabdhi* 5, no. 1 (2019).
<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5156>.