

**Pelatihan Pembuatan Produk Lokal Menjadi Rolade Tahu Bagi Ibu-Ibu Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak**

***Training on Making Local Products into Tofu Rolls for Women in Alai Selatan Village, Lembak District***

**Syifa Hidayat Putri\*, Yeni, Lukita Tripermata, Zenal Mutaqin**

Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang Sumatera Selatan

\*Email: syifaahidayatputri@yahoo.com

(Diterima 25-08-2024; Disetujui 23-09-2024)

**ABSTRAK**

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, terutama dalam hal bahan pangan, yang memberikan peluang besar bagi masyarakat pedesaan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian mereka. Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar tetapi belum dimanfaatkan secara optimal adalah Tahu. Tahu, sebagai produk olahan kedelai yang kaya gizi, dapat diolah menjadi berbagai produk kreatif dengan nilai ekonomi yang tinggi. Di Desa Alai Selatan, Kabupaten Lembak, sebagian besar ibu rumah tangga terlibat dalam usaha mikro yang fokus pada pengolahan produk pangan, namun masih terbatas pada cara-cara tradisional yang kurang inovatif dan berdampak minimal pada peningkatan ekonomi keluarga. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan pangan, membuka peluang usaha baru, dan mendukung pemberdayaan ekonomi lokal. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah pendekatan partisipatif, melibatkan peserta dalam setiap tahap, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam pengolahan tahu menjadi produk inovatif yang bernilai tambah. Selain itu, beberapa peserta melaporkan peningkatan pendapatan setelah mulai memasarkan produk mereka. Namun, tantangan seperti keterbatasan akses terhadap bahan baku dan peralatan, serta kesulitan dalam pemasaran, masih perlu diatasi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pelatihan pembuatan rolade tahu di Desa Alai Selatan memberikan dampak positif yang signifikan dan dapat dijadikan model bagi pengembangan program serupa di daerah lain untuk mendukung kesejahteraan masyarakat pedesaan melalui inovasi produk pangan berbasis lokal.

Kata kunci: Pelatihan, Pembuatan, Produk Lokal, Rolade Tahu

**ABSTRACT**

Indonesia is a country rich in natural resources, especially in terms of food ingredients, which provides great opportunities for rural communities to improve their welfare and economy. One of the local food ingredients that has great potential but has not been optimally utilized is tofu. Tofu, as a processed soybean product that is rich in nutrition, can be processed into various creative products with high economic value. In Alai Selatan Village, Lembak Regency, most housewives are involved in micro-enterprises that focus on processing food products, but are still limited to traditional methods that are less innovative and have minimal impact on improving the family economy. Therefore, training is needed that can empower village mothers in developing more innovative local food products, such as tofu rolade. This training aims to improve food processing skills, open up new business opportunities, and support local economic empowerment. The method used in this training is a participatory approach, involving participants in every stage, from planning to evaluation. The results of the study showed that this training succeeded in improving the skills and knowledge of participants in processing tofu into innovative products with added value. In addition, several participants reported an increase in income after starting to market their products. However, challenges such as limited access to raw materials and equipment, as well as difficulties in marketing, still need to be overcome. This study concludes that the training on making tofu roulade in Alai Selatan Village has a significant positive impact and can be used as a model for the development of similar programs in other areas to support the welfare of rural communities through innovation of locally-based food products.

Keywords: Training, Making, Local Products, Tofu Roulade

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, terutama dalam hal bahan pangan. Kekayaan ini seharusnya menjadi aset berharga yang dapat dioptimalkan oleh masyarakat, terutama yang tinggal di daerah pedesaan, untuk meningkatkan kesejahteraan dan memperkuat perekonomian lokal (Judijanto et al., 2023). Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar namun sering kali kurang dimanfaatkan adalah tahu. Tahu, sebagai produk olahan dari kedelai, tidak hanya kaya akan nutrisi, tetapi juga memiliki fleksibilitas yang tinggi dalam pengolahannya (Haloho & Kartiaty, 2020). Tahu dapat dijadikan berbagai produk kreatif yang memiliki nilai ekonomi yang signifikan. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa masyarakat pedesaan sering kali menghadapi tantangan besar dalam mengoptimalkan potensi ini. Salah satu tantangan utama adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal seperti tahu menjadi produk bernilai tambah yang dapat bersaing di pasar (Hermawan et al., 2023). Kondisi ini diperburuk oleh keterbatasan akses terhadap teknologi, informasi, dan pelatihan yang memadai, sehingga banyak dari mereka yang masih bertahan dengan metode pengolahan tradisional yang kurang efektif dan efisien. Penguatan kapasitas ini dapat menciptakan dampak berkelanjutan yang signifikan, mengurangi kemiskinan, dan meminimalisir ketergantungan masyarakat pedesaan pada produk impor, sekaligus meningkatkan kemandirian ekonomi mereka.

Desa Alai Selatan, terletak di Kecamatan Lembak, adalah sebuah wilayah pedesaan yang didominasi oleh aktivitas pertanian dan perkebunan. Desa ini memiliki iklim tropis dengan tanah yang subur, sehingga cocok untuk berbagai jenis tanaman seperti padi, singkong, dan karet (Oktaviani et al., 2023). Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, dengan beberapa di antaranya juga terlibat dalam usaha mikro seperti pengolahan pangan lokal. Infrastruktur desa cukup memadai, meskipun akses terhadap fasilitas kesehatan dan pendidikan masih perlu ditingkatkan. Sebagian besar ibu rumah tangga berperan sebagai pelaku usaha mikro yang berfokus pada pengolahan produk pangan. Namun, kegiatan ekonomi mereka masih bersifat tradisional dan belum mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi keluarga. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan inovasi dalam diversifikasi produk dan kurangnya akses terhadap pelatihan yang dapat meningkatkan keterampilan mereka. Oleh karena itu, diperlukan intervensi berupa pelatihan yang dapat memberdayakan para ibu rumah tangga dalam mengembangkan produk pangan lokal yang inovatif, salah satunya adalah rolade tahu.

Secara teori, pemberdayaan masyarakat berbasis pengolahan produk lokal mengacu pada konsep pembangunan ekonomi berkelanjutan yang berfokus pada peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal (Widani, 2022). Afriansyah et al. (2023), menjelaskan bahwa pemberdayaan masyarakat seharusnya berakar pada sumber daya lokal yang dimiliki suatu daerah. Ini penting untuk memastikan bahwa pembangunan yang dilakukan tidak hanya bersifat sementara tetapi mampu memberikan dampak jangka panjang, termasuk pengurangan ketergantungan pada produk impor. Proses diversifikasi ini memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing produk lokal di pasar, baik domestik maupun internasional, dengan memanfaatkan bahan baku yang mudah diakses oleh masyarakat setempat. Pengolahan ini juga sejalan dengan prinsip keberlanjutan karena melibatkan penggunaan bahan-bahan yang ada di sekitar serta mengurangi limbah, sehingga memberikan kontribusi pada pelestarian lingkungan. Selain itu, pendekatan ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, memperluas lapangan kerja, dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dengan demikian, pemberdayaan berbasis pengolahan produk lokal seperti rolade tahu tidak hanya memperkuat ekonomi lokal tetapi juga mengajarkan masyarakat untuk lebih kreatif dan inovatif dalam mengelola sumber daya yang ada, sehingga mereka dapat berperan aktif dalam pembangunan ekonomi yang berkelanjutan. Integrasi antara potensi lokal dan pemberdayaan ini menjadi kunci untuk menciptakan masyarakat yang mandiri dan berdaya saing tinggi dalam menghadapi tantangan global.

Rolade tahu, ini adalah ide dari mahasiswa KKN-T UIGM merupakan makanan yang dibuat dari bahan dasar tahu dan daun singkong yang dihaluskan, kemudian dibentuk menjadi gulungan atau rolade dengan isian tertentu, seperti sayuran, daging, atau bahan lainnya. Setelah dibentuk, rolade ini biasanya dikukus atau digoreng hingga matang (Prakoso, 2023). Makanan ini dikenal karena teksturnya yang lembut serta cita rasa yang gurih dan cocok sebagai hidangan pembuka atau lauk pendamping. Rolade tahu juga merupakan variasi dari makanan tradisional yang memberikan inovasi dalam pengolahan tahu, sehingga bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan tahu biasa. Pelatihan pembuatan rolade tahu ini bertujuan untuk memberikan keterampilan baru kepada ibu-ibu di Desa Alai Selatan, yang tidak hanya meningkatkan kapasitas mereka dalam pengolahan pangan, tetapi juga membuka peluang usaha baru. Hal tersebut selaras dengan teori pemberdayaan masyarakat yang dikemukakan oleh Farranajla & Erowati (2024), yang menyatakan bahwa pelatihan dan peningkatan keterampilan adalah kunci dalam proses pemberdayaan yang bertujuan untuk menciptakan masyarakat yang mandiri dan produktif.

Lebih lanjut, pelatihan ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya inovasi dalam pengolahan produk pangan lokal. Dengan adanya inovasi, produk lokal seperti tahu dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan memiliki daya jual yang lebih tinggi. Menurut Ningsih et al. (2024), inovasi dalam produk pangan lokal dapat menjadi strategi yang efektif untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan bagi pelaku usaha mikro di pedesaan.

Selain itu, pelatihan ini juga dirancang untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu tentang manajemen usaha, khususnya dalam aspek pemasaran dan pengelolaan keuangan. Pengetahuan ini penting agar usaha yang mereka jalankan dapat berkembang secara berkelanjutan. Sebagaimana dijelaskan oleh Putri & Widadi, (2024) keberhasilan usaha mikro di pedesaan tidak hanya bergantung pada kemampuan teknis dalam produksi, tetapi juga pada kemampuan manajerial dalam mengelola dan memasarkan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur efektivitas pelatihan pembuatan rolade tahu dalam meningkatkan keterampilan dan pendapatan ibu-ibu di Desa Alai Selatan. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi selama pelatihan, serta untuk memberikan rekomendasi mengenai strategi pemberdayaan yang lebih efektif di masa depan. Dengan demikian, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi model bagi pengembangan program serupa di daerah lain. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru bagi para praktisi, akademisi, dan pembuat kebijakan dalam merancang program pemberdayaan yang lebih efektif dan berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi ibu-ibu di Desa Alai Selatan dan daerah lain untuk terus berinovasi dan mengembangkan potensi lokal yang mereka miliki.

## **BAHAN DAN METODE**

Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan pada dua aspek utama: pertama, bagaimana pelatihan pembuatan rolade tahu dapat meningkatkan keterampilan pengolahan pangan ibu-ibu di Desa Alai Selatan; dan kedua, bagaimana pelatihan ini berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi keluarga melalui usaha mikro yang berbasis pada produk lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengeksplorasi secara mendalam pengalaman dan dampak pelatihan terhadap peserta. Secara keseluruhan, penelitian ini berkontribusi pada literatur pemberdayaan ekonomi berbasis lokal dengan menambahkan perspektif tentang pentingnya pelatihan dan inovasi produk dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Di tengah tantangan globalisasi dan perubahan ekonomi yang semakin cepat, upaya untuk memperkuat

ekonomi lokal melalui pengembangan produk pangan berbasis komunitas seperti ini menjadi semakin relevan dan mendesak.

Pelatihan pembuatan produk lokal menjadi rolade tahu bagi ibu-ibu Desa Alai Selatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang terstruktur dan sistematis. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah pendekatan partisipatif, di mana para peserta terlibat aktif dalam setiap tahap pelatihan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Tahapan pelatihan meliputi persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. **Tahap persiapan** dimulai dengan identifikasi kebutuhan dan potensi peserta. Tim pelaksana melakukan survei awal untuk memahami tingkat pengetahuan dan keterampilan para ibu rumah tangga mengenai pengolahan tahu serta kendala yang mereka hadapi dalam mengembangkan usaha mikro berbasis produk lokal. Berdasarkan hasil survei, materi pelatihan disusun untuk memenuhi kebutuhan spesifik peserta, yang mencakup teknik pembuatan rolade tahu, inovasi produk, manajemen usaha, serta strategi pemasaran. Selain itu, disiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan untuk mendukung kegiatan pelatihan.



**Gambar 1. Persiapan Bahan Dasar Sebelum Proses Peraktek**

**Pada tahap pelaksanaan**, pelatihan dilakukan selama tiga hari dengan pendekatan praktis yang melibatkan demonstrasi langsung dan praktik oleh peserta. Hari pertama fokus pada pengenalan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rolade tahu, serta teknik dasar pengolahan tahu. Para peserta diberikan kesempatan untuk mencoba sendiri setiap langkah, dengan bimbingan langsung dari instruktur. Hari kedua, peserta dilatih untuk mengembangkan inovasi rasa dan bentuk pada rolade tahu agar lebih menarik bagi konsumen. Hari ketiga, pelatihan difokuskan pada aspek manajemen usaha, termasuk cara pengemasan yang menarik, penetapan harga jual, serta strategi pemasaran produk. Selama pelatihan, metode demonstrasi dan diskusi kelompok digunakan untuk memfasilitasi pembelajaran. Demonstrasi dilakukan oleh instruktur berpengalaman, yang kemudian diikuti oleh peserta melalui praktik langsung. Diskusi kelompok dilakukan untuk mendorong tukar

pikiran di antara peserta, membahas tantangan yang dihadapi, serta mencari solusi bersama. Metode ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman peserta serta memfasilitasi kolaborasi di antara mereka.



**Gambar 2.** Pelatihan dan Proses Pembuatan Rolade Tahu

**Tahap evaluasi** dilakukan secara berkesinambungan selama dan setelah pelatihan. Evaluasi formatif dilakukan setiap akhir sesi untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan, serta untuk mengetahui sejauh mana mereka mampu menerapkan keterampilan yang baru dipelajari. Evaluasi sumatif dilakukan satu bulan setelah pelatihan selesai, melalui kunjungan lapangan dan wawancara dengan peserta. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur dampak pelatihan terhadap peningkatan keterampilan dan pendapatan peserta, serta untuk mengidentifikasi kendala yang masih dihadapi dalam pengembangan usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan rolade tahu yang dilaksanakan di Desa Alai Selatan berhasil menunjukkan hasil yang positif. Dari evaluasi formatif yang dilakukan selama pelatihan, tercatat bahwa para peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga, menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan dalam pengolahan tahu menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai tambah. Pada akhir sesi pelatihan, seluruh peserta mampu mempraktikkan teknik pembuatan rolade tahu secara mandiri, dengan hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh instruktur. Salah satu hasil yang paling menonjol dari pelatihan ini adalah kemampuan peserta dalam menciptakan variasi rasa dan bentuk dari rolade tahu. Inovasi tersebut tidak hanya membuat produk lebih menarik, tetapi juga



memberikan peluang untuk menyesuaikan produk dengan selera pasar yang beragam. Selain itu, pelatihan juga berhasil membekali peserta dengan keterampilan manajemen usaha dasar, seperti pengemasan yang menarik, penetapan harga jual yang kompetitif, serta strategi pemasaran yang efektif.

Pelatihan pembuatan rolade tahu ini telah berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Alai Selatan dalam mengolah tahu menjadi produk yang lebih bernilai tambah. Peningkatan keterampilan ini penting untuk mendukung pemberdayaan ekonomi lokal, khususnya dalam upaya diversifikasi produk pangan berbasis bahan baku lokal. Secara teori, seperti yang dikemukakan oleh Afriansyah et al. (2023), pemberdayaan masyarakat berbasis pengolahan produk lokal merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan kemandirian ekonomi desa. Dalam konteks ini, inovasi pengolahan tahu menjadi rolade tahu sejalan dengan konsep tersebut, karena mampu memberikan nilai tambah yang signifikan pada produk lokal. Hal tersebut juga mendukung pendapat Ningsih et al. (2024), yang menekankan pentingnya inovasi dalam pengolahan produk pangan lokal untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk.



**Gambar 3. Hasil Pembuatan Rolade Tahu**

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang manajemen usaha mikro, khususnya dalam hal pemasaran dan pengelolaan keuangan. Pengetahuan ini sangat penting untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan oleh ibu-ibu rumah tangga dapat berkembang secara berkelanjutan. Hal tersebut mendukung pandangan Putri & Widadi (2024), yang menyatakan bahwa keberhasilan usaha mikro di pedesaan sangat bergantung pada kombinasi antara keterampilan teknis dan manajerial. Dari sisi ekonomi, dampak pelatihan ini cukup signifikan. Beberapa peserta yang telah mulai memasarkan rolade tahu mereka melaporkan adanya peningkatan pendapatan keluarga. Ini menunjukkan bahwa inovasi produk yang dihasilkan dari pelatihan ini memiliki potensi ekonomi yang baik, terutama jika didukung oleh strategi pemasaran yang efektif.

Namun, pelatihan ini juga mengungkap beberapa kendala yang masih dihadapi peserta, seperti keterbatasan akses ke bahan baku dan peralatan produksi yang memadai. Selain itu, beberapa peserta masih menghadapi kesulitan dalam memasarkan produk mereka di luar desa, karena kurangnya jaringan pemasaran dan akses ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, diperlukan upaya lanjutan untuk mengatasi kendala-kendala ini, misalnya melalui pembentukan kelompok usaha bersama yang dapat memperkuat posisi tawar mereka di pasar. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan kontribusi yang berarti dalam pemberdayaan ekonomi lokal di Desa Alai Selatan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi model bagi pengembangan program serupa di daerah lain, khususnya dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan melalui inovasi produk pangan berbasis lokal.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dari penelitian ini menegaskan bahwa pelatihan pembuatan rolade tahu yang dilaksanakan di Desa Alai Selatan berhasil memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan pendapatan ibu-ibu rumah tangga setempat. Melalui pendekatan partisipatif yang diterapkan dalam pelatihan ini, para peserta berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah tahu menjadi produk bernilai tambah yang inovatif. Inovasi ini tidak hanya membuat produk lebih menarik, tetapi juga memberikan peluang pasar yang lebih luas dan potensi peningkatan pendapatan. Secara teoritis, hasil penelitian ini mendukung konsep pemberdayaan ekonomi lokal melalui pengolahan produk berbasis potensi lokal, seperti yang diutarakan oleh Afriansyah et al. (2023) dan Ningsih et al. (2024). Peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan produk, diiringi dengan pemahaman manajemen usaha mikro, merupakan kombinasi yang efektif dalam mendorong keberhasilan usaha mikro di pedesaan, sesuai dengan pandangan Putri & Widadi (2024).

Namun, penelitian ini juga mengidentifikasi beberapa kendala yang dihadapi oleh peserta, seperti keterbatasan akses terhadap bahan baku dan peralatan, serta tantangan dalam memperluas jaringan pemasaran. Oleh karena itu, diperlukan langkah lanjutan untuk mengatasi hambatan-hambatan ini, misalnya melalui pembentukan kelompok usaha bersama atau peningkatan akses ke pasar yang lebih luas. Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam pengembangan program pemberdayaan ekonomi berbasis lokal yang berkelanjutan. Hasilnya dapat menjadi model bagi inisiatif serupa di daerah lain, dengan harapan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan melalui inovasi produk pangan berbasis komunitas.



Saran pada penelitian ini adalah agar terus melanjutkan program pemberdayaan ini dengan langkah-langkah strategis guna mengatasi kendala yang telah diidentifikasi. Pembentukan kelompok usaha bersama dan peningkatan akses terhadap bahan baku serta peralatan dapat menjadi solusi efektif untuk memperkuat produksi dan distribusi produk. Selain itu, perlu diupayakan perluasan jaringan pemasaran melalui kerja sama dengan pihak-pihak terkait, baik di tingkat lokal maupun regional. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan keberlanjutan usaha mikro dan memberikan dampak yang lebih luas dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Alai Selatan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, Afdhal, Mustanir, A., Faried, A. I., Mursalat, A., Kusnadi, I. H., Fauzan, R., Amruddin, Siswanto, D., Widiyawati, R., & Abdurrahim. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat*. Global Eksekutif Teknologi.
- Farranajla, F. N., & Erowati, D. (2024). Dampak Pemberdayaan Masyarakat melalui Program Corporate Social Responsibility (CSR) oleh PT. Tirta Investama terhadap Masyarakat Desa Juwiring, Kabupaten Klaten, Tahun 2022. *Journal of Politic and Government Studies*, 13(3), 776–785.
- Haloho, J. D., & Kartinaty, T. (2020). Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal Dengan Kedelai Import Terhadap Mutu Tahu. *Journal TABARO*, 4(1), 49–55.
- Hermawan, A., Murdiono, S., Indrati, B., Rusnadi, S., & Sujai, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Makanan Di Kelurahan Abadijaya Kecamatan Sukmajaya Kota Depok. *Journal Syntax Idea*, 5(11), 2316–2326.
- Judijanto, L., Yusuf, R., Abdillah, R., & Nugroho, R. J. (2023). Pengaruh Faktor Lingkungan terhadap Eksplorasi Sumber Daya Alam dan Perubahan Iklim. *Jurnal Geosains West Science*, 1(03), 134–142.
- Tripermata, L., Yeni, Wahyudi, H., & Syathiri, A. (2024). Pelatihan Inovasi Kreasi Tumpeng Bagi UMKM Di Desa Alai Kecamatan Lembak Kabupaten MUara Enim. *BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(25–29).
- Ningsih, S., Fitria, T. N., Dewi, M. W., Nurcahyani, M. B., Aisah, T., & Zania, R. F. (2024). Pemanfaatan Olahan Pisang Sebagai Tambahan Pendapatan Ibu-Ibu PKK di Desa Keden Kalijambe Sragen. *Jurnal Pengabdian Masyarakat BUDIMAS*, 06(02), 232–239.
- Oktaviani, W., Alovita, R., Syaskiah, S., Azhari, M., Afriyani, F., Meiriasari, V., & Ratu, M. K. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengelolaan Singkong Menjadi Kerupuk Opak Di Desa Alai Selatan. *Communnity Development Journal*, 4(6), 12250–12255.
- Prakoso, T. I. (2023). *Produksi dan Pemasaran Produk Olahan Frozen Food Rolade Tahu dengan Penambahan Daun Singkong*. Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember.
- Putri, P. L., & Widadi, B. (2024). Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan Bagi Ibu-Ibu PKK Melalui Pelatihan Bisnis Rumahan di Desa Jipang, Karanglewas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Sejahtera*, 3(2), 24–33.
- Widani, N. M. (2022). Pemberdayaan Sentra Produk Lokal Dalam Meningkatkan Pembangunan Bangsa. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Equilibrium*, 8(2), 324–329.