

Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Inovasi Produk Pangan Sehat dan Pelatihan *Digital Marketing* pada Masyarakat Transmigran Rasau Jaya

Improving Family Economy Through Healthy Food Product Innovation Training and Digital Marketing Training for the Rasau Jaya Transmigrant Community

Hasria Alang^{*1}, Syamsuri², Dwi Febrianti Ningsih¹, Ninda Novita¹

¹Prodi Bioteknologi, Institut Teknologi dan Kesehatan Muhammadiyah Kalimantan Barat

²Prodi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura

*Email: hasriaalangbio@gmail.com

(Diterima 20-02-2025; Disetujui 25-03-2025)

ABSTRAK

Salah satu sumber daya lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan yaitu singkong. Namun, singkong cenderung cepat mengalami pembusukan. Selain itu, konsumsi singkong sebagai bahan pangan pokok cenderung lebih rendah daripada beras, sehingga singkong kerap kali menumpuk dan membusuk hingga merugikan petani. Singkong dapat diubah menjadi tepung MOCAF, sehingga dapat mensubstitusi penggunaan terigu. Mitra pada kegiatan ini yaitu wanita kelompok tani transmigran. Pemilihan lokasi dikarenakan kelompok tersebut merupakan petani singkong, namun belum memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi olahan tepung MOCAF. Tujuan kegiatan yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mitra mengenai olahan pangan berbahan tepung singkong atau MOCAF. Metode yang digunakan dalam PkM ini yaitu edukasi dan metode *Asset Based Community Development* (ABCD). Edukasi berupa potensi MOCAF sebagai pengganti tepung dan lebih sehat, edukasi *digital marketing*, dan praktik diversifikasi olahan MOCAF yaitu bolu pisang MOCAF dan brownies MOCAF. Hasil PkM menunjukkan bahwa setelah edukasi, pengetahuan dan keterampilan mitra menjadi lebih meningkat. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa PkM ini telah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat, sekaligus sebagai sebuah solusi dalam menangani ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu. Pelatihan ini juga menjadi inovasi yang efektif guna meningkatkan jenis olahan pangan yang bernilai ekonomi sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Disarankan agar kegiatan ini dapat mengawal mitra hingga mitra mampu memasarkan produk MOCAF secara *online*.

Kata kunci: Bolu, Brownies, Diversifikasi, MOCAF, PkM

ABSTRACT

One of the local resources that has the potential to be developed is cassava. However, cassava tends to rot quickly. In addition, the consumption of cassava as a staple food tends to be lower than rice, so cassava often piles up and rots to the detriment of farmers. Cassava can be turned into MOCAF flour, so that it can substitute the use of wheat. Partners in this activity are women from transmigrant farmer groups. The location was chosen because the group is a cassava farmer, but does not yet have the knowledge and skills regarding the diversification of MOCAF flour processing. The purpose of the activity is to provide knowledge and skills to partners regarding food processing made from cassava flour or MOCAF. The methods used in this PkM are education and the Asset Based Community Development (ABCD) method. Education in the form of the potential of MOCAF as a substitute for flour and healthier, digital marketing education and the practice of diversification of MOCAF processing, namely MOCAF banana cake and MOCAF brownies. The results of the PkM show that after education, the knowledge and skills of partners have increased. Based on the activities that have been carried out, it can be concluded that this PkM has been able to increase community knowledge, as well as a solution in dealing with community dependence on the use of wheat flour. This training is also an effective innovation to increase the types of processed food that have economic value so that it can improve the community's economy. It is recommended that this activity can guide partners until partners are able to market MOCAF products online.

Keywords: Cake, Brownies, Diversification, MOCAF, PkM

PENDAHULUAN

Pengembangan potensi lokal secara maksimal akan dapat meningkatkan perekonomian dengan baik disuatu daerah. Oleh sebab itu, sinergis dari berbagai pihak merupakan hal yang sangat dibutuhkan (Endah, 2020). Menurut Sunandar et al. (2017), kunci utama penggerak perekonomian daerah

berbasis potensi lokal yaitu kerjasama dan komunikasi antar seluruh pihak, baik pemerintah maupun masyarakat. Salah satu faktor yang memengaruhi perekonomian yaitu kebutuhan akan pangan. Pangan adalah kebutuhan dasar bagi manusia dan sekaligus merupakan permasalahan yang serius di beberapa negara, tidak terkecuali Indonesia. Saat ini, bentuk upaya yang dilakukan pemerintah Indonesia dalam mengatasi masalah pangan yaitu melalui diverifikasi pangan atau konsumsi pangan yang beraneka ragam. Namun, sebenarnya upaya ini bukan saja menjadi tanggung jawab pemerintah, namun peran dari masyarakat merupakan elemen yang turut memicu keberhasilan program ini (Dina et al., 2023).

Salah satu peran masyarakat sebagai upaya untuk menjaga ketahanan pangan di Indonesia yaitu pemanfaatan pangan lokal harus kembali digalakkan. Salah satu pangan pokok yang dulunya banyak digemari yaitu singkong, namun seiring perkembangan zaman, peran singkong sebagai pangan pokok mulai mengalami pergeseran. Singkong merupakan komoditas umbi-umbian yang memiliki prospek pengembangan yang baik, sehingga seringkali hasil panen menjadi melimpah. Namun, singkong juga merupakan komoditi yang cepat mengalami kerusakan. Oleh karena itu, inovasi guna meningkatkan mutu singkong merupakan hal yang sangat diperlukan (Triana & Kamila, 2018),

Salah satu bentuk pengolahan singkong yaitu menjadi tepung MOCAF (Alang et al., 2024b). Pembuatan tepung MOCAF dilakukan dengan cara fermentasi, yang memanfaatkan mikroba bakteri asam laktat (BAL) yang secara alami hadir pada saat proses fermentasi tersebut, diantaranya *Acetobacter aceti*, *Acetobacter xylinum*, *Streptococcus termophilus* dan *Lactobacillus plantarum*. Adanya proses fermentasi akan menyebabkan perubahan karakteristik tepung singkong yang dihasilkan (Emilda et al., 2024). Tepung MOCAF memiliki struktur, rasa dan bentuk yang mirip dengan terigu. Pengolahan MOCAF menjadi berbagai macam pangan diharapkan dapat menekan penggunaan terigu. Terigu adalah tepung yang dibuat dengan menggunakan gandum. Indonesia sebagai negara tropis, sangat tidak sesuai dengan kondisi pertumbuhan gandum, sehingga impor gandum menjadi tinggi demi memenuhi pemenuhan untuk pembuatan tepung terigu (Achmad et al., 2023).

Indonesia sebagai negara kepulauan sekaligus negara dengan urutan ke-14 terbesar di dunia. Hal ini tentu sejalan dengan jumlah penduduk yang juga besar dan selalu mengalami peningkatan jumlah setiap tahunnya. Penduduk yang besar tentu memerlukan jumlah pangan yang besar pula. Indonesia merupakan negara megabiodiversitas (H. I. Wahyuni et al., 2023), tentunya memiliki kekayaan atau sumber daya alam hayati yang tinggi, salah satunya singkong. Singkong atau ubi kayu adalah salah satu sumber daya alam hayati dan termasuk kedalam golongan bahan pangan pokok selain beras. Meskipun digunakan sebagai pangan pokok, namun pemanfaatannya masih kalah dibandingkan dengan konsumsi nasi. Budidaya singkong tidak memerlukan keterampilan yang tinggi, sehingga umumnya banyak dilakukan sebagai tanaman pertanian, tidak terkecuali di Kalimantan Barat. Salah satu daerah di Kalimantan Barat yang membudidayakan singkong, yaitu Kabupaten Kubu Raya (Alang et al., 2024a).

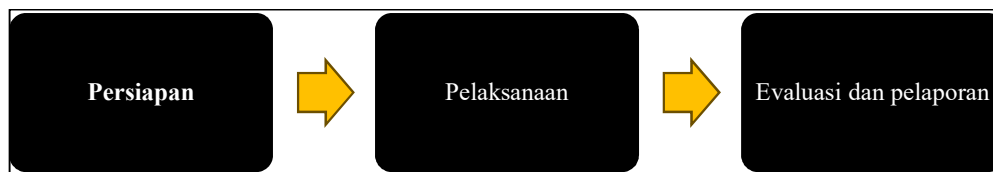
Kubu Raya adalah salah satu daerah yang sangat potensial untuk pengembangan UMKM, terutama pangan. Namun, kuantitas dan kualitas pangan yang ditemukan di daerah ini masih sangat terbatas. Menurut (Alang et al., 2024a), minimnya jenis pangan olahan dikarenakan adanya keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat khususnya wanita pada suatu daerah. Menurut (Kristanto & Putri, 2021; Maghfiroh et al., 2019; Sandia et al., 2019), salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yaitu melalui pemberian pelatihan. Berangkat dari permasalahan tersebut, maka tim pengabdian yang merupakan kolaborasi dari Prodi Pendidikan Ekonomi Universitas Tanjungpura dan prodi Bioteknologi ITEKES MU Kalbar menyelenggarakan kegiatan PkM berupa pengolahan pangan berbahan mocaf. Kegiatan PkM merupakan salah satu dharma perguruan tinggi yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, derajat kesehatan, keterampilan ataupun perekonomian masyarakat. Hasil PkM dari (W. Wahyuni et al., 2022) menyebutkan bahwa pemanfaatan potensi lokal akan dapat mendukung perekonomian masyarakat. Hal serupa juga diungkapkan oleh (Achmad et al., 2023; dan Dina et al., 2023) yang menyatakan bahwa optimalisasi potensi lokal dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Selain itu, menurut (Emilda et al., 2024) optimalisasi produk lokal selain meningkatkan keterampilan juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Masyarakat yang menjadi mitra pada PkM ini yaitu Wanita Kelompok Tani Transmigran di Rasau Jaya. Sebelumnya, masyarakat setempat telah diajarkan membuat MOCAF (Alang et al., 2024b) dan olahan MOCAF menjadi stik bawang dan telur gabus (Alang et al., 2024a). Menurut (Munandar et

al., 2022), salah satu metode pemberdayaan masyarakat yaitu melalui pemberian pelatihan dalam kegiatan PkM. Kegiatan PkM selain menjadi bagian dari TriDharma PT, PkM juga merupakan IKU PT, yaitu IKU 3 yang berbunyi bahwa dosen tidak hanya berkegiatan di dalam kampus, tetapi juga berkegiatan di masyarakat. Kegiatan PkM ini juga telah sejalan dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) yaitu edukasi guna meningkatkan pengetahuan dan perekonomian masyarakat dalam hal pengolahan pangan sehat. Kegiatan PkM kali ini juga sejalan dengan visi prodi bioteknologi yaitu memanfaatkan sumber daya alam hayati untuk kesehatan serta visi pendidikan ekonomi yaitu mendidik sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Oleh sebab itu, tujuan dari kegiatan PkM ini yaitu memberikan edukasi dan meningkatkan kompetensi masyarakat, khususnya wanita tani transmigran di Rasau Jaya Kubu Raya dalam mengolah MOCAF menjadi berbagai macam pangan yang lebih sehat.

BAHAN DAN METODE

Sasaran kegiatan PkM yaitu wanita istri kelompok tani transmigran di Desa Rasau Jaya Kab. Kubu Raya. Pemilihan mitra didasarkan karena lokasi mitra menghasilkan banyak singkong, namun daya jual singkong sangat rendah, serta kondisi singkong yang cepat mengalami kerusakan. Metode yang digunakan pada PkM ini yaitu edukasi dan *Asset Based Community Development* (ABCD). Metode ABCD menekankan pada pemanfaatan aset sumber daya alam yang dimiliki oleh masyarakat setempat, seperti singkong, dalam menyelesaikan permasalahan yang ada. Tahapan kegiatan PkM seperti terlihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan PkM

1. Persiapan

Tahap persiapan di awal dengan penyiapan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat pelaksanaan. Beberapa alat yang digunakan yaitu kompor, *mixer*, wadah, oven, spatula, sendok, dan timbangan digital, sedangkan bahan yang digunakan yaitu tepung MOCAF, telur, coklat bubuk, coklat batang, kacang almond, keju, *palm suiker*. Selain penyiapan alat dan bahan, pada tahap ini juga dilakukan persiapan tempat pelaksanaan yang akan digunakan serta penentuan jadwal kegiatan.

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi edukasi pangan sehat, praktik pembuatan pangan sehat berbahan MOCAF, dan edukasi *digital marketing*. Pada tahap pelaksanaan, edukasi dilakukan melalui ceramah, sedangkan praktik dilakukan dengan cara mempraktikkan dan pendampingan cara pembuatan olahan pangan sehat. Pada tahap ini, alat dan bahan yang digunakan semua disiapkan oleh tim PkM.

3. Evaluasi dan pelaporan

Evaluasi berperan sebagai alat ukur untuk mengetahui tingkat keberhasilan suatu kegiatan. Keberhasilan ini dikur dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi dan praktik ini melibatkan 27 peserta, dan pelaksanaan PkM dilakukan di rumah ketua kelompok tani Rasau Jaya. Kegiatan ini terbagi menjadi dua, yaitu edukasi melalui ceramah dan praktik pembuatan olahan pangan berbahan MOCAF. Tim PKM adalah dosen Prodi Pendidikan Ekonomi, dosen prodi Bioteknologi dan mahasiswa prodi Bioteknologi. Permasalahan, solusi, indikator capaian dan terget luaran PkM terlihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Solusi dan Target Luaran

Permasalahan	Solusi	Indikator Capaian	Target	Fasilitator
Ketergantungan terhadap tepung terigu	Mengurangi penggunaan terigu dan memanfaatkan MOCAF sebagai tepung pengganti	Mitra mampu membuat olahan berbahan MOCAF	Tepung MOCAF diolah menjadi bolu pisang MOCAF dan brownies	1. Dr. Hasria Alang, S.Si., M.Kes 2. Mahasiswa
Keterbatasan dalam proses <i>marketing</i>	Memberikan pelatihan digital marketing	Mitra mempunyai pengetahuan mengenai digital marketing	Pemasaran secara online	1. Dr. Syamsuri, S.Pd., M.Si dan 2. Mahasiswa

Kegiatan PkM dilakukan pada tanggal 17 Juli 2017, meliputi edukasi mengenai pangan sehat dan digital marketing produk, jenis pangan olahan MOCAF serta tata cara pembuatannya, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan olahan MOCAF. Praktik adalah suatu metode membuat seseorang menjadi lebih paham karena adanya keterlibatan seluruh alat indera dalam memperoleh pengetahuan. Hal ini sesuai dengan (Wyati et al., 2020) yang mengemukakan bahwa edukasi yang disertai praktik akan membuat seseorang lebih tertarik sehingga memperoleh hasil sesuai yang diharapkan. Sebelum pemaparan materi dan praktik, terlebih dahulu dilakukan *pretest* guna mengukur pemahaman awal mitra. Hal ini sesuai dengan (Syamsuri et al., 2023) yang menyatakan bahwa metode mengukur pengetahuan awal seseorang yaitu melalui pemberian *pre test*.

1. Pembuatan bolu pisang Mocaf

Pembuatan bolu pisang biasanya dilakukan dengan menggunakan terigu yang dicampur ke dalam adonan pisang (Alang et al., 2023), namun pada PkM ini, penggunaan tepung terigu disubstitusi dengan penggunaan tepung MOCAF sehingga lebih sehat. Pembuatan bolu pisang MOCAF terlihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Pembuatan Bolu Pisang MOCAF

2. Pembuatan *Brownies* Mocaf

Pembuatan *brownies* umumnya menggunakan tepung terigu atau tepung beras. Namun pada PkM ini, jenis tepung tersebut disubstitusi dengan tepung MOCAF. *Brownies* yang diajarkan kepada mitra yaitu *brownies* pisang MOCAF. Pembuatan *brownies* pisang panggang dan kukus MOCAF terlihat pada Gambar 2 berikut.





Gambar 3. Pembuatan *Brownies*

3. Edukasi *Digital Marketing*

Digital marketing adalah metode pemasaran atau promosi suatu produk dengan memanfaatkan media digital. Keuntungan *digital marketing* yaitu pembeli dapat melakukan transaksi tanpa mengunjungi toko/penjual, tetapi secara online. Menurut (Asriati et al., 2023; Munarsih et al., 2020), pelatihan *digital marketing* merupakan cara yang dapat dilakukan guna mengenalkan masyarakat, terutama masyarakat desa mengenai *online shop*. Pelatihan atau edukasi mengenai *digital marketing* terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemberian Materi Tentang *Digital Marketing*

Penyampaian materi dilakukan dengan ceramah. Menurut (Haris et al., 2019), ceramah merupakan metode yang efektif dalam menyampaikn informasi. Setelah ceramah, maka dilanjutkan dengan kegiatan praktik. Pada tahap ini, mitra terlihat sangat antusias dan semangat. Hal ini dikarenakan mitra merasa bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat, dan penyampaian materi oleh tim pengabdian sangat mudah dipahami, dan tentu karena adanya kesiapan yang matang dan terkordinasi dengan baik antara mitra dan tim pengabdian. Menurut (Sofiana et al., 2021), antusiasme seseorang merupakan salah satu bukti bahwa seseorang tersebut sangat bersemangat mengikuti kegiatan.

Setelah praktik, dilanjutkan dengan *post test* guna mengukur perubahan pengetahuan peserta. Menurut (Hafsah et al., 2022; Muhaenah et al., 2021), *posttest* atau tes yang dilakukan diakhir kegiatan, merupakan metode yang tepat untuk mengukur peningkatan pengetahuan seseorang. Pertanyaan dan jawaban pre dan post test seperti terlihat pda tabel 2. Tabel tersebut terlihat bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan mitra setelah diberikan pelatihan.

Tabel 2. Perbandingan Pengetahuan Mitra Sebelum dan Setelah Pelatihan

Pertanyaan	Pre test	Post test
Apakah mitra tahu bahwa MOCAF dapat diolah menjadi pangan sehat	Tidak	Ya
Apakah mitra pernah mendengar bolu pisang MOCAF dan <i>brownies</i> MOCAF	Tidak	Ya
Apakah mitra tau tentang <i>digital marketing</i>	Tidak	Ya
Apakah mitra tertarik untuk mengembangkan produk pangan berbahan MOCAF	Ya	Ya

Setelah semua kegiatan selesai, maka dilakukan *door prize*, sehingga mitra yang mampu menjawab dengan cepat, akan diberikan *souvenir*. Setelah itu, beberapa perwakilan dari mitra diminta untuk memberikan *closing statement*, dan semua memberi tanggapan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dan diharapkan akan ada kegiatan seperti ini di masa mendatang. Akhir kegiatan kemudian dilakukan sesi foto bersama (Gambar 5).



Gambar 5. Foto Bersama Tim dan Mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa PkM ini telah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat, sekaligus sebagai sebuah solusi dalam menangani ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu. Pelatihan ini juga menjadi inovasi yang efektif guna meningkatkan jenis olahan pangan yang bernilai ekonomi sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PkM mengucapkan terima kasih kepada mitra yang telah bekerja sama sehingga PkM ini dapat berjalan lancar. Tim PKM juga mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Ditjen Diktiristek, Kemendikbudristek atas *support* dananya dengan kontrak 133/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024, sehingga pelaksanaan PkM ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Ramadhan, M. R., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302. <https://doi.org/10.53276/dedikasi.v2i2.107>
- Alang, H., Apriyanti, E., & Hartini. (2023). Pelatihan Pembuatan Bolu Marble Pisang Kepok Dan Pie Brownies Bagi Ibu Pkk Di Desa Puundoho. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.32665/MAFAZA.V3I1.1449>
- Alang, H., Syamsuri, Khairillah, Y. N., Triwahyuni, A., & Fahira, A. N. (2024a). Pelatihan Diversifikasi Olahan Mocaf menjadi Aneka Cemilan Pada Wanita Kelompok Tani Transmigran Di Desa Rasau Jaya. *Jurnal ABDIRAJA*, 7(2), 122–131. <https://doi.org/10.24929/ADR.V7I2.3673>
- Alang, H., Syamsuri, Khairillah, Y. N., Triwahyuni, A., & Fahira, A. N. (2024b). Healthy Food

- Education and Training on Making Mocaf Flour for Women in Transmigrant Farmer Groups in Rasau Jaya Village: *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(6), 1741–1748. <https://doi.org/10.31849/DINAMISIA.V8I6.21970>
- Asriati, N., Syamsuri, S., Wardani, S. F., Tairas, A., Wiwik, V., Lestari, T. A., Venny, S., & Tella, R. S. (2023). Edukasi Kewirausahaan Berbasis Digital Marketing di SMK Negeri 3 Pontianak. *Jurnal Anugerah*, 5(1), 41–48. <https://doi.org/10.31629/ANUGERAH.V5I1.5568>
- Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., Firdaus, R. A., Zuhdi, R. M., & Yudha, E. P. (2023). Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Abdimas Galuh*, 5(1), 841–851. <https://doi.org/10.25157/AG.V5I1.10083>
- Emilda, E., Lazuardi, S., Kholis, K. M. N., Roswaty, R., Syafitri, L., & Handayani, S. (2024). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Upaya Optimalisasi Komoditas Lokal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 2362–2370. <https://doi.org/10.31764/JMM.V8I2.22005>
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319>
- Hafsah, Alang, H., & Sri Yusal, M. (2022). Peningkatan Pengetahuan “Penyakit Kanker Prostat” pada Masyarakat Dusun Mapung Buttu Kecamatan Campalagian, Kabupaten Polewali Mandar. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(2), 01–06. <https://journal.amikveteran.ac.id/index.php/kreatif/article/view/392>
- Haris, H., Aris, M., & Mulyadi. (2019). Peningkatan Pengetahuan Lanjut Usia melalui Pendidikan Kesehatan dengan Menggunakan Media Power Point. *Media Karya Kesehatan*, 2(2), 164–177. <https://doi.org/10.24198/MKK.V2I2.22472>
- Kristanto, T. B. A., & Putri, A. A. (2021). Pengembangan masyarakat berbasis aset sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui sektor wisata kebugaran di Indonesia. *Journal of Social Development Studies*, 2(2), 43–54. <https://doi.org/10.22146/jsds.2272>
- Maghfiroh, K., Sri, R. R., & Nuswardhani, K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106–114. <https://doi.org/10.35891/TP.V10I2.1647>
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik: Jurnal Abditek*, 1(01), 32–43. <https://doi.org/10.21009/ABDITEK>
- Munandar, A., Haryanti, I., Ilham, I., Yusuf, M., Alwi, A., & Muhajirin, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Singkong. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 56–64. <https://doi.org/10.36312/linov.v7i1.538>
- Munarsih, M., Akbar, M. F., Ariyanto, A., Ivantan, I., & Sudarsono, A. (2020). Pelatihan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Siswa Untuk Berwirausaha Pada SMK Muhammadiyah Parung - Bogor. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 3(1), 22–28. <https://doi.org/10.32493/J.PDL.V3I1.6275>
- Sandia, S. A., Megawati, M., Fadli, R., Mubarak, M. S., Asrianti, T., Sulastri, E., Marliawati, D. A., Aziza, L., Fahmi, S., & Novariyanto, A. (2019). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 109–112. <https://sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/view/183>
- Sofiana, M. S. J., Yuliono, A., Warsidah, W., & Safitri, I. (2021). Sosialisasi Pemanfaatan Pangan Hasil Laut dan Diversifikasi Olahannya Sebagai Usaha Menanggulangi Stunting Pada Anak Balita di Kalimantan Barat. *Journal of Community Engagement in Health*, 4(1), 103–112. <https://doi.org/10.30994/JCEH.V4I1.121>
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Djum, D., Benty, N., & Nurjanah, N. (2017). Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal*

Pengabdian Masyarakat, 1(1), 8–15. <https://journal-fip.um.ac.id/index.php/pedagogi/article/view/917/245>

- Syamsuri, Hafisah, Alang, H., Hasyim, A., & Yunus, M. (2023). Praktik Pengabdian Masyarakat Melalui Edukasi Pencegahan Stunting di Desa Kanje Campalagian Polewali Mandar Sulawesi Barat. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(2), 448–454. <https://doi.org/10.33394/JPU.V4I2.7429>
- Triana, L., & Kamila, L. (2018). Analisis Kadar Asam Sianida Pada Ubi Kayu Yang Direndam Dalam Larutan NAHCO₃ 20% Dengan Variasi Waktu. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(2), 130. <https://doi.org/10.30602/jlk.v1i2.150>
- Wahyuni, H. I., Shoukat, N., & Romadhon, N. (2023). Inventarisasi Pemanfaatan Tumbuhan Dan Relevansinya Sebagai Sumber Pembelajaran Ekopedagogik Berbasis Kearifan Lokal. *Didaktika Biologi: Jurnal Penelitian Pendidikan Biologi*, 7(1), 23–32. <https://doi.org/10.32502/DIKBIO.V7I1.5709>
- Wahyuni, W., Fauzan, S., Putri, D. M., & Setiaji, Y. T. (2022). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Sebagai Bentuk Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Mendukung Perekonomian Di Desa Sumberejo, Kabupaten Malang. *SINERGI: JURNAL PENGABDIAN*, 4(1), 6–10. <https://doi.org/10.31764/SJPU.V4I1.7700>
- Wyati, S., Santoso, D., Santoso, A., & Kusnilahwati, N. (2020). Menumbuhkan Usaha Melalui Kegiatan Kelompok Usaha Bersama Di Kampung Tambak Lorok Semarang. *Usm.Ac.Id*, 1, 1–6. <http://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/view/1822%0Ahttps://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/viewFile/1822/1209>