

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA PANJI ANOM MELALUI PENGOLAHAN UBI KAYU (*Manihot esculenta*) MENJADI PEUYEUM DAN PENDAMPINGAN KEMASAN PRODUKSI

Siti Maryam¹, Damiati², Wiratini³

¹Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA; ²Jurusan PKK FTK UNDIKSHA; ³Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA
Email: siti.maryam@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Community empowerment is an effort carried out in the community with the aim of increasing knowledge. Diversification of cassava processing is a business to process cassava into other food products in addition to being used as a basic ingredient for making tapai, cassava chips, getuk and others using the right technology, in accordance with the chemical and physical properties of cassava. This community service provide knowledge and skills in cassava processing so that it can improve the ability to process cassava. The method used was in the form of lectures, discussions and practice about processing cassava into peuyeum. This community service was carried out on 30 PKK women in Panji Anom Village. The results of community service in the form of an increase in knowledge and skills in processing cassava into quality peuyeum amounted to 36.45%. This training is one of the business opportunities for a much-needed source of livelihood.

Keywords: *empowerment, cassava, cassava processing, peuyeum*

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu usaha yang dilakukan pada masyarakat dengan tujuan menambah pengetahuan. Diversifikasi pengolahan ubi kayu merupakan usaha pengolahan ubi kayu menjadi produk makanan lain selain digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tapai, kripik singkong, getuk dan lainnya dengan menggunakan teknologi yang tepat, sesuai dengan sifat kimia dan fisika dari ubi kayu. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberi pengetahuan dan keterampilan pengolahan ubi kayu sehingga dapat meningkatkan kemampuan dalam mengolah ubi kayu. Metode yang digunakan berupa ceramah, diskusi kemudian dilanjutkan praktek tentang pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum. Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada 30 ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom. Hasil pengabdian masyarakat berupa adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum yang berkualitas sebesar 36,45%. Pelatihan ini merupakan salah satu peluang usaha sumber mata pencaharian sangat perlu sehingga ibu-ibu PKK dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata kunci: *pemberdayaan, ubi kayu, pengolahan ubi kayu, peuyeum*

PENDAHULUAN

Ketela pohon atau ubi kayu mempunyai nama ilmiah *Manihot esculenta*, merupakan bahan makanan yang kaya akan karbohidrat disamping mengandung komponen lainnya seperti lemak, protein dan mineral lainnya disamping komponen vitamin. Bentuk dan ukurannya yang terbilang besar, membuat ubi kayu ini dikonsumsi sebagai makanan pokok di daerah tandus wilayah Indonesia. Kebanyakan orang mengkonsumsi ubi kayu dengan cara yang sederhana, seperti direbus, digoreng,

dibuat kolak, gaplek, tiwul, enyek enyek dan sebagainya.

Ubi kayu merupakan produk pangan yang penting, karena selain memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi ubi jalar sangat tergantung dari varietasnya, pada umumnya, ubi kayu mengandung serat dan pektin yang sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon. Keberadaan ubi kayu memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan, seperti contohnya pada kue,

mie, roti, dan biskuit. Teknik pengolahan ubi kayu secara tradisional sudah banyak diterapkan di masyarakat dalam bentuk beberapa jajanan lokal, seperti kue apem, kue mangkok, pilus dari ubi jalar, termasuk juga keripik ubi kayu. Teknologi pengolahan pangan juga telah banyak berperan menghasilkan kreasi baru olahan ubi kayu, dengan bentuk yang paling banyak berupa jajanan atau makanan ringan (*snack food*). Salah satu cara untuk meningkatkan produk olahan ubi jalar sebagai adalah dengan mengolahnya menjadi kue kering ataupun biskuit (Panasea, 2021).

Ketersediaan ubi kayu dan umbi umbian lain seperti talas, ubi jalar yang hampir merata ada di wilayah pedesaan maupun perkotaan, sehingga menjadikan ubi kayu, talas dan ubi jalar sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya di kalangan anak-anak. Oleh sebab itu, harus ada kreasi olahan baru dari ubi kayu, talas dan ubi jalar yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk menikmatinya (Zakiya, 2012). Maka tidak heran jika belakangan ini banyak inovasi makanan yang terbuat dari ubi kayu namun dikreasikan dengan gaya modern, baik mengenai tampilan dan rasa yang beda dengan awalnya. Disamping itu dapat dijadikan salah satu lapangan pekerjaan atau berwirausaha dikalangan ibu-ibu kelompok wanita tani, yang pada akhirnya akan bermuara pada usaha yang akan menambah sumber pendapatan keluarga.

Desa Panji Anom memiliki potensi yang besar untuk ubi kayu, terutama saat panen dan pasca panen ubi kayu (*Manihot esculenta*), ubi kayu melimpah. Kondisi ini dijelaskan karena sebagian besar, penduduk menanam ubi kayu dipekarangan rumahnya. Banyaknya ubi kayu yang dihasilkan dan tidak diikuti dengan kemampuan mengolah ubi kayu menjadi produk makanan lainnya yang berkualitas dan merupakan sumber mata pencaharian tambahan. Proceeding Senadimas Undiksha 2024

Beberapa kendala tersebut adalah: (1) Belum adanya kelompok wanita tani produksi peyeum, sehingga hasil panen ubi kayu langsung dijual ke pengepul dan juga dibuat kripik. (2) belum adanya UMKM pengolahan ubi kayu, sehingga jika harga ubi anjlok maka ubi kayu dimanfaatkan sebagai campuran makanan ternak, petani tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah ubi kayu menjadi produk olahan bernilai jual tinggi seperti peuyem yang merupakan makanan hasil fermentasi dari bahan dasar ubi kayu, dan produk makanan lainnya.

Pengoptimalan potensi desa dan peningkatan pendapatan masyarakat Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, diupayakan pemerintah desa melalui Ibu-ibu PKK akan membentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) yang berkecimpung pada program pembuatan pengolahan makanan yang berasal dari ubi kayu. Melalui, KWT ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat Desa khususnya ibu-ibu rumah tangga (istri petani) agar mempunyai pekerjaan sampingan yang dapat menjadi potensi pendapatan yang signifikan bagi kesejahteraan hidupnya. Proses pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum diharapkan dapat membuka peluang usaha yang cukup luas bagi petani ubi kayu, mengingat produk biskuit cukup populer bagi masyarakat Bali terutama anak-anak dan merupakan produk yang memiliki masa simpan yang cukup lama sehingga dapat diusahakan dalam jumlah yang relatif banyak. Selain itu, produk olahan peuyeum ini diharapkan dapat menjadi suatu alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan dari ubi kayu yang secara tidak langsung juga menjadi suatu upaya dalam meningkatkan nilai ekonomis ubi kayu (Nisywa dkk, 2022).

Peuyeum adalah makanan khas Jawa Barat yang terbuat dari singkong/ubi kayu yang difermentasi menggunakan ragi, pembuatan peuyeum melalui beberapa tahap antara lain : 1) ubi kayu dibersihkan kulitnya hingga

menghasilkan umbi yang bersi, 2) rebus ubi kayu ke dalam air yang mendidih, hingga matang, ini ditandai air rebusannya membuih pada permukaan, 3) angkat ubi dari dandang dan ditiriskan, 4) dinginkan ubi dengan jalan diangin anginkan, 5) tambahkan ragi bubuk pada ubi yang dingin dimana setiap satu kg ubi kayu dapat ditambahkan dengan 5 gram ragi, 6) fermentasi ubi yang telah dilumuri ragi dalam besek yang telah dilengkapi dengan daun sebagai alas. Fermentasi selama satu atau dua hari telah menghasilkan peuteum yang siap untuk dinikmati. Fermentasi yang berlebih. Akan menghasilkan peuyeum yang memiliki tekstur yang lembek ketika di sentuh dengan aroma yang menggoda membuat orang tertarik untuk memakannya (Abdurrahman, 2018).

Berdasarkan identifikasi permasalahan tersebut diatas, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk memberikan keterampilan mengolah hasil kebun berupa ubi kayu menjadi makanan hasil fermentasi, yaitu peyeum sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Panji Anom dan juga peningkatan ekonomi desa Panji Anom. Pengembangan usaha dalam konteks ini difokuskan pada pengolahan ubi kayu, yang saat pasca panen berlimpah dan pemanfaatannya rendah. Hal ini berakibat pada kerugian pada petani umbi umbian yang ada di Desa Panji Anom, secara meluas akan menurunkan pendapatan ekonomi keluarga. Adanya pelatihan disamping meningkatkan pengetahuan masyarakat termasuk ibu-ibu PKK Desa Panji Anom, maka dapat juga menambah usaha baru dalam berwirausaha dan pada akhirnya akan meningkatkan ekonomi keluarga

METODE

Pengertahuan masyarakat desa Panji Anom, tentang proses diversifikasi pangan, khususnya mengolah ubi kayu menjadi peuyeum belum dimiliki, baik berupa pengetahuan dasar tentang proses fermentasi,

oleh sebab itu pencarian atau penggunaan teknologi yang tepat belum menjadi perhatian/pemikirannya, hal ini disebabkan latar belakang ibu-ibu PKK desa Panji Anom bervariasi, ada yang tamat Sekolah Menengah Pertama, tamat Sekolah Menengah Atas dan ada juga yang Sarjana.

Proses pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum, dapat membuka peluang usaha yang cukup luas bagi ibu-ibu PKK, mengingat saat panen raya, ubi kayu melimpah dan bahkan digunakan sebagai campuran makan ternak. Adanya pemanfaatan ubi kayu secara maksimal sangat diperlukan bagi masyarakat dalam mengembangkan atau menciptakan lapangan pekerjaan sehingga secara tidak langsung, menambah pendapatan ekonomi keluarga dan akan berujung pada kesejahteraan (Daffa, 2021; Siti S A, 2021). Maka dari itu, pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi kelompok masyarakat dalam rangka pengembangan dirinya. Adanya pemberian pengetahuan tentang cara mengemas produk peuyeum, akan berdampak pada tampilan kemasan dan pada akhirnya akan bermuara pada nilai jual dari produk olahan tersebut.

Ada beberapa metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini antara lain:

1. Kegiatan ceramah dan diskusi

Kegiatan ceramah dan diskusi ini dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang komponen ubi kayu, dimana adanya komponen ini sangat menentukan keberadaan hasil olahan, demikian juga dengan proses pengolahan dari ubi kayu hingga penghasilan peuyeum. Materi ini disampaikan dengan lugasnya demikian juga dengan peserta, dengan senang hati menerima materi. Materi menyangkut, apa itu komponen yang ada dalam ubi kayu, pengolahan ubi kayu, hubungan antara pengolahan ubi kayu dan produk peuyeum yang berkualitas. Demikian juga disampaikan kiat kiat berwirausaha, sehingga dapat mendukung ekonomi keluarga. Peuyeum

adalah makanan khas Jawa Barat yang terbuat dari singkong yang difermentasi, pembuatan peuyeum melalui beberapa tahap hingga menjadi Peuyeum yang pas, tekstur Peuyeum yang lembek ketika di sentuh dengan aroma yang menggoda membuat orang tertarik untuk memakannya. Diskusi yang dilakukan, menyangkut seputar hal-hal yang berpengaruh terhadap hasil peuyeum yang baik. Apa yang dilakukan agar peuyeum yang dihasilkan akan menghasilkan tekstur yang baik dan rasa yang enak serta aroma yang khas.

2. Praktik pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum

Kegiatan ini juga diisi oleh dosen Undiksha yang paham dan terampil tentang pengolahan bahan pangan menjadi produk pangan yang berkualitas, terutama usaha menjaga agar produk olahan ubi kayu yang

dihasilkan tetap berkualitas. Pengolahan ubi kayu dilatihkan melalui metode ceramah dan praktik dengan langkah-langkah yang tertera pada Gambar 1.

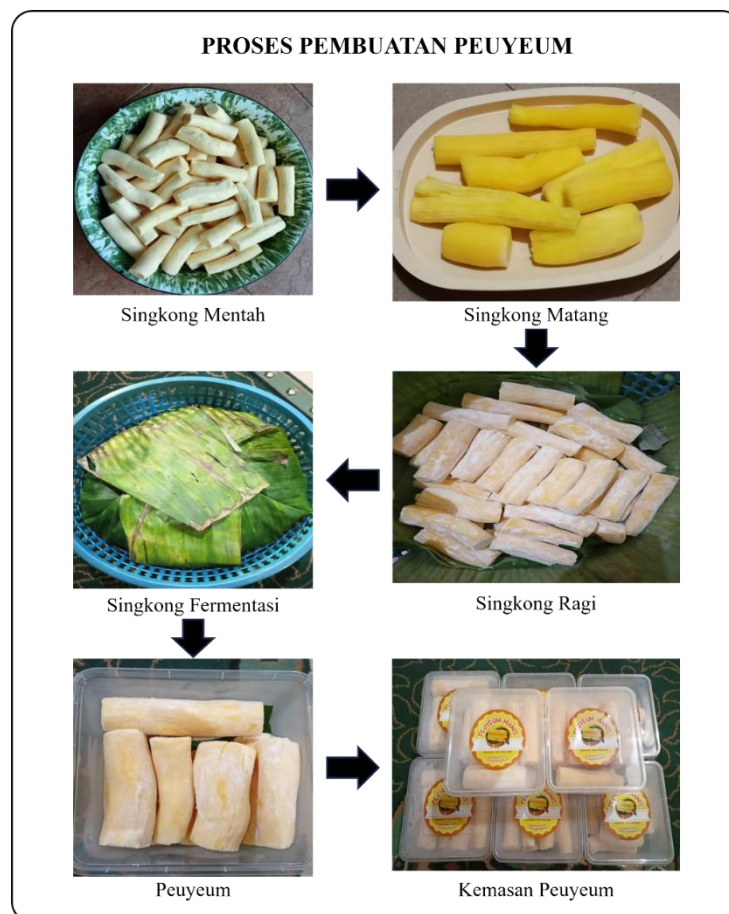
Pembuatan Peuyeum

Bahan : Ubi kayu 1 kg dan ragi tapai 5 gram.

Alat : Pisau, panci, tampah (nyiru), kompor dan daun talas

Cara pembuatan:

- 1) Potong-potong ubi kayu lalu kupas, kemudian cuci;
- 2) Rendam sebentar kemudian rebus dalam air mendidih hingga setengah masak;
- 3) Angkat dan tiriskan lalu dinginkan
- 4) Lumurkan ragi pada seluruh permukaan ubi kayu. Pada bagian atas tumpukan ubi kayu, taburkan lagi ragi sebelum ditutup dengan daun talas atau plastik;
- 5) Peram selama 2 hari.



Gambar 1. Proses Pembuatan Peuyeum

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini menggunakan metoda ceramah, diskusi dan praktek langsung. Penyampaian materi tentang gambaran umum ubi kayu, kandungan gizi ubi kayu dan sifat fisika dan kimia ubi kayu dan dampak pengolahan. Ubi kayu / singkong merupakan salah satu jenis umbi umbian yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia yang terdiri: karbohidrat atau zat tepung, sejenis gula yang mudah terlarut dalam air, zat protein dan asam amino, zat lemak, vitamin dan zat mineral makro, mikro yang menyehatkan.

Pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum yaitu produk fermentasi, mirip dengan tape bertujuan untuk menversifikasi pangan. Kedua jenis panganan ini yaitu peuyeum dan tape, sekilas mirip, akan tetapi memiliki perbedaan dari awak pengolahannya. Makanan produk fermentasi dari ubi kayu menggunakan ragi *Saccaromyces cereviceae*. Peuyeum dan tape sekilas tidak jauh beda, akan tetapi jika diperhatikan keduanya memiliki perbedaan.

Tabel 1. Perbedaan Antara Tapei dan Peuyeum

Tape	Peuyeum
1. Ubi kayu dikukus agak matang	1. Ubi kayu direbus setengah matang
2. Jumlah ragi yang digunakan lebih sedikit	2. Jumlah ragi yang digunakan lebih banyak
3. Lama waktu fermentasi 2 hari	3. Lama waktu fermentasi 1 hari
4. Teksturnya lembek	4. Teksturnya agak keras
5. Rasanya lebih manis	5. Rasanya manis

Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan diskusi dalam kelompok kecil. Diskusi berjalan dengan suasana yang menyenangkan/kondusif dan berjalan lancar. Apa yang dikemukakan oleh nara sumber dalam penyampaian materi pelatihan, dapat diterima oleh peserta dan peserta balik bertanya tentang materi yang kurang dimengerti. Diantaranya: bagaimana memilih ubi kayu yang baik untuk diolah menjadi peuyeum, konsep dasar saat pengolahan ubi kayu adalah memperhatikan komponen komponen yang ada dalam ubi kayu. Jangan menggunakan ubi kayu yang tua, karena ubi kayu yang tua, memiliki serat yang kuat, sehingga peuyeum yang dihasilkan tidak akan baik. Untuk itu gunakan ubi kayu yang memiliki umur layak petik/cabut yang mendekati tua, hal ini ditandai dari umur ubi tersebut. Pada proses fermentasi karbohidrat yang ada pada ubi kayu akan berubah menjadi gula dan alkohol, akibat fermentasi yang disebabkan oleh ragi tape. Ragi tape, tidak lain

merupakan *Saccaromyces cereviceae* dalam suasanya anaerob/tanpa oksigen.

Pemahaman tentang pengetahuan pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum yang berkualitas dan tampilan yang menarik dapat dikomersialisasikan sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Pada kegiatan ini diikuti dari kelompok ibu-ibu PKK, yang berjumlah 30 orang. Ibu-ibu PKK yang terlibat sebagai peserta memiliki rasa interest terhadap teknologi pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum.

Langkah awal dari program ini, adalah memberi tes atau pertanyaan tentang pengetahuan tentang konsep teknologi pengolahan pangan yang berasal dari ubi kayu yang meliputi: Apa komponen yang ada dalam ubi kayu, sifat fisik, bagaimana mengolah ubi kayu sehingga menjadi produk pangan peuyeum yang berkualitas.

Hasil pemberian pre test melalui pertanyaan yang mendasar dan dilanjutkan dengan penyampaian materi dan tanya jawab yang dilakukan terhadap ibu-ibu PKK dan juga KWT di desa Panji Anom. Secara umum mengidentifikasikan bahwa pengetahuan awal mengenai konsep teknologi pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum belum benar, masih perlu pelurusan dari pengetahuan yang dimiliki

No.	Nama	Pre Test	Post Test
1	Nengah Winadi	70	100
2	Komang Setiani Dewi	70	90
3	Luh Wartiani	60	80
4	Made Suci Purnama S	50	80
5	Luh Widiani	60	90
6	Luh Setianari	60	80
7	Kadek Ririn	70	80
8	Ayu Mirah Pritini	50	80
9	Luh Nadi	60	90
10	Desak Putu Srinadi	60	80
11	Komang Muliani	60	90
12	Ni Wayan Widiarti	60	90
13	Ni Gst Made Sutarmi	50	80
14	Winarti	60	70
15	Luh Murni	50	70
16	Luh Suami	50	80
17	Luh Sri Astuti	60	80
18	Made Sukanadi	60	80

dilihat lebih mendalam, maka nilai terendah dari peserta adalah 50. Boleh dikatakan pengetahuan awal para ibu-ibu PKK masih terkategori sedang. Mereka, hanya mengetahui bahwa peuyeum dan tape, merupakan dua buah jenis makanan yang proses pembuatannya sama demikian juga dengan rasa dan tekstur yang sama.

Adanya pemberian pengetahuan tentang pengolahan ubi kayu menjadi makanan khas Jawa Barat yang berupa peuyeum, dengan melihat sifat fisika dan kimia serta komponen gizi yang ada pada buah rambutan maka digiring pengetahuan awal peserta, sehingga akhirnya menciptakan produk peuyeum yang berkualitas, dilihat dari tampilan, rasa, aroma.

oleh ibu-ibu. Para peserta belum bisa membedakan antara tape dan peuyeum dan mereka menganggap sama, hal ini disebabkan dari bahan dasar yang digunakan.

Tabel 2. Nilai Pretes dan Postes Pengetahuan dan Keterampilan Pengolahan Ubi Kayu menjadi Peuyeum

19	Tintin Ratmini	80	100
20	Komang Sudiasih	60	80
21	Afifah	70	90
22	Maria Mayliana	70	90
23	Komang Putri Utari	70	80
24	Putu Darmiasih	60	90
25	Ketut Tisne	60	90
26	Wayan Sudiani	50	80
27	Nengah Rediti	60	90
28	Luh Diani	70	80
29	Komang Setani	70	90
30	Made Widya	80	90
Jumlah		1.860	2.540
Rata-rata		62	84,66

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa nilai pengetahuan dan keterampilan awal (*pre test*) yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom boleh dikatakan ada pada kategori sedang dengan rata rata sebesar 62,0. Jika

Pemberian pengetahuan dilanjutkan dengan diskusi, maka terjadi perubahan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK tentang diversifikasi ubi kayu, yang kesehariannya digunakan membuat kripik, direbus dan juga dibuat tapai menjadi produk pangan yang berkualitas Badan (Bimas Ketahanan Pangan. 2018). Keadaan ini dibuktikan dengan bertambahnya kemampuan dalam menjawab pertanyaan yang menasar pada pengetahuan pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum yang berkualitas. Pengetahuan yang diberikan berdampak positif terhadap kemampuan ibu-ibu PKK dalam produksi pangan yang berbahan dasar ubi kayu yang melimpah ada dipekarangan rumah dan juga kebun petani, ini ditandai dengan bertambahnya

pengetahuan peserta (Bismala, Lila. 2016), Nilai yang dicapai oleh ibu-ibu terendah sebesar 70 dan tertinggi 100. Jika dirata-ratakan, maka mencapai pada nilai 84.66. Dengan demikian terjadi rata-rata kenaikan sebesar 36,45 %.

Adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ubi kayu menjadi peuyeum yang berkualitas, merupakan indikator bahwa ibu-ibu PKK, intens terhadap apa yang disampaikan oleh nara sumber. Pengetahuan dasar yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK adalah mereka tidak mengetahui bahwa tapai dan peuyeum, dua jenis makanan dengan bahan dasar yang sama adalah dua hal yang berbeda dari proses pembuatannya, rasa, aroma dan juga tampilan. Pengetahuan yang belum dimiliki peserta, adalah adanya perbandingan antara berat ragi dan berat ubi kayu yang digunakan. Demikian juga dengan memasukkan ubi kayu ke dalam air rebusan tidak diperhatikan. Ibu-ibu berpikir, pencelupan ubi kayu ke dalam air panas adalah boleh boleh saja. Di lain pihak, disampaikan bahwa, bahan dasar yang berupa ubi kayu teksturnya tidak lembek, ubi kayu dalam keadaan setengah matang. Sehingga, memasukkan ubi kayu ke dalam air rebusan adalah disaat air mendidih. Demikian juga mengangkat ubi kayu dari air rebusan, ditandai dengan adanya buih buih yang banyak dipermukaan air. Saat meragipun harus dilakukan disaat ubi kayu yang matang benar benar dingin. Kondisi ini memang sangat diperlukan agar mikroorganisme dapat tumbuh dengan subur (Nisywa Dwiza Reihan dkk, 2022).

SIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pemberian pengetahuan pengolahan dan penjelasan teknik pengolahan ubi kayu menjadi peuyeum dapat meningkatkan pengetahuan awal dari ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom dalam memanfaatkan ubi kayu hasil kebun menjadi peuyem. Peningkatan pengetahuan

dalam produksi peuyeum sebesar 36,45%. Adanya peningkatan pengetahuan ditindaklanjuti dengan pengemasan produksi, sehingga dapat juga meningkatkan ekonomi keluarga dan pemanfaatan ubi kayu secara maksimal (Setiawati Ria, 2021).

UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan terima kasih kepada Universitas Pendidikan Ganesha atas bantuannya yang telah memberikan dana melalui DIPA BLU Undiksha. Demikian juga kepada ibu-ibu PKK Desa Panji Anom atas kerjasamanya.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdurrahman, Dudung dkk. (2018). Pembenahan Sentra Industri Peuyeum di Kecamatan Cimenyan Kabupaten Bandung dalam rangka Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis UMKM. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Unisba*. 15 (1), 10-19.
- Anwar Siti Sovia. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong. *Almujtamae: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(1), 125-134.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. (2018). Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Bismala, Lila. (2016). Model Manajemen Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Efektivitas Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Entrepreneur dan Entrepreneurship*. 5 (1), 19-25.
- Haidar, Daffa. (2021). Strategi Pemberdayaan Ekonomi Umkm melalui Home Industri Peuyeum di Desa Cimenyan pada Masa Pandemi Covid-19. *Proceedings UIN*

- Sunan Gunung Djati Bandung*. 1 (XLI), 12-22
- Nisywa, D. R dkk, (2022). Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong. Yogyakarta: K-Media. 1-50.
- Panasea. (2021). Budidaya Tanaman Singkong dan Peluang Bisnisnya. Yogyakarta: Elementa Media. 1-57.
- Setiawati Ria, 2021, Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi*. 5(1), 102-108
- Zakiya, Zika. (2012). Pengolahan Singkong jadi 13 Produk Turunan. National Geographic Indonesia.