



Pemberdayaan Komunitas melalui Pelatihan Pengolahan Keripik Pisang dan Singkong untuk Meningkatkan Pendapatan di Kampung Fafi

Community Empowerment through Training in Banana and Cassava Chip Processing to Increase Income in Fafi Village

Riskawati^{1*}, Ihsan Febriadi², Zulkarnain Sangadji¹, Bertha Mangallo³, Ishak MUSAAD⁴, Amilda Auri⁵, Keysa Worabay Mercedes Fati¹

¹ Program Studi Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia

² Program Studi Kehutanan, Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia

³ Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Papua, Indonesia

⁴ Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Papua, Indonesia

⁵ Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Papua, Indonesia

*Email Korespondensi: riskawati@um-sorong.ac.id

Abstrak

Pelatihan pengolahan pangan lokal merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kapasitas masyarakat untuk mengelola potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan mereka. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kampung Fafi dengan fokus pada pelatihan pembuatan keripik pisang dan singkong sebagai bentuk pemberdayaan komunitas dalam pengembangan usaha pangan lokal. Pelatihan dilakukan melalui pendekatan praktik langsung dan pendampingan teknis agar peserta mampu memproduksi produk yang berkualitas secara mandiri. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada kemampuan produksi, yaitu dari 35% menjadi 90% untuk keripik pisang dan dari 25% menjadi 95% untuk keripik singkong. Pemahaman peserta terkait standar mutu pangan lokal juga meningkat dari kisaran 20-40% sebelum pelatihan menjadi 88-94% setelah pelatihan. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan berbasis praktik sangat efektif dalam membangun keterampilan teknis masyarakat. Dalam pembahasan, hasil ini memperlihatkan bahwa kombinasi edukasi, demonstrasi, dan pendampingan intensif dapat mendorong masyarakat untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan produk olahan lokal yang berdaya saing. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan pemberdayaan dengan memperkuat kompetensi peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal bagi komunitas Lingkar Edukasi Kampung Fafi dalam membangun usaha pangan lokal yang berkelanjutan sebagai sumber peningkatan kesejahteraan masyarakat. Keberadaan unit usaha Keripik perlu diperkuat melalui pengorganisasian kelembagaan sederhana, pembagian peran produksi dan pemasaran, serta pendampingan lanjutan terkait perizinan usaha dan strategi pemasaran produk. Penguatan aspek keberlanjutan ini penting agar unit usaha yang terbentuk tidak berhenti pada tahap pelatihan, tetapi mampu berkembang menjadi usaha mikro berbasis komunitas yang stabil dan berdaya saing. Dengan demikian, keripik diharapkan dapat berfungsi sebagai model usaha pangan lokal berbasis pemberdayaan masyarakat yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, tetapi juga membuka peluang peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Kampung Fafi secara berkelanjutan.

Kata kunci: Pemberdayaan komunitas; peningkatan pendapatan; pengolahan pangan; keripik pisang; keripik singkong

Abstract

Training in local food processing is an important strategy for enhancing community capacity to manage the potential resources available in their environment. This community service activity was carried out in Kampung Fafi, focusing on training in the production of banana and cassava chips as a form of community empowerment in developing local food enterprises. The training was conducted through a hands-on practical approach and technical assistance to ensure participants were able to independently produce high-quality products. The results of the activity showed a significant improvement in production capacity, increasing from 35% to 90% for banana chips and from 25% to 95% for cassava

chips. Participants' understanding of local food quality standards also increased from approximately 20–40% prior to the training to 88–94% after the training. This improvement indicates that practice-based training methods are highly effective in building community technical skills. The discussion highlights that the combination of education, demonstrations, and intensive mentoring can encourage communities to become more confident in developing competitive local processed food products. Overall, this activity successfully achieved its empowerment objectives by strengthening participants' competencies in processing local food materials into products with economic value. This training is expected to serve as an initial step for the *Lingkar Edukasi Kampung Fafi* community in building sustainable local food enterprises as a means of improving community welfare. The existence of the *Keripik* business unit needs to be strengthened through the establishment of a simple organizational structure, clear division of roles in production and marketing, as well as continued assistance related to business licensing and product marketing strategies. Strengthening sustainability aspects is crucial to ensure that the business unit does not stop at the training stage but can grow into a stable and competitive community-based microenterprise. Thus, the *Keripik* initiative is expected to serve as a model of local food-based enterprise grounded in community empowerment, which not only enhances the added value of local commodities but also creates opportunities to increase income and improve the long-term welfare of the *Kampung Fafi* community.

Keywords: community empowerment; income improvement; food processing; banana chips; cassava chips

Pesan Utama:

- Pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis praktik di Kampung Fafi berhasil meningkatkan keterampilan produksi masyarakat dari kisaran 25-35% menjadi 90-95% serta memperkuat pemahaman standar mutu produk
- Keberhasilan ini memicu terbentuknya unit usaha "Keripik Fafi" sebagai langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan membangun kemandirian ekonomi desa secara berkelanjutan



Copyright (c) 2026 Authors.

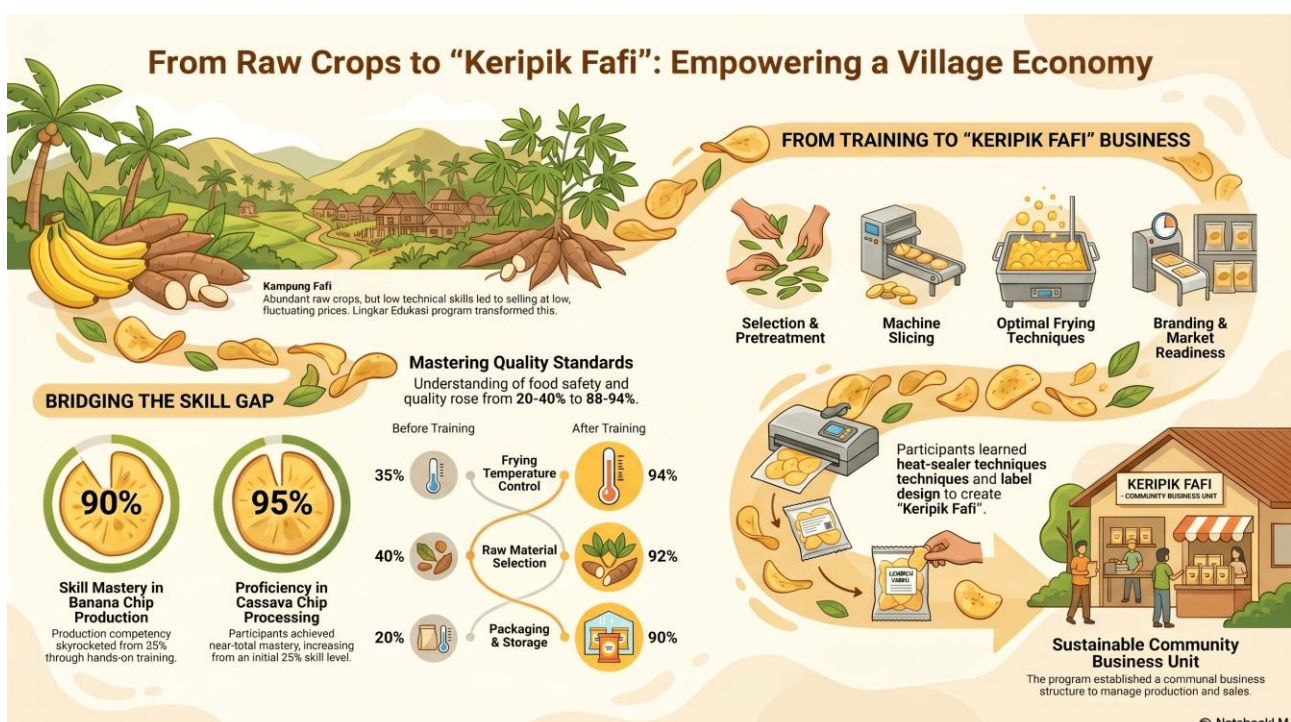
Received: 18 December 2025
Accepted: 10 March 2026

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.1201>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

GRAPHICAL ABSTRACT



PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu potensi strategis yang dapat dioptimalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di wilayah-wilayah yang memiliki ketersediaan bahan baku melimpah tetapi pemanfaatannya masih terbatas (Tantriadisti et al., 2024). Di Indonesia, pisang dan singkong termasuk komoditas yang tumbuh baik di berbagai daerah. Namun, pemanfaatan kedua komoditas tersebut umumnya masih sebatas konsumsi rumah tangga tanpa adanya inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Ketergantungan masyarakat terhadap penjualan hasil panen secara langsung menyebabkan pendapatan rendah dan tidak stabil karena harga bahan mentah cenderung fluktuatif (Salmawati et al., 2023; Bilate et al., 2023).

Laporan FAO (2023) menunjukkan bahwa penguatan sektor pengolahan pangan skala kecil dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta menciptakan lapangan kerja berbasis komunitas. Sementara itu, studi Chamorro-Hernandez et al. (2024) menjelaskan bahwa pemilihan metode pengolahan (penggorengan/pemanggangan) berpengaruh besar terhadap kualitas dan daya saing keripik pisang. Tambahan lagi, riset terbaru di Indonesia dan kawasan Afrika menunjukkan bahwa pengolahan singkong dan pisang menjadi keripik memberikan peningkatan nilai tambah yang signifikan bagi UMKM dan kelompok masyarakat (Refai M et al., 2024; Dukungan pelatihan dan jejaring pemasaran terbukti meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui peningkatan produktivitas kelompok (Istiyanti et al., 2024; Hasibuan et al., 2020; Fawaid & Fatmala, 2020).

Ketersediaan pangan lokal di Kampung Fafi, seperti pisang dan singkong, sangat melimpah sepanjang tahun, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga (Qonita et al., 2018; Andarista et al., 2022). Kondisi ini menyebabkan peluang peningkatan nilai tambah belum dimaksimalkan oleh Masyarakat. Padahal, pengolahan pangan lokal menjadi produk komersial terbukti mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi komunitas (Bria et al., 2025; Suyanto, et al., 2020).

Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya untuk mengubah pola konsumsi dan pemanfaatan pangan lokal menjadi lebih produktif dan bernilai ekonomis. Melalui proses pengolahan, misalnya menjadi Keripik pisang dan singkong, komoditas tersebut dapat memperoleh nilai jual lebih tinggi, umur simpan lebih panjang, dan peluang pasar lebih luas. Pengolahan juga dapat mengurangi tingkat kehilangan hasil (*post-harvest losses*) yang cukup sering terjadi pada pisang dan singkong akibat keterbatasan fasilitas penyimpanan (Pratiwi et al., 2020; Rulianti & Nurpribadi, 2023). Dengan demikian, optimalisasi pangan lokal tidak hanya berfokus pada ketersediaan, tetapi juga pada strategi pengolahan yang berkelanjutan dan memberikan manfaat langsung bagi masyarakat.

Di Kampung Fafi, Distrik Mariat, ketersediaan pisang dan singkong cukup melimpah hampir sepanjang tahun. Namun, kurangnya pengetahuan teknis, minimnya keterampilan pengolahan, serta tidak adanya kelompok usaha yang khusus bergerak pada pemanfaatan pangan lokal menyebabkan komoditas tersebut belum memiliki nilai tambah yang signifikan. Masyarakat cenderung menjual hasil panen dalam bentuk mentah dengan harga rendah atau dibiarkan tidak dimanfaatkan ketika panen melimpah (Zed et al., 2024). Kondisi ini menjadi salah satu faktor penyebab rendahnya pendapatan rumah tangga, terutama bagi perempuan dan pemuda kampung yang sebenarnya memiliki potensi besar dalam kegiatan ekonomi kreatif.

Melihat kebutuhan tersebut, Kelompok Lingkar Edukasi Kampung Fafi menjadi komunitas yang sangat potensial untuk diberdayakan melalui pelatihan pembuatan Keripik pisang dan singkong. Kelompok ini selama ini aktif dalam kegiatan edukasi dan pemberdayaan, namun belum memiliki kegiatan ekonomi berbasis pengolahan pangan lokal. Keterlibatan kelompok ini sangat penting karena mereka memiliki struktur organisasi, komitmen belajar, serta kemampuan untuk mengembangkan usaha bersama secara berkelanjutan. Pelatihan ini tidak hanya ditujukan untuk memberikan keterampilan teknis, tetapi juga untuk membangun pola pikir kewirausahaan dan kemandirian ekonomi.

Berdasarkan kondisi tersebut, dapat ditegaskan bahwa tidak adanya adanya intervensi berupa penerapan teknologi pengolahan sederhana dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, seperti penggunaan mesin pengiris, teknik *pretreatment*, serta pemahaman standar proses produksi pangan, masyarakat Kampung Fafi akan terus berada dalam pola pemanfaatan komoditas pisang dan singkong yang bernilai ekonomi rendah akibat penjualan dalam bentuk bahan mentah dengan harga yang fluktuatif. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara eksplisit bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan jiwa kewirausahaan masyarakat Kampung Fafi melalui pelatihan pengolahan pisang dan singkong menjadi produk keripik bernilai tambah, sekaligus mendorong terbentuknya unit usaha kecil berbasis komunitas yang berkelanjutan sebagai upaya meningkatkan kemandirian ekonomi dan kesejahteraan masyarakat secara jangka panjang.

METODE

Kegiatan pemberdayaan dilaksanakan di Kampung Fafi, Kabupaten Sorong, Papua Barat Daya, yang ditujukan kepada Kelompok Lingkar Edukasi Kampung Fafi yang terdiri dari 15 anggota. Kegiatan dilaksanakan selama tiga bulan, mulai dari Agustus hingga November 2025. Pelatihan ini menggunakan pendekatan pemberdayaan berbasis komunitas (*community-based empowerment*), yakni melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi. Instrumen yang digunakan untuk mengukur peningkatan menggunakan kuesioner (*pre-test* dan *post-test*).

Tahapan Kegiatan

a. Tahap Persiapan

- ✓ Pengumpulan data awal mengenai potensi pisang dan singkong di Kampung Fafi.
- ✓ Observasi kondisi kelompok sasaran, jumlah anggota, dan fasilitas yang tersedia.
- ✓ Koordinasi dengan kepala kampung dan ketua Kelompok Lingkar Edukasi untuk menentukan jadwal dan lokasi kegiatan.

b. Sosialisasi dan Pembentukan Komitmen

- ✓ Penyampaian tujuan dan manfaat program pelatihan.
- ✓ Pembagian tugas awal seperti penanggung jawab peralatan, logistik, dan pencatatan kegiatan.

c. Pelatihan Teknis Pembuatan Keripik Pisang dan Singkong

Pelatihan dilakukan melalui praktik langsung, meliputi:

- ✓ Pemilihan bahan baku berkualitas (pisang mengkal, singkong umur panen ideal).
- ✓ Teknik Peletakan bahan baku pada mesin pengiris
- ✓ Perendaman dan *pretreatment* untuk menjaga warna dan kerenyahan.
- ✓ Teknik penggorengan pada suhu yang sesuai.
- ✓ Pengemasan dan penyimpanan untuk menjaga daya simpan produk

d. Pelatihan Pengemasan dan Branding

Materi pelatihan meliputi:

- ✓ Teknik pengemasan menggunakan heat sealer.
- ✓ Desain label sederhana berisi nama produk, komposisi, berat bersih, dan tanggal produksi.
- ✓ Penentuan ukuran kemasan dan standar kebersihan.

e. Pendampingan Produksi dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan intensif selama beberapa minggu berupa:

- ✓ Pemantauan kualitas produk setiap batch produksi.
- ✓ Pengukuran jumlah produksi dan penjualan.
- ✓ Pendampingan pencatatan keuangan sederhana.
- ✓ Evaluasi keberlanjutan kelompok dan rencana pengembangan usaha.

f. Luaran (Output) Kegiatan

Hasil yang ditargetkan meliputi:

- ✓ Meningkatnya keterampilan 15 anggota kelompok dalam mengolah Keripik pisang dan singkong serta peningkatan pemahaman standar mutu produk pangan lokal
- ✓ Terbentuknya unit usaha kecil "Keripik Fafi" berbasis komunitas.
- ✓ Tersusunnya SOP produksi dan sistem pengemasan sederhana.

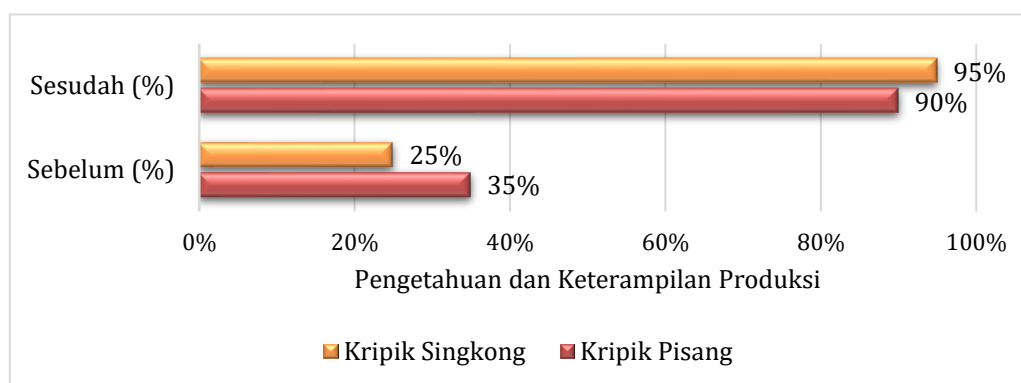
- ✓ Adanya prototipe produk dengan desain label awal.

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif untuk melihat perbandingan tingkat pemahaman dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah intervensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan Keripik pisang dan singkong bagi komunitas Lingkar Edukasi Kampung Fafi memberikan hasil yang sangat positif terhadap peningkatan keterampilan peserta. Pengukuran awal menunjukkan bahwa kemampuan produksi peserta berada pada tingkat rendah, yaitu 35% untuk Keripik pisang dan 25% untuk Keripik singkong. Namun, setelah mengikuti rangkaian pelatihan berbasis praktik dan demonstrasi teknis, kemampuan tersebut meningkat secara signifikan menjadi 90% pada Keripik pisang dan 95% pada Keripik singkong (**Gambar 1**). Peningkatan kemampuan produksi sebesar lebih dari 50% pada dua jenis produk menunjukkan bahwa peserta mulai mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik, tekstur renyah, warna golden brown, dan tidak mudah gosong. Hal ini penting karena konsistensi kualitas merupakan salah satu syarat utama dalam pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan produksi sangat dipengaruhi oleh pendekatan pelatihan yang berorientasi praktik. Peserta tidak hanya menerima teori, tetapi juga melakukan langsung seluruh tahapan produksi. Metode ini membuat peserta memperoleh pengalaman langsung dan dapat mengoreksi kesalahan teknis secara segera (Bria et al., 2025).



Gambar 1. Grafik Peningkatan Pengetahuan dan keterampilan Produksi Keripik Pisang Keripik Singkong

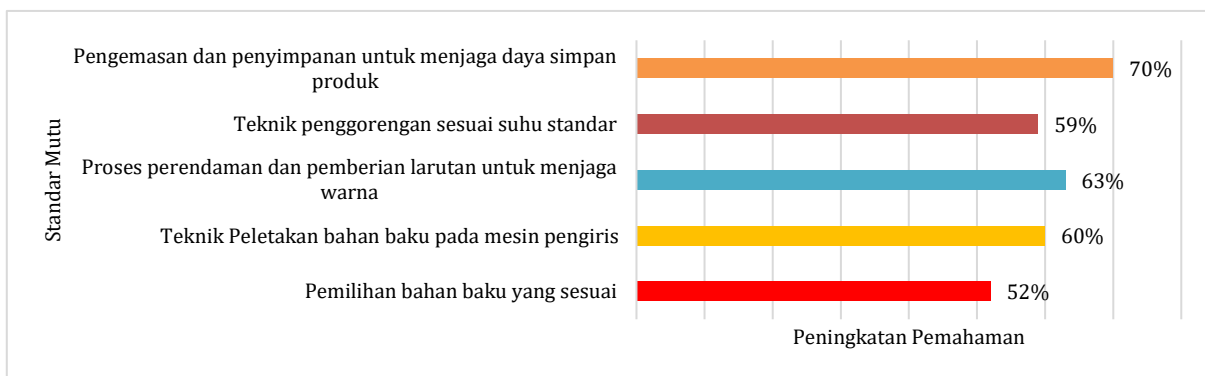
Selain peningkatan pada aspek Pengetahuan dan Keterampilan produksi, pemahaman peserta terhadap standar mutu produk pangan lokal juga menunjukkan perkembangan yang berarti. Penilaian awal pemahaman berada pada kisaran 20–40% untuk lima indikator mutu, yaitu pemilihan bahan baku, teknik pengirisan seragam, proses perendaman, penggorengan sesuai suhu standar, serta pengemasan. Setelah pelatihan, kelima indikator tersebut meningkat menjadi 88–94%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga memperkuat pengetahuan peserta terhadap kualitas dan keamanan pangan, yang sangat penting dalam pengembangan usaha pangan lokal (Zed et al., 2024).

Tabel 1. Tingkat Pemahaman standar mutu sebelum dan sesudah pelatihan

No	Aspek Standar Mutu	Pemahaman Sebelum (%)	Pemahaman Sesudah (%)
1	Pemilihan bahan baku yang sesuai	40%	92%
2	Teknik Peletakan bahan baku pada mesin pengiris	30%	90%
3	Proses perendaman dan pemberian larutan untuk menjaga warna	25%	88%
4	Teknik penggorengan sesuai suhu standar	35%	94%

5	Pengemasan dan penyimpanan untuk menjaga daya simpan produk	20%	90%
---	---	-----	-----

Berdasarkan hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan, terdapat peningkatan pemahaman peserta yang sangat signifikan pada seluruh aspek standar mutu yang diajarkan. Pemahaman peserta mengenai pemilihan bahan baku yang sesuai meningkat dari 40% menjadi 92%, menunjukkan bahwa peserta telah mampu mengenali dan menentukan bahan baku yang memenuhi standar kualitas. Pemahaman tentang teknik peletakan bahan baku pada mesin pengiris juga mengalami peningkatan dari 30% menjadi 90%, yang menandakan bahwa peserta telah memahami cara penggunaan alat secara tepat untuk menghasilkan irisan yang seragam. Pada aspek proses perendaman dan pemberian larutan untuk menjaga warna produk, pemahaman awal yang hanya 25% meningkat menjadi 88% setelah pelatihan, menunjukkan peningkatan kesadaran peserta terhadap pentingnya perlakuan awal bahan baku. Selanjutnya, pemahaman mengenai teknik penggorengan sesuai suhu standar meningkat dari 35% menjadi 94%, yang mengindikasikan bahwa peserta telah mampu memahami dan menerapkan pengendalian suhu untuk menjaga kualitas produk. Terakhir, pemahaman tentang pengemasan dan penyimpanan guna menjaga daya simpan produk meningkat secara signifikan dari 20% menjadi 90%, yang menunjukkan bahwa peserta telah memahami pentingnya penanganan produk akhir. Secara keseluruhan, hasil ini membuktikan bahwa kegiatan pelatihan efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta terhadap standar mutu proses produksi.



Gambar 2. Grafik Peningkatan Pemahaman Standar Mutu Pembuatan Keripik Pisang dan Keripik Singkong





Gambar 3. Proses Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Keripik Singkong

Kemampuan mengidentifikasi kualitas produk baik dan produk gagal juga meningkat, sehingga peserta lebih siap untuk menjaga konsistensi mutu produk olahan mereka. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis komunitas sangat efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat di Kampung Fafi. Dengan meningkatnya keterampilan dan pemahaman mutu ini, komunitas Lingkaran Edukasi Kampung Fafi memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha pangan lokal sebagai sumber pendapatan tambahan. Hal ini sejalan dengan tujuan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, sekaligus mendorong terciptanya kemandirian ekonomi desa.





Gambar 4. Hasil Produk Keripik Pisang dan Keripik Singkong

Program pelatihan pembuatan Keripik pisang dan singkong dirancang untuk memperkenalkan teknik pengolahan yang baik, higienis, dan sesuai standar mutu sederhana yang dapat diterapkan pada skala rumah tangga maupun kelompok. Pelatihan juga mencakup aspek pengemasan dan pemasaran sehingga peserta tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga dapat memahami rantai nilai produk dari hulu ke hilir. Dengan demikian, hasil pelatihan tidak berhenti pada keterampilan teknis, tetapi berkembang menjadi peluang usaha nyata yang dapat meningkatkan pendapatan kelompok dan masyarakat sekitar.



Gambar 5. Foto Bersama saat Pelatihan dan Pembuatan Keripik Pisang dan Keripik Singkong

Secara keseluruhan, optimalisasi pangan lokal melalui pelatihan ini merupakan langkah strategis untuk membuka peluang ekonomi baru di Kampung Fafi. Melalui pendampingan yang terencana, Kelompok Lingkar Edukasi tidak hanya akan memiliki keterampilan dalam mengolah produk bernilai tambah, tetapi juga dapat mengembangkan usaha komunal yang berkelanjutan. Program ini menjadi bagian penting dari upaya meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang selama ini belum digarap maksimal (Bria et al., 2025; Bilate Daemo et al., 2023). Dengan adanya intervensi ini, diharapkan muncul perubahan positif dalam peningkatan pendapatan, penguatan kapasitas kelompok, serta tumbuhnya UMKM berbasis pangan lokal di kampung tersebut.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Fafi berhasil meningkatkan kapasitas Kelompok Lingkar Edukasi dalam mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Pelatihan berbasis praktik terbukti efektif meningkatkan keterampilan produksi peserta secara signifikan, yaitu dari 35% menjadi 90% untuk keripik pisang dan 25% menjadi 95% untuk keripik singkong. Selain itu, pemahaman peserta terhadap standar mutu pangan meningkat hingga mencapai kisaran 88-94%. Luaran nyata dari kegiatan ini adalah terbentuknya unit usaha "Keripik Fafi" yang dilengkapi dengan SOP produksi dan desain kemasan mandiri. Program ini menjadi

langkah awal yang strategis dalam menciptakan kemandirian ekonomi desa melalui optimalisasi potensi lokal. Untuk keberlanjutan program, direkomendasikan adanya pendampingan lanjutan yang berfokus pada legalitas usaha (izin edar) dan perluasan strategi pemasaran serta jaringan distribusi produk.

PENDANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemdiktisaintek

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemdiktisaintek atas dukungan pendanaan melalui Program Kosabangsa Tahun 2025 berdasarkan surat keputusan 0685/C3/DT.05.00/2025 pada tanggal 13 Agustus 2025, serta kepada masyarakat mitra atas partisipasi aktif, antusiasme, dan kerjasamanya dalam setiap tahapan kegiatan pemberdayaan, sehingga program ini dapat berjalan dengan baik.

KONFLIK KEPENTINGAN

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37-42.
- Bilate Daemo, B., Belew Yohannes, D., Mulualem Beyene, T., & Gebreselassie Abteu, W. (2023). Assessment of cassava utilization patterns, postharvest handling practices, and productivity influencing factors in South and Southwest Ethiopia. *Journal of Food Quality*, 2023(1), 9914370.
- Bria, L. A., Fahik, M. N. A., Indriyati, I., Kaha, H. L., & Kleden, M. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Lokal Keripik Pisang bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 229-236.
- Chamorro-Hernandez, L. M., Herrera-Granda, E. P., & Rivas-Rosero, C. (2024). Selection of the processing method for green banana chips from barraganete and dominico varieties using multivariate techniques. *Applied Sciences*, 14(7), 2682.
- FAO. (2023). *The state of food and agriculture 2023. Revealing the true cost of food to transform agrifood systems.* Rome.
- Fawaid, A., & Fatmala, E. (2020). Home industry sebagai strategi pemberdayaan usaha mikro dalam meningkatkan financial revenues masyarakat. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, 14(1), 109-128.
- Hasibuan, R. P., Khoiri, M., Syaifulah, S., Kundori, K., Wisra, M. Y., & Kurnia, N. A. (2020). Pemberdayaan Produk Usaha Mikro Keripik Singkong Maju Jaya Kota Batam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 49-53.
- Istiyanti, E., Sarjiah, S., & Widiyantono, D. (2024). Processed Banana Chips to Increase Value Added and Income of The Community of Giripeni Sub-district, Wates District, Kulonprogo Regency. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 137, p. 01006). EDP Sciences.
- Pratiwi, I., Pamuji, M., & Nasir, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Diversifikasi Produk Pangan. *Ikra-Ith Abdimas*, 7(3), 187-193.
- Qonita, R. A., Parnanto, N. H. R., & Riptanti, E. W. (2018). Pemberdayaan usaha keripik singkong rasa gadung di Polokarto Sukoharjo. *Jurnal Dianmas*, 7(3).
- Refai Mohamed, M., Fouad Mohamed, E., Nadir Shehata, A. E. A., & Mohamed Abd Allah, F. (2024). Production of

banana chips using different drying methods. 80-61 ,مجلة الاقتصاد المنزلي, 40(4).

- Rulianti, E., & Nurpribadi, G. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui UMKM dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Hegarmukti Cikarang Pusat. *Lentera Pengabdian*, 1(04), 425-432.
- Salmawati, S., Purnomo, A., Banggu, M., Mardiyah, U., & Riskawati, R. (2023). Pemberdayaan Potensi Lokal Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Tela-Tela Singkong Dikampung Baingkete Kabupaten Sorong. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(2), 585-590.
- Suyanto, M. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).
- Tantriadisti, S., Ulfa, M., Pratiwi, D., & Andarwangi, T. (2024). Analysis of the Added Value of Processing Cassava into Mocaf Flour KWT Sedap Malam Bandar Lampung. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(2), 95-101.
- Zed, E. Z., Purnamasari, P., Nugroho, D., & Nawangsih, I. (2024). Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal untuk meningkatkan daya saing di Pasar Kabupaten Bekasi. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(06), 314-322.