

## **Inovasi Diversifikasi Pangan Lokal melalui Pemanfaatan Daun Singkong menjadi Keripik sebagai Upaya Pengurangan Limbah dan Peningkatan Pendapatan Masyarakat**

Agustia Dwi Pamujiati<sup>1\*</sup>, Widi Artini<sup>1</sup>, Wiwiek Andajani<sup>1</sup>, Wahyu Widiyono<sup>2</sup>, Mochtar Nova Mulyadi<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kediri, Jawa Timur, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Kediri, Jawa Timur, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Institut Teknologi Pembangunan Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

\*Korespondensi: tinaagustia@unik-kediri.ac.id

---

### **Abstrak**

Pengabdian kepada masyarakat memiliki tujuan meningkatkan pemanfaatan daun singkong sebagai bahan pangan bernilai tambah melalui inovasi produk keripik daun singkong (Daun Crips) di Desa Jombok, Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Daun singkong yang selama ini dianggap limbah pertanian memiliki kandungan protein tinggi dan potensi ekonomi yang besar apabila diolah secara tepat. Metode pelaksanaan dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat dalam penyuluhan, pelatihan teknis produksi, pengemasan, branding, serta analisis ekonomi produk. Evaluasi kegiatan dengan menerapkan pre-test dan post-test pada enam aspek penilaian menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor dari 57,2 menjadi 86,8 atau meningkat sebesar 51,8%, dengan peningkatan tertinggi pada keterampilan teknis pengolahan (63,6%) dan analisis biaya produksi (57,7%). Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik renyah, gurih, serta kadar air rendah (3,8%), sesuai dengan standar mutu pangan ringan. Kegiatan ini memiliki efek positif dengan meningkatnya pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan masyarakat, serta mendorong terbentuknya Kelompok Usaha Bersama sebagai embrio usaha ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Program ini menjadi contoh nyata penerapan diversifikasi pangan lokal yang mampu mengurangi limbah pertanian, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendukung pembangunan ekonomi desa berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Daun singkong; Diversifikasi pangan; Kewirausahaan local; Pemberdayaan masyarakat.

---

### **Abstract**

Community service aims to increase the utilization of cassava leaves as a value-added food ingredient by innovating cassava leaf chips (Daun Crips) in Jombok Village, Pule District, Trenggalek Regency, East Java. Cassava leaves, which have traditionally been considered agricultural waste, have a high protein content and significant economic potential if processed properly. The implementation method was carried out through a participatory approach that involves the community in counseling, technical training in production, packaging, branding, and product economic analysis. Evaluation of activities using pre-tests and post-tests on six assessment aspects revealed an increase in the average score from 57.2 to 86.8, representing a 51.8% improvement. The highest increases were observed in technical processing skills (63.6%) and production cost analysis (57.7%). The resulting product has characteristics of being crispy, savory, and having a low water

---

---

content (3.8%), in accordance with snack food quality standards. This activity has a positive impact by increasing the knowledge, skills, and entrepreneurial motivation of the community, as well as encouraging the formation of Joint Business Groups as the foundation for productive economic businesses based on local potential. This program is a real-world example of the implementation of local food diversification, which can reduce agricultural waste, increase community income, and support sustainable village economic development.

**Keywords:** Cassava leaves; Community empowerment; Food diversification; Local entrepreneurship

---

Diterima : 06 November 2025; Revisi : 10 November 2025; Terbit : 29 November 2025

---

## PENDAHULUAN

Provinsi Jawa Timur menjadi salah satu sentra produksi singkong terbesar ketiga di Indonesia dengan kontribusi 2,26 juta ton (Suryani, 2020). Di berbagai daerah, termasuk Kabupaten Trenggalek, singkong menjadi komoditas utama yang banyak dibudidayakan oleh petani kecil karena mudah ditanam, dapat ditanam pada lahan marjinal, biaya operasional sedikit, dan memiliki nilai ekonomi yang stabil (Ardyani *et al.*, 2022). Namun demikian, pemanfaatan singkong di tingkat petani masih terbatas pada bagian umbi, sementara daunnya mayoritas diolah menjadi campuran pakan ternak (Hermanto & Fitriani, 2019). Selain itu, daun singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami (Wiyono *et al.*, 2023), dan sebagai bahan pasta gigi (Kurniawan *et al.*, 2025). Pemanfaatan untuk pangan masih terbatas untuk sayur rebus. Padahal, daun singkong mengandung protein tinggi berkisar 23,43% (Uyun *et al.*, 2024), serta kaya akan serat, vitamin A, kalsium, dan zat besi, sehingga berpotensi besar untuk dijadikan bahan pangan bernilai gizi dan ekonomi.

Di Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek, potensi limbah daun singkong cukup tinggi seiring meningkatnya produksi singkong dari 1.366 ton pada tahun 2022 menjadi 4.364 ton pada tahun 2023 (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek, 2024). Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi bahan baku dan pemanfaatannya, yang apabila tidak dikelola dengan baik akan berdampak pada pemborosan sumber daya pertanian serta menurunnya efisiensi rantai produksi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi yang mampu mengubah limbah daun singkong menjadi produk bernilai tambah sekaligus membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat.

Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah diversifikasi pangan lokal melalui pengolahan daun singkong menjadi keripik daun singkong (Rahayu & Aziz, 2022). Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa khas dan tekstur renyah, tetapi juga bernilai gizi tinggi dan berpotensi menjadi camilan sehat alternatif. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, inovasi ini diimplementasikan dalam bentuk pelatihan produksi, analisis kelayakan usaha, desain kemasan, dan strategi pemasaran produk lokal. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai

jual, serta memperkuat ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Dengan demikian, pengembangan inovasi keripik daun singkong di Trenggalek tidak hanya berdampak pada pengurangan limbah pertanian, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa dan pemberdayaan UMKM pangan yang berkelanjutan.

## METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini diaplikasikan di Desa Jombok, Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek, Provinsi Jawa Timur, yang merupakan salah satu wilayah dengan potensi produksi singkong tertinggi di kawasan selatan Trenggalek. Lokasi ini dipilih secara purposif karena sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani singkong, sehingga ketersediaan bahan baku daun singkong melimpah, tetapi potensi pemanfaatannya belum digunakan secara optimal. Selain itu, Desa Jombok juga mempunyai kelompok masyarakat dan pelaku usaha kecil yang aktif dalam kegiatan olahan pangan, sehingga mudah untuk diarahkan pada pengembangan produk inovatif berbasis bahan lokal.

Kegiatan dilaksanakan selama bulan November 2024 hingga Januari 2025, meliputi proses pra-kegiatan, proses kegiatan, dan proses evaluasi. Proses pra-kegiatan meliputi survei lapang, identifikasi potensi dan permasalahan mitra, serta penyusunan rancangan kegiatan pelatihan dan bahan ajar. Tahap pelaksanaan dilakukan melalui pendekatan partisipatif (Sangian *et al.*, 2018) dengan mengikutsertakan masyarakat dalam setiap proses pelatihan dan pendampingan. Sedangkan tahap evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman peserta, keberhasilan penerapan teknologi, dan potensi keberlanjutan usaha.

Peserta kegiatan terdiri atas 20 orang masyarakat Desa Jombok, yang meliputi anggota kelompok tani, ibu rumah tangga, dan pemuda karang taruna yang memiliki minat terhadap kewirausahaan berbasis pangan lokal. Peserta dipilih berdasarkan kriteria: (1) memiliki akses terhadap bahan baku daun singkong, (2) berkeinginan untuk mengembangkan usaha pangan rumahan, dan (3) bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pendampingan.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahap utama yaitu:

1. Penyuluhan

Pada tahap awal dilakukan penyuluhan mengenai urgensi pengelolaan limbah pertanian, potensi daun singkong sebagai bahan baku pangan bergizi, serta peluang ekonomi dari diversifikasi produk lokal. Penyuluhan ini bertujuan membangun kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dan nilai tambah produk pertanian.

2. Pelatihan Produksi Keripik Daun Singkong

Peserta diberikan pelatihan teknis meliputi pemilihan daun singkong mentega pada tangkai ketiga, teknik perebusan untuk menghilangkan rasa pahit dan kandungan sianida, formulasi adonan tepung (tepung beras, tepung tapioka, tepung gandum), serta teknik penggorengan agar menghasilkan keripik renyah dan tidak berminyak. Pelatihan dilakukan secara praktik langsung dengan

bimbingan tenaga pengajar bersama mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Kadiri.

3. Pelatihan Pengemasan dan Branding Produk

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan desain label produk, pemilihan kemasan *standing pouch* dengan fitur ziplock, serta pembuatan logo dan slogan produk “DaunCrips” yang menonjolkan identitas lokal. Peserta juga diajarkan tentang prinsip dasar branding, kelayakan produk, dan strategi pemasaran sederhana melalui media sosial.

4. Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilaksanakan melalui observasi langsung, wawancara, dan kuesioner pre-test dan post-test bagi peserta untuk menilai perkembangan keterampilan, pengetahuan, serta minat berwirausaha. Soal pre-test dibagikan pada peserta sebelum penyuluhan dilakukan. Soal post-test diberikan setelah peserta mengikuti pelatihan.

Metode pelaksanaan ini tidak hanya menekankan pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membangun ekosistem kewirausahaan berbasis potensi agribisnis lokal. Pendekatan kolaboratif antara dosen, mahasiswa, dan masyarakat diharapkan mampu menciptakan model pemberdayaan yang berkelanjutan, adaptif, dan dapat direplikasi di wilayah lain yang memiliki karakteristik agraris serupa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di wilayah Desa Jombok, Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur telah memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan.

### Penyuluhan

Penyuluhan merupakan bentuk kegiatan pendidikan nonformal yang diberikan kepada individu maupun kelompok masyarakat secara sistematis, terencana, dan terarah untuk mendorong terjadinya perubahan perilaku yang berkelanjutan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Lebih dari sekadar proses transfer pengetahuan, penyuluhan juga berfungsi sebagai upaya penguatan kapasitas, yaitu proses peningkatan kemampuan individu, lembaga, serta jejaring sosial di antara mereka agar mampu beradaptasi dan berkembang. Kapasitas masyarakat sendiri dapat dipahami sebagai kemampuan untuk mengelola, mengalokasikan serta memaksimalkan potensi sumber daya yang dimiliki secara efektif dalam rangka mendukung peningkatan kesejahteraan dan kemandirian (Yunita *et al.*, 2021). Menurut Widayatsih *et al.* (2022), penyuluhan dan pelatihan dilakukan untuk menambah keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan pangan yang dapat memberikan nilai tambah produk.

Sebelum pelaksanaan penyuluhan, sebagian besar masyarakat belum mengetahui bahwa daun singkong memiliki nilai ekonomi tinggi dan kandungan gizi

yang potensial untuk diolah menjadi produk pangan. Daun singkong tinggi akan karbohidrat (61,45%), protein (23,43%), lemak (10,72%), dan air (1,82%) (Uyun *et al.*, 2024). Melalui penyuluhan dan pelatihan yang bersifat partisipatif dan berbasis praktik langsung, peserta mendapatkan pemahaman tentang teknik pemilihan bahan baku, proses perebusan untuk menurunkan kadar sianida, formulasi adonan, serta teknik penggorengan yang menghasilkan keripik renyah. Penyuluhan pemanfaatan daun singkong terlihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Penyuluhan pemanfaatan daun singkong

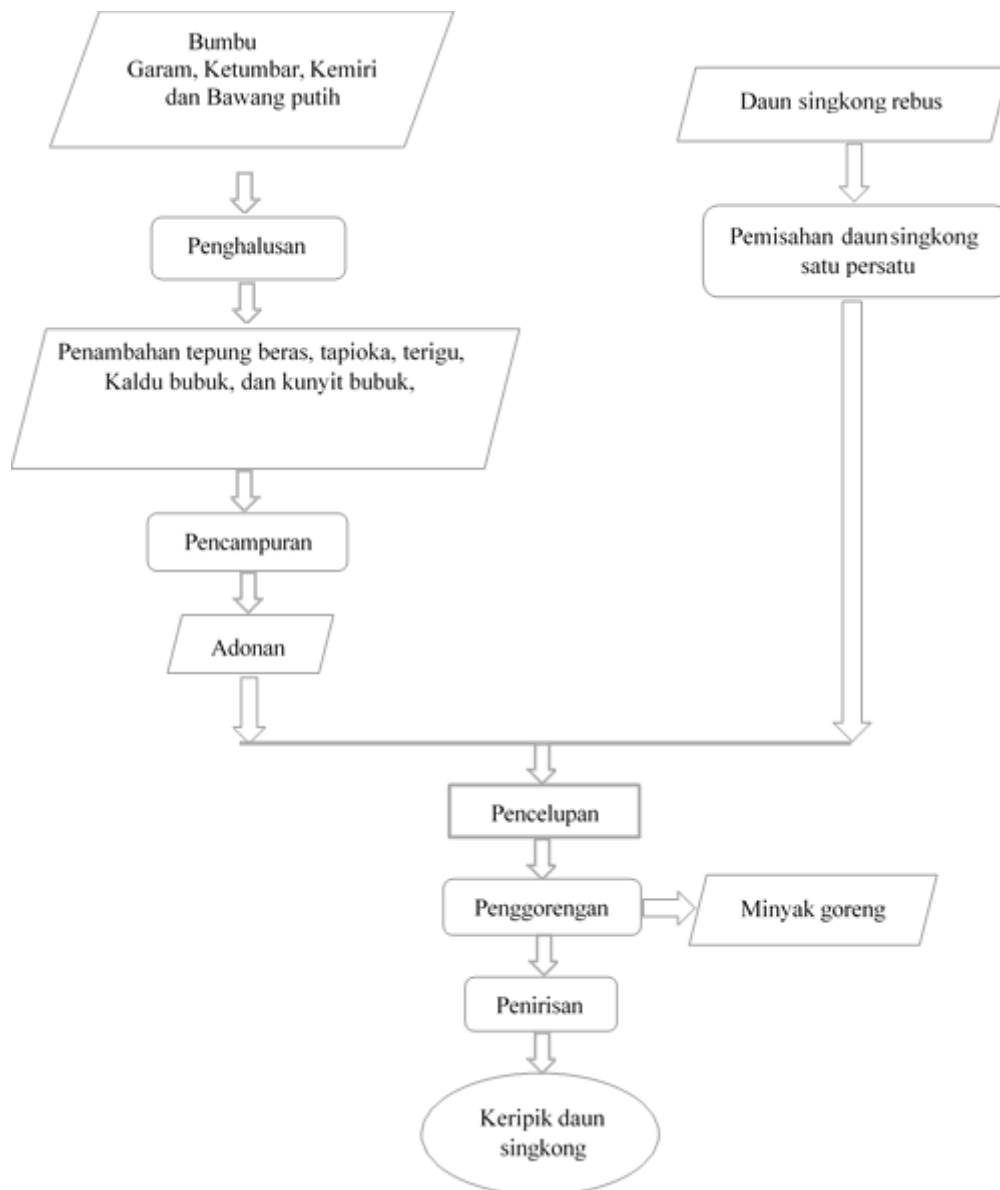
### **Pelatihan produksi keripik daun singkong**

Setelah penyuluhan selesai dilakukan, tahap berikutnya adalah pelatihan pengolahan keripik daun singkong. Beberapa bahan yang perlu disiapkan yaitu daun singkong mentega, tepung beras, tapioka, terigu, air, minyak goreng, garam, kaldu bubuk, kunyit bubuk, bawang putih, kemiri, ketumbar, wijen, dan baking soda. Peralatan yang diperlukan diantaranya baskom, wajan penggorengan, spatula, pisau, kompor, peniris minyak, neraca, gelas ukur, mangkuk, sarung tangan. Tahap pembuatan keripik daun singkong disajikan pada Gambar 2. Hasil pelatihan dan pendampingan menunjukkan bahwa peserta dapat menghasilkan produk dengan cita rasa gurih, tekstur renyah, dan daya simpan cukup panjang karena kadar air rendah (sekitar 3,8%), sesuai dengan standar mutu pangan ringan (SNI 01-2891-1992).

Pelatihan dilakukan secara praktik langsung dengan bimbingan tim dosen dan mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Kediri. Peserta sangat antusias dalam melakukan praktik langsung. Lisanty *et al.* (2024) juga menyebutkan bahwa peserta pelatihan pembuatan nata de pina pada Komunitas Pertakina Blitar mayoritas antusias dan aktif.

Pelatihan partisipatif dapat memperkuat kemampuan inovasi dan adopsi teknologi tepat guna di masyarakat pedesaan. Bachtiar *et al.* (2025) menyebutkan bahwa model pelatihan partisipatif terbukti dapat memperdalam pemahaman sekaligus memperbaiki praktik penerapan teknologi. Selain itu, keberhasilan suatu pelatihan

juga bergantung pada peserta pelatihan yang siap untuk mengintegrasikan teknologi dan inovasi yang telah diberikan.



**Gambar 2.** Proses pembuatan keripik daun singkong

### **Pelatihan pengemasan dan branding produk**

Kemasana produk keripik daun singkong menggunakan kemasan standing pouch dengan ukuran 13 x 21 cm. Kemasan ini terbuat dari aluminium foil yang memiliki *ziplock*. Kemasan ini menggunakan kantong *ziplock* karena banyak keuntungannya, seperti desain menarik dan bisa ditutup ulang setelah digunakan (Rahman *et al.*, 2024). *Ziplock* mudah dibuka dan ditutup tanpa merusak. Kertas aluminium juga penting dalam kemasan fleksibel karena menghalangi oksigen dan air.





**Gambar 3.** Kemasan keripik daun singkong

Pada kemasan produk keripik daun singkong, terdapat beberapa instruksi untuk membuka dan menutup kemasan produk. Selain itu, pada kemasan juga terdapat tulisan untuk menggunting kemasan (instruksi membuka kemasan). Petunjuk ini memberikan instruksi yang jelas tentang cara membuka kemasan agar konsumen dapat membuka kemasan dengan mudah. Fungsinya memudahkan konsumen untuk membuka kemasan tanpa merusak isi atau membuat kemasan sulit dibuka. Ini juga meningkatkan kenyamanan dan kemudahan penggunaan produk. Tutup ulang di sini (instruksi menutup kemasan kembali) merupakan petunjuk tentang cara menutup kembali kemasan setelah dibuka, agar produk tetap awet dan renyah. *Ziplock* pada bagian ini berfungsi untuk menutup kemasan rapat kembali, yang dapat menjaga produk tetap terjaga kualitasnya dan mencegahnya menjadi basi atau kehilangan kerenyahannya.

Dalam usaha untuk meningkatkan ketertarikan konsumen untuk membeli, salah satu metode yang berhasil adalah dengan menerapkan strategi merek pada barang (Muhammad *et al.*, 2021). Branding merupakan proses untuk menciptakan dan membangun identitas suatu merk. Ini mencakup nama barang, logo, warna, kemasan, dan pandangan konsumen terhadap merk tersebut. Untuk menarik dan mempertahankan pelanggan perlu adanya strategi baru (Lailatus *et al.*, 2024).

Nama produk *dauncrips* merupakan perpaduan kata daun (merujuk pada bahan utama daun singkong) dan *crisps* (kata Bahasa Inggris yang berarti renyah). Ini menekankan ciri khas produk yang berbasis daun singkong dengan tekstur renyah. Font tebal dan bergaya kasual memberi kesan modern dan ramah, menarik perhatian anak muda hingga dewasa. Kemudian nama produk keripik singkong ini diambil dari menyebutkan bahan utama secara eksplisit, yaitu daun singkong, sekaligus mengkomunikasikan bentuk produk (keripik). Font dengan kombinasi warna putih dan hitam memberikan visibilitas tinggi, memudahkan pembaca mengenali produk.

Slogan yang digunakan pada produk yaitu “Kriuk, Renyah, Gurih”. Slogan tersebut menggambarkan kualitas utama produk keripik daun singkong, yaitu tekstur renyah (kriuk) dan cita rasa yang gurih. Kata-kata ini dirancang untuk menggugah minat konsumen dengan menonjolkan pengalaman sensorik saat menikmati produk (Sadzili *et al.*, 2021). Ilustrasi daun singkong yang terpampang di latar belakang menguatkan karakter produk yang berbasis bahan alami. Nuansa hijau pada daun menciptakan impresi segar, sehat, dan alami, menghubungkan produk dengan kualitas tinggi dan material alami.

Untuk foto produk (keripik daun singkong), gambar di bagian bawah menunjukkan produk dalam wujud yang sebenarnya, yakni keripik daun singkong yang digoreng dengan tepung. Hal ini memberikan gambaran visual yang nyata tentang apa yang mereka akan beli kepada konsumen. Warna kuning keemasan pada keripik mencerminkan kematangan yang ideal dan cita rasa gurih yang menarik selera. Gradiasi produk ini memakai latar kombinasi antara hijau dan biru, melambangkan alam, kesegaran, dan kesejukan. Warna-warna ini juga mencerminkan rasa alami dan sehat dari produk tersebut. Sementara itu, warna oranye pada tulisan kripik memberikan kesan dinamis, hangat, dan menarik perhatian pada elemen kata yang menjadi fokus utama dalam logo (Setiawan & Oemar, 2015)

### **Monitoring dan evaluasi**

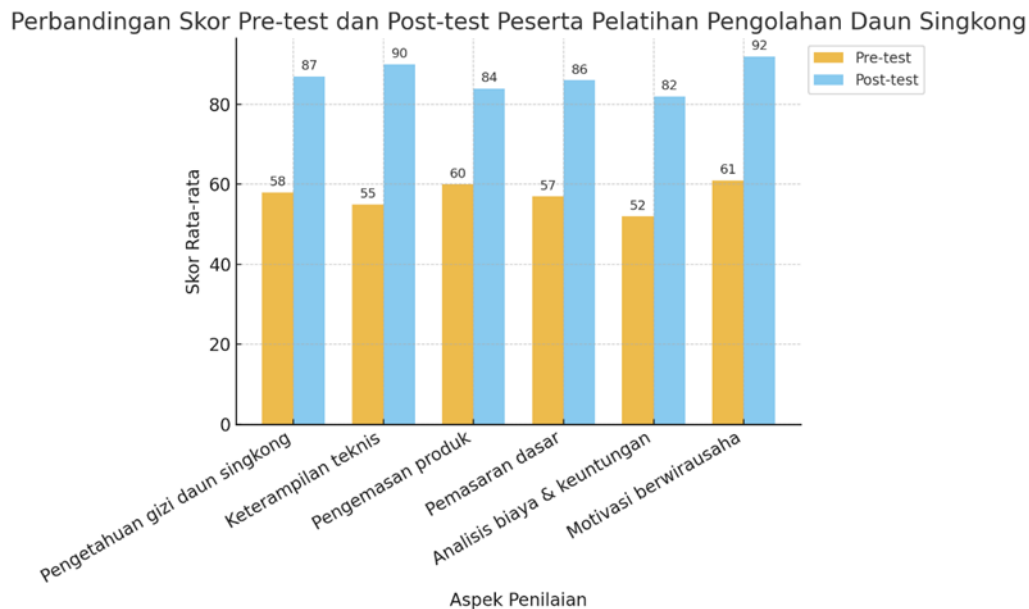
Pre-test dan post-test dilaksanakan sebagai dasar untuk menilai efektivitas pelatihan pada seluruh peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Penilaian mencakup enam aspek utama yang menggambarkan perubahan kompetensi peserta, yaitu:

1. Pengetahuan tentang potensi dan gizi daun singkong,
2. Keterampilan teknis pengolahan bahan,
3. Pemahaman prosedur pengemasan produk,
4. Pengetahuan dasar pemasaran,
5. Kemampuan menghitung biaya produksi dan keuntungan, serta
6. Motivasi berwirausaha berbasis hasil pertanian lokal.

Hasil evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat ada pada Gambar 4. Gambar tersebut menunjukkan bahwa seluruh aspek mengalami peningkatan signifikan setelah pelatihan. Keterampilan teknis pengolahan bahan menunjukkan peningkatan tertinggi (63,6%), diikuti oleh kemampuan menghitung biaya produksi dan keuntungan (57,7%). Hasil ini memperlihatkan bahwa metode pelatihan yang menekankan praktik nyata terbukti sangat efektif dalam membangun kemampuan teknis dan kewirausahaan peserta. Sejalan dengan hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan Azkiyah *et al.* (2023) yaitu terjadi peningkatan pemahaman peserta pelatihan pembuatan minuman instan penambah imunitas secara signifikan. Setiawan *et al.* (2024) juga menyebutkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman peserta dari 17% menjadi 83% setelah dilakukan kegiatan workshop pengolahan selai buah naga sebagai langkah dalam mengembangkan jiwa wirausaha siswa SMA Muhammadiyah 2 Genteng Banyuwangi. Selain itu, peningkatan motivasi berwirausaha juga tinggi



(50,8%) yang menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya mentransfer pengetahuan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan semangat inovasi peserta dalam memanfaatkan potensi lokal.



**Gambar 4.** Hasil evaluasi efektivitas pelatihan pembuatan keripik daun singkong

Selama kegiatan berlangsung, beberapa tantangan yang ditemui meliputi keterbatasan peralatan produksi dalam skala besar, kurangnya akses ke pasar digital, serta keterampilan desain kemasan yang masih sederhana. Untuk menjaga keberlanjutan kegiatan, dilakukan pendampingan lanjutan berupa pelatihan pemasaran digital dan perencanaan usaha sederhana. Selain itu, produk “DaunCrips” diusulkan untuk mengikuti program sertifikasi PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga) sebagai langkah awal menuju legalitas usaha pangan lokal.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis inovasi dan pemberdayaan masyarakat agraris di tingkat lokal mampu mengintegrasikan aspek teknologi, ekonomi, dan sosial. Inovasi produk pangan berbasis daun singkong terbukti dapat menjadi solusi konkret dalam mendukung ketahanan pangan, pengurangan limbah, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa di Jawa Timur

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi pengolahan daun singkong menjadi keripik di Desa Jombok, Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Pelatihan ini menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam aspek teknis pengolahan, pengemasan, dan analisis ekonomi produk, serta mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama

yang berorientasi pada nilai tambah hasil pertanian. Untuk menjaga keberlanjutan program, disarankan agar peserta terus melakukan produksi secara mandiri, mengembangkan variasi rasa dan kemasan, serta memperluas pemasaran melalui platform digital. Dukungan dari pemerintah desa dan perguruan tinggi juga diperlukan dalam bentuk pendampingan lanjutan, penyediaan peralatan produksi, dan fasilitasi perizinan usaha agar kegiatan diversifikasi pangan lokal ini dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang bagi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardyani, N. P., Gunawan, B., & Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. *Aceh Anthropological Journal*, 6(2), 137–151. <https://doi.org/10.29103/aaj.v6i2.8040>
- Azkiyah, L., Pamujiati, A. D., Sidhi, E. Y., Slamet, A. H. H., & Utomo, K. W. M. (2023). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Bahan Minuman Instan Penambah Imunitas. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 58–67.
- Bachtiar, E. E., Tapi, T., Saputra, H., Budicahyono, M. E., & Konyep, E. (2025). Penyuluhan Pertanian: Pendekatan, Metode dan Dampaknya terhadap Pembangunan Pertanian dalam Mendukung Swasembada Pangan. *Journal of Sustainable Agriculture Extension*, 3(1), 42–52. <https://doi.org/10.47687/josae.v3i1.1364>
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek. (2024). *Data Produksi Pertanian Ubi Kayu*. Dinas Pertanian Dan Pangan Kabupaten Trenggalek. <https://satudata.trenggalekkab.go.id/dataset/243/2022/data-produksi-pertanian-ubi-kayu>
- Hermanto, & Fitriani. (2019). Pemanfaatan Kulit dan Daun Singkong sebagai Campuran Bahan Pakan Ternak Unggas. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 284–295.
- Kurniawan, F. L., Martiningtiyas, C. R., Yojana, R. M., Anggreani, F., & Annisa, F. R. (2025). Pemanfaatan Limbah Kulit dan Daun Singkong sebagai Bahan Pasta Gigi Alami untuk Meningkatkan Kesehatan Gigi Masyarakat Desa Ginanjar, Sukabumi. *Abdimas Galuh*, 7(2), 1859–1866.
- Lailatus, S., Rahmawati, I., Novitasari, I. D., Sidiq, M., Masruroh, V. A., Taqiyuddin, A., & Aprilia, N. (2024). Sosialisasi Branding dan Promosi pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah. *BATIK: Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat Multikultural*, 2(3), 98–103.

- Lisanty, N., Pamujiati, A. D., Azkiyah, L., Wibowo, M. A. S., Islami, G. T. P., & Kurniawan, H. (2024). Transformasi Limbah Menjadi Harta: Revolusi Nata De Pina Untuk Komunitas Pertakina Blitar. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 8(1), 199–211. <https://doi.org/10.30737/jaim.v8i1.6248>
- Muhammad, S. A., Winarno, A., & Hermawan, A. (2021). Strategi Branding dalam Meningkatkan Minat Beli bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Produk Green Bean Kopi. *Jurnal Graha Pengabdian*, 3(4), 369–376.
- Rahayu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) sebagai Potensi Usaha Kreatif bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2939>
- Rahman, H., Sugianto, A., Hadiyanto, A., Sahrul, Maulana, I., & Anwari. (2024). Inovasi Kemasan Garam Berteknologi Ziplock di Desa Lembung untuk Meningkatkan Penjualan. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SENIAS)*, 119–124.
- Sadzili, M. H., Adham, M. J. I., & Triyadi, S. (2021). Analisis Gaya Bahasa dan Pola Sintaksis Pada Slogan Iklan Makanan di Televisi. *Jurnal Educatio*, 7(3), 1289–1297.
- Sangian, D. A., Dengo, S., & Pombengi, J. D. (2018). Pendekatan Partisipatif dalam Pembangunan di Desa Tawaang Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Administrasi Publik*, 4(56), 1–10.
- Setiawan, A. P., Muliasari, R. M., Nalawati, A. N., Wardhana, D. I., Mananda, A. B., Prasetyo, L. W., & Nuriyatul, M. S. J. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Selai BuahNagaSebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Pada Siswa SMAMuhammadiyah 2 Genteng Banyuwangi. *Jatimas: JurnalPertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 143–151.
- Setiawan, R. D., & Oemar, E. A. B. (2015). Pengembangan Desain Kemasan Keripik Singkong UD. Aji Jaya Makmur di Kecamatan Cerme di Kabupaten Gresik. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 3(3), 183–189.
- Suryani, R. (2020). Outlook Ubi Kayu: Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan. In *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. [https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/OUTLOOK\\_UBI\\_KAYU\\_2020.pdf](https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/OUTLOOK_UBI_KAYU_2020.pdf)
- Uyun, H. S. K., Bakhtiar, A., & Nurdin, H. (2024). Kajian Nutrisi Daun Singkong Sebelum dan Sesudah Fermentasi. *Jurnal Farmasi Higea*, 16(2), 126–130. <https://doi.org/10.52689/higea.v16i2.634>

- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi. (2022). Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *Jatimas: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 111–120.
- Wiyono, A. E., Amilia, W., Shasabillah, R. T., Mulyana, R. A., & Pramesti, V. O. (2023). Potensi Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Pewarna Alami. *Teknotan*, 17(1), 27–31. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n1.4>
- Yunita, D., Sekarningrum, & Gunawan, W. (2021). Penyuluhan dan Sosialisasi Pentingnya Menampung Air. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 2(2), 114–121.