



PELATIHAN PRODUKSI KERIPIK SINGKONG DAN TEPUNG TAPIOKA KEPADA PEMUDA DESA WAIJARANG LEMBATA

**Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani
Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa,
Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan***

**e-mail: anginwewa@yahoo.co.id.*

Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Diserahkan tanggal 28 September 2024, disetujui tanggal 4 Oktober 2024

ABSTRAK

Desa Waijarang, Kabupaten Lembata berdiri tahun 1995 dan menjadi lokasi relokasi bagi pengungsi. Masyarakat dominan sebagai petani dan menggarap lahan milik warga desa lain untuk berkebun. Desa Waijarang kini menjadi satu pintu masuk kabupaten Lembata dari jalur laut, karena terdapat pelabuhan kapal Fery, dan merupakan satu potensi bisnis. Namun, para pemuda desa kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha di bidang makanan dari hasil pertanian, seperti produk makanan camilan. Berdasarkan kondisi tersebut dilakukan pelatihan produksi keripik singkong dan tepung tapioka. Metode kegiatan yaitu praktek produksi. Hasil kegiatan yang dilaksanakan selama dua minggu yakni diproduksi keripik singkong dari singkong parutan. Para pemuda terlibat aktif. Evaluasi kegiatan dilakukan setiap akhir pekan. Luaran yang dihasilkan yakni produk keripik berlogo Kingkong Waijar dan tepung tapioka. Peserta pelatihan serta pemerintah desa menyatakan gembira karena memperoleh pengetahuan dan inovasi baru tentang pengolahan singkong segar. Disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan berhasil dilakukan dan produk langsung dipasarkan.

Kata kunci: Kingkong waijar, pemuda Desa Waijarang, pelatihan produksi.

ABSTRACT

Waijarang Village, Lembata Regency was established in 1995 and became a relocation location for refugees. The dominant community is farmers and works on land belonging to other villagers for gardening. Waijarang Village is now the entrance to Lembata Regency from the sea route, because there is a ferry port, and has business potential. However, village youth lack the knowledge and skills to become entrepreneurs in the field of food from agricultural products, such as snack food products. Based on these conditions, training was carried out on the production of cassava chips and tapioka flour. The activity method is production practice. The results of the activities carried out for two weeks were the production of cassava chips from grated cassava. The youth are actively involved. Evaluation of activities is carried out every weekend. The products produced are chips with the Kingkong Waijar logo and tapioka flour. The training participants and the village government expressed happiness because they



Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa, Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan: Pelatihan Produksi Keripik Singkong dan Tepung Tapioka Kepada Pemuda Desa Waijarang Lembata.

had gained new knowledge and innovation about processing fresh cassava. It was concluded that the training activities were successful and the product was immediately marketed.

Keywords: *Kingkong waijar, Waijarang Village youth, production training.*

PENDAHULUAN

Desa Waijarang merupakan sebuah desa di dalam wilayah Kecamatan Nubatukan, kabupaten Lembata yang berdiri pada bulan September tahun 1995. Penduduk yang menempati desa ini pada saat desa ini terbentuk, merupakan masyarakat yang direlokasi atau berasal dari berbagai tempat. Hal tersebut menyebabkan warga di desa ini tergolong majemuk. Profesi hidup warga desa ini bervariasi dan dominan berprofesi sebagai petani ladang yang menggarap lahan ulayat warga yang lain untuk bertani.

Pemerintah Desa Waijarang, dalam rangka memajukan kesejahteraan hidup warga, mengupayakan agar seluruh komponen masyarakat memiliki pekerjaan yang layak dan mempunyai penghasilan yang baik guna kekuatan ekonomi masyarakat. Pemerintah Desa umumnya, menginginkan agar masyarakatnya dapat tumbuh dan berkembang secara mandiri serta memiliki kapasitas diri, sehingga pemerintah desa berusaha agar terjadinya penciptaan lapangan kerja hingga tercapai kesejahteraan masyarakat (Hidayat *et al.*, 2024). Berkaitan dengan ini maka salah satu komponen masyarakat di Desa Waijarang yang diupayakan untuk menjadi komponen masyarakat yang kreatif,

inovatif dan produktif yaitu pemuda. Pemerintah Desa Waijarang berkeinginan dan mempunyai harapan agar para pemuda Desa menjadi komponen masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan menghasilkan karya-karya kreatif inovatif yang memacu pertumbuhan dan perkembangan perekonomian desa. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh (Reynaldi *et al.*, 2021) bahwa pemuda merupakan potensi desa, aset masa depan yang menjadi lokomotif dan penggerak peradaban sebuah bangsa yang dimulai dari desa, melejitkan dinamika kehidupan desa untuk mencapai bangsa yang mandiri.

Kondisi nyata menunjukkan bahwa para pemuda desa di Desa Waijarang umumnya belum memiliki pekerjaan yang tetap. Banyak di antaranya merupakan penganggur. Untuk memenuhi kebutuhan hidup keseharian, para pemuda tersebut umumnya bergantung hidup pada orang tua, atau memilih tinggalkan desa dan pergi merantau. Keadaan itu tampak bertolak belakang dengan potensi desa yakni letak Desa Waijarang saat ini merupakan desa pintu masuk Kabupaten Lembata dari lalulintas laut. Di desa tersebut telah terdapat pelabuhan kapal feri dan sangat mendukung lalulintas

manusia, sebab pelabuhan tersebut tergolong aktif disinggahi oleh kapal feri dalam pelayaran menyinggahi pulau Lembata atau keluar dari pulau Lembata. Letak Desa Waijarang juga terdapat pada jalur transportasi darat yang menghubungkan Kota Lewoleba dengan dua wilayah kecamatan dalam administratif Kabupaten Lembata. Posisi atau letak Desa Waijarang tersebut, belum dioptimalkan oleh pemuda desa Waijarang sebagai daerah potensial pasar makanan camilan, terutama yang berbahan baku ubi kayu.

Upaya yang ditempuh oleh pemerintah Desa Waijarang guna meningkatkan kapasitas diri pemuda Desa dalam hal kreatifitas yang produktif yaitu dengan menyertakan atau melibatkan para pemuda dalam berbagai kegiatan pelatihan produktif inovatif dan kewirausahaan agar dapat menjadi kaum muda yang mandiri. Penyertaan pemuda desa dalam berbagai pelatihan pember-dayaan merupakan upaya untuk membang-kitkan potensi diri atau potensi individual dan peran aktif pemuda desa (Aditya *et al.*, 2022).

Guna mendukung upaya dan program dari pemerintah Desa Waijarang, maka dilakukan pelatihan pengolahan ubi kayu (*Manihot esculenta*) untuk produksi keripik singkong dan tepung tapioka dalam masa kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kegiatan pelatihan tersebut diminta oleh Pemerintah Desa Waijarang untuk memberikan penge-

tahuan dan keterampilan bagi pemuda desa tentang pengolahan singkong untuk menghasilkan produk-produk yang bernilai ekonomi.

Jenis pelatihan yang diberikan kepada para pemuda Desa Waijarang yakni pengolahan singkong menjadi keripik dan tepung tapioka. Jenis produk yang dilatih ini karena keterampilan yang ingin dimiliki oleh para pemuda dalam mengembangkan wirausaha yaitu di bidang makanan camilan. Dalam hal ini, jenis produk yang dilakukan pun untuk mengoptimalkan potensi singkong yang merupakan salah satu jenis tanaman pertanian yang dihasilkan oleh warga setempat. Selain itu, pihak pemerintah dan masyarakat setempat ingin menjadikan keripik singkong dengan merek produk Kingkong Waijar, sebagai salah satu produk khas desa atau usaha mikro di desa yang ditangani oleh para pemuda. Upaya itu ingin dilakukan karena usaha produksi keripik sebagai suatu jenis usaha mikro, kini menjadi jenis usaha yang dapat dilakukan secara mudah oleh masyarakat. Usaha mikro dalam hal produksi makanan ringan di Indonesia, kini cukup berkembang baik dan merupakan usaha-usaha kecil yang berkembang serta berperan besar dalam perputaran uang serta peningkatan perekonomian Negara (Silaban *et al.*, 2022).

Keripik singkong merupakan salah satu makanan camilan yang digemari oleh banyak kalangan. Keripik singkong menjadi salah satu makanan kecil atau camilan yang

Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa, Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan: Pelatihan Produksi Keripik Singkong dan Tepung Tapioka Kepada Pemuda Desa Waijarang Lembata.

merakyat dan ada di seluruh wilayah Indonesia, serta menjadi tren dalam kehidupan masyarakat yang dapat diproduksi oleh industri besar maupun oleh industri rumah tangga (Berliani dan Abadi, 2023). Industri makanan kecil jenis ini pun sangat didukung oleh ketersediaan bahan baku (ubi kayu) yang dapat dengan mudah diperoleh di berbagai tempat. Ubi kayu merupakan salah satu komoditi tanaman pangan ketiga setelah padi dan jagung, yang mudah diproduksi di lahan kritis, mudah dibudidaya serta dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti padi dan jagung (Patoki, 2017). Ubi kayu cocok dijadikan bahan makanan pengganti beras sebab kandungan karbohidrat sebanyak 38 gram per 100 gram singkong, yang nilainya setara dengan 12% (Harsita dan Amam, 2019).

Pembuatan atau produksi keripik singkong dapat dilakukan melalui beberapa cara, yaitu: (a) singkong mentah yang diiris dan digoreng serta diberi perasa, (b) singkong kukusan yang diiris tipis dan dikeringkan serta digoreng dan diberi perasa, dan (c) singkong parutan yang dikukus dan dikeringkan serta digoreng dan diberi perasa. Aneka jenis dan bentuk olahan tersebut, oleh produsen disesuaikan dengan animo pasar, efisiensi dan efektifitas produksi.

Kewirausahaan melalui produksi keripik singkong merupakan satu peluang usaha

yang baik dan digeluti banyak orang. Hal itu terjadi karena keripik singkong dapat diandalkan sebagai makanan pengganti nasi atau bahan makanan antisipatif jika belum berkesempatan untuk mengonsumsi nasi.

Keripik singkong dapat mudah dibawa ke mana-mana, serta penanganan yang tidak memerlukan perhatian khusus. Sebagai bahan makanan yang kering dan ringan, keripik singkong dapat bertahan lama dan mudah dalam pengemasannya untuk dibawa ke berbagai tempat. Dari segi nilai kalori, keripik singkong rata-rata mengandung 35–40% (Agustiar, 2017). Kandungan kalori ini cukup baik untuk mengatasi kebutuhan kalori dari nasi beras, dan sebagai bahan makanan antisipatif. Selain itu, dari segi persediaan bahan baku, singkong merupakan bahan baku yang mudah diperoleh dan relatif murah karena pembudidayaannya gampang dilakukan. Singkong dapat tumbuh di berbagai tempat, tidak membutuhkan perawatan khusus dan merupakan tanaman yang cepat menghasilkan.

Komponen lain dari umbi singkong yang dapat bernilai ekonomi dalam proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong yaitu tepung tapioka atau pati singkong. Pada singkong segar terdapat kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5% (Zarkasie et al., 2017). Kadar pati yang tinggi tersebut dapat dipisahkan untuk menghasilkan tepung tapioka.

Tepung tapioka merupakan sari dari singkong yang dihasilkan dari singkong segar yang diparut dan diperas air sarinya. Air sari yang didiamkan, akan terbentuk endapan yang merupakan pati tapioka. Tapioka berguna dalam berbagai kehidupan manusia seperti sebagai bahan aditif pada industri pengolahan bahan pangan (Jayanti et al., 2017). Tepung tapioka banyak digunakan sebagai pengental serta bahan pengikat dalam industri bahan makanan (Wijayanti dan Rahmadhia, 2021). Tepung tapioka juga digunakan sebagai pembuatan bahan bakar alternated skala rumah tangga yakni sebagai perekat dalam pembuatan briket arang (Nuwa dan Prihanika, 2018).

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu praktek. Para mitra kegiatan pengabdian, dalam hal ini para pemuda desa, dilatih untuk melakukan produksi keripik singkong dan tepung tapioca serta pendampingan produksi.

Prosedur kegiatan yang berlangsung yakni:

- a. Penjelasan atau sosialisasi mekanisme kerja kepada mitra pelatihan, yakni para pemuda desa.
- b. Penyiapan alat dan bahan serta rumah tempat produksi.
- c. Pelaksanaan produksi yang mencakup: pamarutan singkong menggunakan mesin parut, pemerasan singkong parutan untuk memperoleh larutan pati dan

kemudian filtrate didiamkan untuk diperoleh tepung tapioka, pengukusan singkong parutan, penjemuran singkong kukusan hingga kering, penggorengan, pengemasan dan pemasaran.

- d. Produksi tepung tapioka yakni setelah sari pati didiamkan selama 24 jam maka dilakukan pemisahan fraksi air dengan bagian endapan. Endapan yang terbentuk dikeringkan sambil diaduk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan produksi keripik singkong dan tepung tapioka didahului dengan pertemuan dengan para pemuda Desa Waijarang (Gambar 1), untuk menyepakati mekanisme kerja, jadwal kegiatan dan peranan-peranan. Para pemuda desa antusias mengikuti pertemuan persiapan pelaksanaan kegiatan dimaksud.

Pada pertemuan awal tersebut, dibahas dan disepakati pula beberapa hal yaitu: (1). Keripik yang dihasilkan adalah dari singkong parutan (singkong segar yang diparut, dikukus dan dijemur hingga kering). (2) Nama atau merek produk kripik singkong yang hendak diproduksi, yakni bernama Kingkong Waijar. Kata Kingkong merupakan kepanjangan dari Keripik Singkong, sedangkan kata Waijar merupakan kata yang berasal dari nama desa Waijarang. Peserta pelatihan (pemuda desa) pun merancang logo atau stiker untuk disertakan pada plastic kemasan. (3). Harga jual keripik yakni Rp. 5000 per bungkus.

Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa, Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan: Pelatihan Produksi Keripik Singkong dan Tepung Tapioka Kepada Pemuda Desa Waijarang Lembata.



Gambar 1. Pertemuan dengan Unsur Pemuda untuk Persiapan Pelatihan.

Kegiatan dilanjutkan dengan pengadaan sarana produksi yaitu mesin parut singkong, dandang untuk pengukusan, seng plat sebagai media menempal singkong parutan untuk dikukus, pembuatan meja tempat

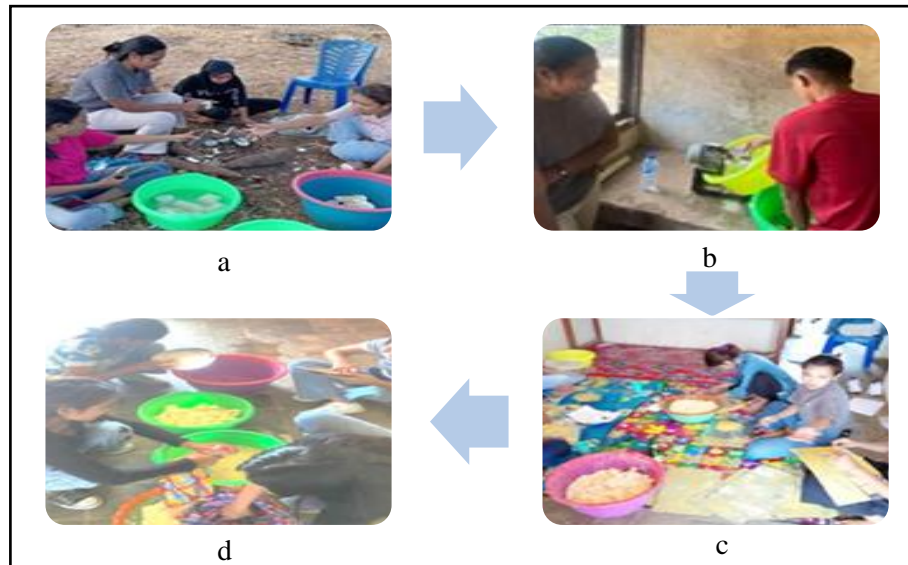
penjemuran keripik, pengadaan plastik kemasan dan cetak stiker logo produk yakni Kingkong Waijar. Meja penjemuran keripik dibuat dari bahan bambu (Gambar 2).



Gambar 2. Meja Penjemuran Keripik yang Dibuat dari Bambu.

Pada hari pelaksanaan produksi, diadakan bahan baku produksi berupa singkong segar sebanyak 30 kg. Singkong segar tersebut dibersihkan (dikupas kulitnya), dicuci dan kemudian diparut (Gambar 3a dan

3b). Parutan singkong diperas untuk diperoleh sari pati (Gambar 3c), kemudian residu ditempelkan pada permukaan seng plat untuk dikukus (Gambar 3d).



Gambar 3. Singkong Dibersihkan, Diparut, Diperas untuk Dipisahkan Patinya dan Residu Ditempelkan pada Permukaan Seng Plat.

Dandang diisi dengan air hingga pada batas bawah saringan, kemudian air dipanaskan di atas tungku berbahan bakar kayu api. Saat air telah mendidik, singkong parutan yang telah ditempelkan pada permukaan seng plat, diletakkan di dalam dandang untuk mengalami proses pengukusan (Gambar 4). Pengukusan berlangsung selama sekitar lima menit hingga singkong parutan menjadi masak, yang ditandai dengan terbentuknya warna kuning pada permukaan singkong kukusan.

Singkong kukusan yang telah masak, selanjutnya dikeluarkan dari dalam dandang dan dijemur dengan cara diletakkan di atas meja bambu (Gambar 5a). Setelah satu jam penjemuran, singkong kukusan pada permukaan seng plat dibalik agar singkong kukusan tidak melekat secara kuat pada permukaan seng, dan juga dipotong-potong agar membentuk ukuran yang kecil, sekitar (1 x 1) cm (Gambar 5b). Penjemuran dilakukan hingga benar-benar kering.



Gambar 4. Singkong Parutan Dikukus di Dalam Dandang.

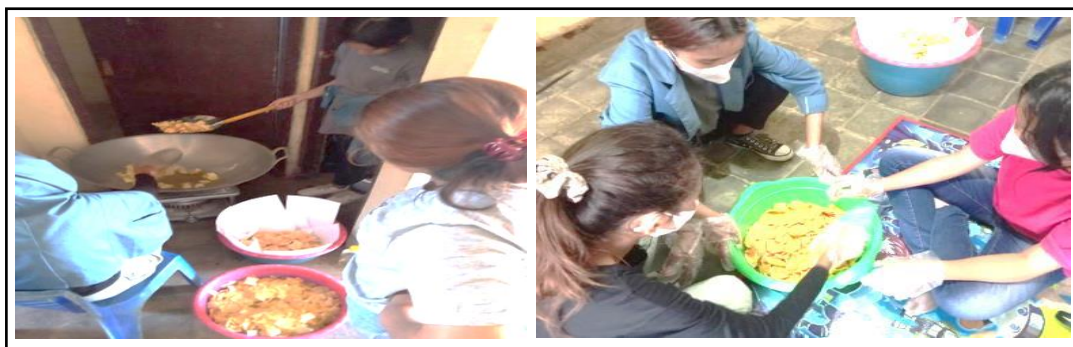
Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa, Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan: Pelatihan Produksi Keripik Singkong dan Tepung Tapioka Kepada Pemuda Desa Waijarang Lembata.



Gambar 5. Singkong Kukusan pada Lembaran Seng Dikeringkan (a) kemudian Diperkecil Ukurannya (b).

Keripik yang telah kering dan berukuran kecil, kemudian digoreng dan diberi bumbu perasa yakni bumbu balado manis-pedas serta dikemas (Gambar 6). Keripik yang telah digoreng dan ditaburi dengan bumbu atau zat perasa, selanjutnya dikemas di dalam plastik kemasan yang telah diberi label

“Kingkong Waijar” (Gambar 7). Harga jual untuk tiap bungkus Kingkong Waijar yang diproduksi pada pelatihan tersebut adalah Rp. 5000 per bungkus. Dari 30 Kg singkong mentah, diperoleh keripik sebanyak 46 bungkus.



Gambar 6. Proses Penggorengan dan Pengemasan Produk Kingkong Waijar.

Produk sampingan yakni tepung tapioka. Tepung tapioka yang dihasilkan pada produksi pertama adalah 32 gram. Tepung berwarna putih dan bertekstur halus (Gambar 7). Tepung tapioka yang diperoleh belum dihaluskan dan diayak sehingga masih da-

lam bentuk gumpalan-gumpalan padat yang mudah untuk dihaluskan. Tepung tapioka yang dihasilkan ini jika dilarutkan di dalam air dan membentuk emulsi dan kemudian dipanaskan sambil diaduk maka terbentuk agar kental yang bening.



Gambar 7. Produk Kingkong Waijar dan Tepung Tapioka yang Dihasilkan.

Pelatihan yang dilakukan serta hasil-hasil yang diperoleh sesuai dengan target yang direncanakan, yakni dihasilkannya keripik singkong dan tepung tapioka dalam waktu 2 x 24 jam. Keripik singkong yang telah dikemas, langsung dibeli oleh warga. Para pemuda peserta kegiatan dan pendampingan produksi menyatakan gembira karena telah memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan baru dalam hal pengolahan ubi kayu untuk menghasilkan produk yang bernilai jual. Pemerintah Desa Waijarang juga menyatakan gembira karena warganya, khususnya pemuda, telah memperoleh tambahan pengetahuan, pengalaman dan keterampilan dalam hal pengolahan singkong.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan maka disimpulkan bahwa

pelatihan pengolahan ubi kayu segar kepada pemuda Desa Waijarang dalam masa Kuliah Kerja Nyata untuk menghasilkan keripik dengan logo produk Kingkong Waijar dan tepung singkong, yang dimulai dari perencanaan hingga pelaksanaan dan pemasaran produk keripik, berjalan dengan baik, keripik yang diproduksi yakni dari singkong segar yang diparut kemudian ditempel secara tipis pada permukaan seng plat dan dikukus, Singkong yang telah dikukus, dijemur, digoreng, diberi perasa balado manis-pedas, dikemas dan dijual. Para pemuda desa peserta pelatihan menyatakan gembira karena memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan mengolah singkong segar untuk menghasilkan keripik dan tepung kanji. Pemerintah Desa Waijarang juga menyatakan gembira karena para pemuda desanya memperoleh pengalaman pemberdayaan.

Kristina Bria, Monika Woli Wokal, Sefriani Vidiani Luruk Seran, Arkhangela Giriani Snoe, Oktaviana Matilda, Ananda Oky Mekel M. Boikh, Silvestra Intan Nahak Costa, Maria Wilhelmina Lasar, dan Gerardus Diri Tukan: Pelatihan Produksi Keripik Singkong dan Tepung Tapioka Kepada Pemuda Desa Waijarang Lembata.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Waijarang dan Ketua Karang Taruna Desa Waijarang yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Aditiya V., Nasution N. A., Hulu R. N., Saputra F., 2022., Pelatihan Ekonomi Kreatif kepada Karangtaruna Desa Kadur., Jurnal Pesat, Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol. 1, No. 2, Agustus 2022, pp. 39-42.

Agustiar, 2017, Analisis Produksi Optimum pada Industri Keripik Singkong (Studi Kasus pada Industri Keripik Singkong Rajawali di Desa Rundeng Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat), *urnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Desember 2012, hlm. 209-217 Vol. 16 No.3, ISSN 0853 – 4217.

Berliani D. N., dan Abadi M. T., 2023, Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Keripik Singkong (Studi Kasus Usaha Keripik Singkong S3 di Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan), *BISMA : Business and Management Journal*, Volume 1 Nomor 2 Tahun 2023, E-ISSN : 2987-5900.

Harsita P. A dan Amam., 2019, Analisis Sikap Konsumen terhadap Produk Olahan Singkong, *Agrisocionomics, Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 3(1): 19-27, Mei 2019, ISSN 2580-0566 EISSN 2621-9778.

Hidayat A., Yunus R., Anam C., Rahman F., Jaya A. H., 2024., *Upaya Pemerintah*

Desa dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Padende Kecamatan Marowola Kabupaten Sigi, *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, Vol.3, No.4, Juni 2024.

Jayanti U, Dasir, Idealistuti, 2017., Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan terhadap Sifat Sensoris PEMPEK, *E d l b l e VI -1*: 59-62, Juli 2017 ISSN 2301 – 4199.

Nuwa dan Prihanika, 2018, Tepung Tapioka Sebagai Perekat dalam Pembuatan Arang Briket, *PengabdianMu*, Volume 3, Nomor 1, Maret 2018, Hal 34 ± 38 ISSN : 2502-6828.

Patoki A. K., dan Effendi, 2017, Analisis Profitabilitas Keripik Singkong pada Industri Rumah Tangga Pasundan di Kota Palu, *e-J. Agrotekbis* 5 (1) : 77 - 85, Februari 2017 ISSN : 2338-3011.

Reynaldi A., Khan I., Krisnawati, 2021., Peran Pemuda Dalam Pembangunan Desa, *Tasnim Journal for Community Service*, Vol. 2, No. 1, 2021, ISSN 2745-4622 (print) | ISSN 2745-4630 (online).

Silaban B., Suharto A, Suhendri., 2022., Peran UMKM Pembuatan Makanan Ringan dan Inovasi Produk terhadap Penambahan Pendapatan Ekonomi Masyarakat di Kota Tangerang, *Jeku (Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan)*, Volume 22 No. 1 Maret 2022.

Wijayanti N. R. A dan Rahmadhia S. N., 2021, Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*,

Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 10 No. 1 Oktober 2024

16 (2) (2021) 1-8, p-ISSN 1693-9115,
e-ISSN 2580-846X.

Zarkasie I. M., Prihandini W. W., Gunawan
S, Wirawasista A. H., 2017.,
Pembuatan Tepung Singkong .

p-ISSN: 2460-8173
e-ISSN: 2528-3219

Termodifikasi Dengan Kapasitas
300.000 Ton/Tahun, Jurnal Teknik ITS
Vol. 6, No. 2 (2017), 2337-3520 (2301-
928X Print.