

PEMBERDAYAAN USAHA KERIPIK SINGKONG RASA GADUNG DI POLOKARTO SUKOHARJO

Rr. Aulia Qonita¹, Nur Her Riyadi Parnanto¹, Erlyna Wida Riptanti²

¹⁾Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta

²⁾Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta

Jl. Ir. Sutami 36 A Kentingan Surakarta 57126

Email : auliaqonita@yahoo.co.id

Abstrak

Tanaman singkong bisa ditanam di hampir semua jenis tanah dan banyak dibudidayakan petani. Singkong sangat fleksibel untuk dapat diolah menjadi produk makanan, baik secara langsung seperti dibuat aneka kripik singkong. UKM Zaddam adalah salah satu UKM yang memproduksi keripik singkong rasa gadung di Kabupaten Sukoharjo. Permasalahan yang dihadapi UKM ini adalah saat proses pengirisan singkong dilakukan secara manual, tali ikatan kemasan masih menggunakan tali raffia, belum memiliki tempat untuk penyimpanan persediaan / stok, sehingga keripik mudah “remuk” dan hancur, penataan produk masih ditumpuk-tumpuk karena tidak memiliki rak display, tidak memiliki standar takaran dalam pemberian bumbu, belum memiliki sistem pembukuan sederhana. Metode kegiatan berupa sosialisasi, introduksi teknologi tepat guna yang mendukung di dalam proses produksidan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa UKM sudah menggunakan alat pengiris singkong, kemasan sudah diikat menggunakan pita kawat, memiliki container box untuk tempat persediaan / stok produk sehingga produk terjaga dari kondisi “remuk” atau hancur saat perjalanan, penataan produk dilakukan pada rak display, sudah memahami dan menerapkan tentang higienitas dan keamanan produk, memiliki standar takaran yang pasti dalam pemberian bumbu, UKM memiliki catatan pembukuan sederhana.

Kata Kunci : Keripik Singkong, Rasa Gadung, Pemberdayaan

A. PENDAHULUAN

Ketela pohon/singkong atau di beberapa daerah dikenal dengan sebutan ubi kayu, kaspe, budin, sampeu atau singkong merupakan salah satu jenis makanan rakyat di Indonesia. Tanaman singkong bisa ditanam di hampir semua jenis tanah bahkan dapat tumbuh dengan baik di tanah yang kurus serta kering dan tidak memerlukan pemeliharaan khusus sehingga banyak dibudidayakan petani di daerah yang lahannya tidak mungkin ditanami padi ⁽¹⁾. Komposisi ubi kayu atau singkong adalah sebagai berikut ⁽²⁾:

Tabel 1. Komposisi ubi kayu/singkong (per 100 g bahan):

Komponen	Kadar
Kalori	146,00 kal
Air	62,50 g
Fosfor	40,00 mg
Karbohidrat	34,00 g
Kalsium	33,00 mg
Vitamin C	30,00 mg
Protein	1,20 g
Besi	0,70 mg
Lemak	0,30 g
Vitamin B1	0,06 mg
Berat dapat dimakan	75,00

Singkong merupakan hasil pertanian yang banyak ditanam sebagai tanaman tumpang sari yang artinya ditanam diantara tanaman lainnya atau sebagai tanaman penyela menunggu musim tertentu. Pengembangan produk olahan singkong menjadi kuliner inovatif dengan bahan baku lokal memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha mikro dimasyarakat. Singkong sangat fleksibel untuk dapat diolah menjadi produk makanan, baik secara langsung seperti dibuat aneka kripik singkong maupun menjadi bahan makanan setengah jadi (*intermediate*) berupa tepung yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue⁽³⁾.

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia.bahkan keripik singkong menjadi ikon makanan khas Indonesia yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat hal ini dapat kita lihat dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi kripik singkong apabila di tinjau dari aspek ekonomis usaha pembuatan kripik singkong mempunyai prospek yang mengembirakan.karena dengan harga yang sangat terjangkau konsumen bisa menikmati keripik singkong yang renyah,gurih dan nikmat seiring dengan popularitas dan memasyarakatannya⁽⁴⁾.

Keripik singkong selain rasa original, sekarang ini berkembang dengan berbagai varian rasa. Ada keripik singkong rasa manis, gurih, pedas, bawang, balado, gadung, dan yang lainnya. Keripik singkong rasa gadung memiliki rasa yang khas dimana keripik ini dianggap dapat menggantikan keripik gadung yang di banyak kasus menimbulkan keracunan bila cara pengolahannya tidak tepat⁽⁶⁾.Salah satu UKM yang memproduksi keripik singkong rasa gadung di Kabupaten Sukoharjo adalah UKM Zaddam.

UKM Zaddammelakukan kegiatan produksi keripik singkong rasa gadung sudah lama, lebih dari 5 tahun. Setiap bulan UKM ini memproduksi sekitar 200 kg.namun ada kalanya permintaan keripik singkong mengalami peningkatan karena ada pesanan dari masyarakat sekitar. Peningkatan permintaan biasanya terjadi saat ada khajadan pernikahan, musim libur sekolah, peringatan hari raya dan sebagainya.Sehingga UKM Zaddam harus memproduksi sekitar 250 kg.keripik singkong rasa gadung dijual dengan harga sebesar Rp 25.000 per kilogram curah dan Rp 8.000 per 2 ons.

Keripik singkong rasa gadung menggunakan bahan baku singkong varietas mentega. Varietas ini memiliki sifat tidak mempur, tidak ngganyong, pulen, kalau direndam tidak pecah, dan biasanya berwarna kuning dan putih.Kontinuitas bahan baku yang dibutuhkan relatif tersedia setiap saat karena ketersediaan di pasar relatif banyak. Pada saat melakukan proses produksi, UKM Zaddam memerlukan singkong sekitar 200 – 250 kg per minggu untuk kondisi biasa. Dengan bahan yang dibutuhkan singkong, bawang putih, garam, serta minyak untuk meng goreng. Setiap 5 kg singkong dapat menghasilkan 1 kg keripik singkong.

Proses produksi keripik singkong rasa gadung diawali dengan pemilihan bahan baku yaitu singkong varietas mentega yang segar, dimana singkong dipanen dan langsung diolah. Langkah kedua adalah singkong dikupas dan dibersihkan menggunakan air mengalir sampai bersih.Langkah ketiga adalah pemotongan singkong menjadi tipis-tipis agar renyah saat digoreng. Langkah keempat adalah irisan singkong direndam dengan air bersih selama 48 jam dimana setiap 12 jam air rendaman diganti dengan air yang baru dan bersih. Langkah kelima adalah menambahkan bumbu yang berupa bawang putih yang telah dihaluskan dan garam saat perendaman yang terakhir.Langkah keenam adalah rendaman irisan singkong diangkat kemudian ditiriskan kemudian dikukus selama 10 menit dan dijemur sampai kering.Langkah ketujuh adalah menggoreng dengan minyak goreng, sampai matang.Kemudian keripik ditiriskan dari minyak sampai kering dan dingin, kemudian dikemas dalam plastik kemasan.Berikut ini gambar proses produksi keripik singkong di UKM Zaddam :

- 
1. Singkong segar sebagai bahan keripik singkong
- 
2. Singkong dikupas dengan pisau dan dicuci bersih
- 
3. Singkong diris dengan pisau dapur
- 
4. Singkong direndam dengan air biasa selama 48 jam, setiap 12 jam air diganti.
- 
5. Rendaman yang keempat, ditambahkan bumbu berupa garam dan bawang putih
- 
6. Irisan singkong dikukus selama 10 menit lalu dijemur di atas widig, sampai kering.
- 
- 
7. Irisan singkong yang sudah kering kemudian digoreng
8. Keripik singkong sudah matang
9. Keripik singkong yang dikemas dan siap dikonsumsi

Gambar 1. Proses Produksi Keripik Singkong di UKM Zaddam

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan UKM Zaddam dalam memproduksi keripik singkong rasa gadung melalui introduksi teknologi tepat guna, pelatihan pembukuan sederhana dan pendampingan. Hal tersebut dilakukan agar UKM Zaddam dapat berkembang lebih baik dalam menjalankan usahanya.

B. SUMBER INSPIRASI

UKM Zaddam menghadapi permasalahan dalam proses produksi keripik singkong rasa gadung yaitu pengirisan singkong masih secara manual dengan pisau dapur sehingga membutuhkan waktu yang lama dan ketebalan hasil irisan beraneka ragam. UKM Zaddam sering mengikuti pameran namun belum memiliki tempat untuk penyimpanan persediaan / stok atau untuk membawa produk ketika dipasarkan, sehingga keripik mudah “remuk” dan hancur; selain itu UKM dalam menata produk masih sering ditumpuk-tumpuk karena tidak memiliki rak display. Selain itu UKM belum memiliki sistem pembukuan sederhana. Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan suatu teknologi tepat guna yang dapat membantu dalam proses produksi dan kegiatan UKM.

C. METODE

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diawali dengan kegiatan sosialisasi, introduksi teknologi tepat guna yang mendukung di dalam proses produksi keripik singkong rasa gadung dan pendampingan. Sosialisasi dilakukan untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi UKM Zaddam dalam proses produksi dan menentukan jadwal kegiatan yang akan dilakukan. Introduksi teknologi tepat guna dilakukan melalui pemberian alat pengiris singkong, tali kawat pengikat kemasan, container box, rak display, pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP), pelatihan pembukuan sederhana, serta pendampingan UKM selama program kegiatan. Kegiatan dilakukan di UKM Zaddam pada bulan Mei – September 2018.

D. KARYA UTAMA

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan di UKM Zaddam yang beralamat di Bakalan 02/01 Polokarto, Sukoharjo. Kegiatan – kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi

Program Kemitraan Masyarakat ini awali dengan adanya sosialisasi oleh Tim Pengabdi, dimana pada saat tersebut disosialisasikan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Kegiatan yang dilakukan tentu saja merupakan solusi permasalahan yang selama ini dihadapi oleh UKM Zaddam pada saat melakukan usaha. Berikut ini gambar kegiatan sosialisasi di UKM mitra.



Gambar 1 . Sosialisasi Kegiatan di UKM Zaddam

Sosialisasi dilakukan untuk menentukan jadwal kegiatan yang akan dilakukan oleh Tim Pengabdi dan UKM mitra. Kegiatan yang akan dilakukan meliputi introduksi alat pengiris, introduksi tali pengikat kemasan, introduksi container box, introduksi rak display, pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP), pelatihan pembukuan sederhana, dan pendampingan.

2. Introduksi Alat Pengiris Singkong

Tim Pengabdian mengintroduksikan alat pengiris singkong untuk pembuatan keripik singkong rasa gadung kepada UKM Zaddam. Hal tersebut bertujuan agar dapat meningkatkan efisiensi dalam proses pengirisannya ketela pohon saat proses produksi. Alat pengiris singkong bisa disesuaikan atau diatur ukuran ketebalannya sehingga hasil irisan sesuai yang diharapkan. Dengan adanya alat pengiris ini diharapkan waktu pengirisannya ketela pohon menjadi lebih cepat dan ukuran ketebalan keripik singkong bisa sama.



Gambar 2. Introduksi Alat Pengiris Singkong

3. Introduksikan tali pengikat kemasan produk keripik singkong di UKM Zaddam.

UKM Zaddam dalam mengemas produk keripik singkong masih menggunakan plastik kemasan yang diikat pakai tali raffia. Hal tersebut sangatlah tidak menarik, kemasan yang dimiliki sudah bagus namun ada gangguan berupa tali raffia. Untuk itu Tim Pengabdi mengintroduksikan tali pengikat kemasan yang kuat, praktis, mudah diaplikasikan dan terlihat menarik. Tali pengikat tersebut adalah tali semacam pita kecil dengan di dalamnya berisi kawat tipis yang didapat digunakan untuk mengikat kemasan setelah dilakukan penyileran dengan hand sealer. Hal tersebut mudah dilakukan dan bisa memperkuat produk singkong tetap renyah, lebih tahan lama, fresh dan terjaga kebersihannya serta terlihat lebih menarik. Berikut ini adalah gambar keripik singkong yang diikat pakai tali raffia, tali pengikat yang diintroduksikan dan kemasan keripik singkong yang sudah diikat dengan rapi.



Gambar 3. Kemasan Keripik Singkong yang Diikat dengan Rafia



Gambar 4. Pita Kawat



Gambar 5. Kemasan Keripik Singkong yang sudah Diikat Pita Kawat

4. Introduksikan teknologi tepat guna berupa container box yang digunakan untuk menyimpan produk keripik singkong saat di perjalanan di UKM Zaddam dan UKM Evi.

Container box yang diintroduksikan ke UKM Zaddam dan UKM Evi berbahan plastik tebal dengan ukuran panjang 52 cm, lebar 38 cm dan tinggi 34 cm. Merk Shinpo Caravan CB dengan kapasitas 52 liter dengan 4 roda di bagian bawah yang dapat mempermudah perpindahan tempat. Container box ini berfungsi sebagai tempat produk keripik singkong yang akan didistribusikan saat perjalanan atau sebagai tempat persediaan atau stok produk keripik

singkong saat mengikuti pameran. Container box ini memiliki tutup di bagian atas dan kancing tutup di bagian samping kiri dan kanan. Karena ada tutup di bagian atas maka memungkinkan apabila container box ini ditumpuk antara container box satu dengan yang lainnya. Meskipun ditumpuk, namun produk keripik singkong yang disimpan di dalam container box tidak akan mengalami kerusakan berupa remuk atau hancur. Berikut ini gambar container box yang diintroduksikan.



Gambar 6. Introduksi Container Box

5. Introduksi rak untuk penataan produk jadi sebelum dijual atau untuk display pameran, untuk UKM Zaddam.

Sebelum melakukan introduksi rak display, Tim Pengabdi melakukan diskusi tentang rak yang digunakan untuk penataan produk jadi sebelum dijual atau untuk display pameran, bagi UKM Zaddam. Tim Pengabdi berdiskusi dengan UKM mitra untuk menentukan bagaimana rak untuk penataan produk jadi sebelum dijual atau rak untuk display saat mengikuti pameran. Rak display yang diperlukan oleh UKM Zaddam adalah rak yang bisa dibongkar pasang dan mudah dalam membawanya saat mengikuti pameran. Spesifikasi rak display yang diintroduksikan adalah rak display model double atau 2 muka, jumlah tiang 3 buah, tinggi 150 cm, panjang 2 x 90 cm, lebar 2 x 40 cm, jumlah shelving dasar 4 buah, jumlah shelving atas 12 buah, Lebar shelving 40 cm, Panjang shelving 90 cm, backmash berjumlah 2 dan masing-masing berukuran 87 cm x 136 cm. Berikut ini gambar rak display yang diintroduksikan.



Gambar 7. Introduksi Rak Display Produk



Gambar 8. Produk yang Sudah Ditata di Rak Display

6. Pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai panduan dalam menjalankan proses produksi.

Proses produksi keripik singkong ada bagian yang kurang memperhatikan higienitas dan keamanan produk. Tempat produksi ada bagian yang terkesan kotor, dan kumuh. Untuk itu Tim Pengabdi melakukan sosialisasi dan kegiatan pelatihan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di UKM Zaddam. Hal tersebut dimaksudkan agar UKM mitra dapat melakukan proses produksi yang baik dan sesuai prosedur, sehingga menghasilkan produk keripik singkong yang dihasilkan berkualitas baik, bersih dan aman dikonsumsi. Salah satunya adalah dengan mengajarkan cara perawatan terhadap alat. Hal tersebut dimaksudkan agar alat tetap bisa digunakan sebaiknya dan tidak ada permasalahan saat penggunaan serta tetap terjaga higienisitasnya.

Pelatihan GMP juga diterapkan dalam perbaikan proses produksi UKM Zaddam dalam segi cita rasa. Selama ini, pemberian bumbu pada keripik singkong belum memiliki standar takaran yang pasti dalam pemberian bumbu, sehingga antara produksi hari ini dengan kemarin mengalami perbedaan rasa. Dengan adanya pelatihan GMP ini, tim pengabdi bersama pemilik UKM melakukan uji coba bumbu sampai diperoleh cita rasa yang pas. Bumbu yang digunakan adalah satu siuang bawang putih dan 2 sendok makan garam untuk setiap 5 kg singkong mentah. Bumbu diaplikasikan saat perendaman keempat.

7. Memberikan pelatihan pembukuan keuangan sederhana.

Tim pengabdian memberikan pelatihan pembukuan sederhana kepada UKM Zaddam. Kegiatan pembukuan merupakan usaha untuk mendokumentasikan seluruh kegiatan transaksi penerimaan maupun pengeluaran uang yang pada akhirnya dapat diketahui kondisi keuangan usaha. Pada umumnya pengusaha kecil mengandalkan ingatannya untuk menghitung berapa banyak uang yang akan dibelanjakan atau hasil perolehan penjualannya⁽⁶⁾.

Pembukuan dilakukan untuk mengetahui dan mencatat arus uang masuk dan arus uang keluar yang terkait dengan usaha keripik singkong, sehingga akan diketahui berapa besar keuntungan atau kerugian yang diterima oleh UKM. Pencatatan keuangan perlu dilakukan karena keterbatasan kemampuan manusia untuk mengingat transaksi yang terjadi. Dengan adanya pencatatan keuangan dapat digunakan sebagai salah satu dasar dalam pengambilan keputusan yang terkait dengan usaha. Bisa berupa keputusan untuk perluasan usaha, perluasan pemasaran, penyiapan persediaan di saat – saat tertentu ketika mengalami peningkatan permintaan, dan sebagainya.

UKM Zaddam selama ini belum melakukan pencatatan terhadap transaksi-transaksi keuangan atau pemasukan dan pengeluaran yang terjadi dalam usahanya. Mereka belum melakukan pencatatan karena merasa tidak perlu dicatat, dan malah menambah pekerjaan dalam kegiatannya. Tim Pengabdi memberikan pelatihan pembukuan sederhana dengan maksud agar dapat meningkatkan pengetahuan tentang pembukuan, UKM tergugah dan mau untuk melakukan pencatatan yang terkait dengan kegiatan usaha. Dengan demikian UKM dapat mengetahui besar pengeluaran usaha dan besar pemasukan usaha, sehingga dapat diketahui apakah usaha yang dijalankan selama ini mengalami keuntungan atau mengalami kerugian. Berikut ini Gambar Pelatihan dalam Pembukuan Keuangan Secara Sederhana :



Gambar 9. Pelatihan Pembukuan

8. Pendampingan Usaha Keripik Singkong

Pendampingan terhadap UKM dilakukan selama program kegiatan yang meliputi proses produksi keripik singkong, kegiatan pembukuan sederhanan, perluasan pemasaran, tata cara penggunaan dan perawatan peralatan produksi. Pendampingan di dalam kegiatan produksi, dititikberatkan pada pemilihan bahan baku, penggunaan alat pengiris, penggunaan komposisi bumbu, sehingga dapat menghasilkan produk yang terstandart kualitasnya. Pada pemilihan bahan baku harus cermat, karena bahan baku merupakan menentu dari kualitas keripik singkong yang dihasilkan. UKM Zaddam menggunakan singkong varietas mentega, yang harus fresh dari kebun dan langsung diolah di hari itu juga. Karena singkong tersebut memiliki kelebihan tidak “mempur”, tidak “ngganyong”, pulen dan kalau direndam tidak mengalami pecah-pecah.

Tim Pengabdi juga melakukan pendampingan dalam perluasan pemasaran, dengan cara memberikan arahan ke toko oleh-oleh atau reseller yang dapat menjulukkan produk keripik singkong. Dengan cara seperti ini akan menuntut UKM untuk dapat menjalin negoisasi dan kerjasama dalam mempromosikan keripik singkong buatannya. Tim Pengabdi melakukan pendampingan ini dengan sifat memberdayakan UKM, dengan demikian UKM bisa mandiri dan tumbuh berkembang sesuai tujuan yang diharapkan.

E. ULASAN KARYA

Adapun hasil evaluasi terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Evaluasi Hasil Introduksi dan Pelatihan

No	Kegiatan	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1	Introduksi alat pengiris singkong	<ul style="list-style-type: none"> • Proses pengiris keripik singkong masih secara manual menggunakan pisau dapur. • Proses pengiris lama. 1 kg singkong memerlukan waktu 5 menit. • Ketebalan keripik beraneka ragam. 	<ul style="list-style-type: none"> • UKM memiliki 1 unit alat pengiris singkong berkapasitas 60kg / jam. • Proses pengiris lebih cepat. 1 kg singkong memerlukan waktu 1 menit. • Ketebalan keripik sama.
2	Introduksi tali pengikat kemasan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengikatan kemasan menggunakan tali raffia sehingga tidak rapi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengikatan kemasan menggunakan pita kawat sehingga lebih kuat dan rapi.
3	Introduksi container box	<ul style="list-style-type: none"> • Produk hanya ditumpuk dan mudah remuk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produk terjaga dari guncangan saat dibawa dalam perjalanan.
4	Introduksi rak display	<ul style="list-style-type: none"> • Belum memiliki rak display saat menata produk. 	<ul style="list-style-type: none"> • UKM memiliki 1 unit rak display. • UKM dapat menata produk dengan rapi.
5	Pelatihan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	<ul style="list-style-type: none"> • Belum mengerti tentang higienitas dan keamanan produk. • Belum memiliki takaran pasti dalam pemberian bumbu. 	<ul style="list-style-type: none"> • UKM memahami dan menerapkan tentang higienitas dan keamanan produk. • UKM memiliki standar takaran yang pasti dalam pemberian bumbu.
6	Pelatihan pembukuan keuangan sederhana	<ul style="list-style-type: none"> • Belum memiliki laporan keuangan. 	<ul style="list-style-type: none"> • UKM memiliki laporan keuangan.

F. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. UKM Zaddam dalam proses produksi sudah menggunakan alat pengiris singkong sehingga proses pengiris menjadi lebih cepat dan hasil irisan memiliki ketebalan yang sama.
2. UKM Zaddam menggunakan mengikat kemasan menggunakan pita kawat sehingga lebih kuat dan rapi.
3. UKM memiliki container box untuk tempat persediaan / stok produk dan produk terjaga dari kondisi “remuk” atau hancur saat perjalanan.
4. UKM dapat menata produk keripik singkong pada rak display, sehingga tertata lebih rapi.
5. UKM memahami dan menerapkan tentang higienitas dan keamanan produk dan memiliki standar takaran yang pasti dalam pemberian bumbu.
6. UKM memiliki catatan pembukuan sederhana.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini menunjukkan bahwa introduksi alat, pelatihan, dan pendampingan yang diberikan kepada UKM Zaddam memberikan manfaat, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan UKM dalam proses produksi yang baik, benar, higienis dan aman, dengan standar takaran bumbu yang pasti, yang didukung dengan alat pengiris yang mempercepat proses produksi.
2. Meningkatkan pengetahuan UKM dalam pelaksanaan pencatatan arus uang keluar dan arus uang masuk melalui pembukuan sederhana.
3. Memberdayakan UKM melalui pendampingan yang bersifat mandiri, sehingga UKM bisa berkembang lebih baik dengan kemampuan yang dimilikinya.

H. DAFTAR PUSTAKA

- (1) Handayani, SM dan Sundari, MT. Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal DIANMAS*. April 2016. 5 (1) : 23 -34.
- (2) Koswara, S. 2013. Modul : Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 6. Pengolahan Umbi Singkong. Southeseast Asian Food And Agricultural Science And Technology (SEAFAST) Center Research And Community Service Institution Bogor Agricultural University. 2013. <http://www.seafast.ipb.ac.id>. Diakses 16 Februari 2018.
- (3) Ekyani IAPH, Damiati, Suriani. IbM Pengusaha Produk Olahan Singkong di Kabupaten Buleleng Bali. Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat. 2016. Hal. 149 – 159
- (4) Perdana DA. Cara Pembuatan Sanjai Kripik Balado Tradisional di Koto Nan IV Kota Payakumbuh Sumatra Barat. *Jurnal Nasional Ecopedon*. April 2016. 3(1) : 68-71.
- (5) Rahayu W, Riptanti WR., dan Anam C. Pemberdayaan UKM Kripik Singkong Rasa Gadung di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri. Prosiding Seminar Nasional 6th UNS SME's SUMMIT & Awards. 2017. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- (6) Istiyanti E, Rahayu L. dan Sriyadi. Pengembangan Agroindustri Pangan Lokal Melalui Peningkatan Jaminan Mutu Pruduk dan Pengelolaan Keuangan. *Jurnal Berdikari*. Februari 2018. 6 (1) : 40 – 53.

I. PENGHARGAAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini tidak akan terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini Tim pengabdi mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Sebelas Maret.
2. Koordinator Riset Group Manajemen Agribisnis Universitas Sebelas Maret.
3. Semua pihak yang membantu dalam pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat.