



Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Budidaya Pertanian Sebagai Wujud Ketahanan Pangan Masyarakat

Dinar Sugiana Fitrayadi^{a,1*}, Ronni Juwandi^{b,2}

^a Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

¹ dinar.sugiana@untirta.ac.id*

Informasi artikel

Received: 12 Agustus 2023;
Revised: 22 Agustus 2023;
Accepted: 1 September 2023.

Kata kata kunci:
Ekonomi Kreatif;
Ketahanan pangan;
Masyarakat.

Keywords:

Creative Economy;
Food Security;
Community.

ABSTRAK

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini merupakan bentuk pelatihan yang ditujukan kepada warga masyarakat dalam implementasi pengolahan hasil perkebunan singkong di wilayah Desa Citaman Kec. Ciomas, Kabupaten Serang. Hal ini dilakukan karena urgensi untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat, maka ada kebutuhan masyarakat di Ciomas untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil kebun singkong agar dapat lebih optimal untuk dapat memperkuat ketahanan pangan lokal di masyarakat. Metode dalam kegiatan pengabdian ini menggunakan skema pelatihan untuk mendampingi masyarakat dalam meningkatkan hasil perekonomian dari sistem perkebunan. Pendataan warga yang bermata pencaharian petani dan ketersediaan hasil perkebunan menjadi beberapa langkah yang dilakukan untuk memulai persiapan. Selanjutnya memulai tahap implementasi dengan melibatkan penyuluh pertanian di Desa Citaman untuk membantu memberikan pelatihan pengolahan bagi masyarakat yang ingin dapat menghasilkan potensi peningkatan perekonomian dari hasil panennya.. Penyelenggaraan pengabdian di atas juga memiliki misi untuk mencapai ketahanan pangan sebagai wujud implementasi misi Universitas dalam mengembangkan mutu kehidupan masyarakat yang berlandaskan pada potensi sumber daya lokal sebagai bentuk kemandirian ekonomi masyarakat.

ABSTRACT

Empowerment of Creative Economy Based on Agricultural Cultivation Results as a Form of Community Food Security. The implementation of this community service activity is a form of training aimed at community members in implementing the processing of cassava plantation products in the Citaman Village area, Kec. Ciomas, Serang District. This is done because of the urgency to carry out community service, so there is a need for the community in Ciomas to improve the quality and quantity of cassava plantation products so that they can be more optimal in order to strengthen local food security in the community. The method in this community service activity uses a training scheme to assist the community in increasing economic returns from the plantation system. Data collection of residents whose livelihoods are farmers and the availability of plantation products are some of the steps taken to start preparations. Then start the implementation phase by involving agricultural extension workers in Citaman Village to help provide processing training for people who want to be able to generate potential for increasing the economy of their crops. The implementation of the service above also has a mission to achieve food security as a form of implementing the University's mission in developing the quality of community life based on the potential of local resources as a form of community economic independence.

Copyright © 2023 (Dinar Sugiana Fitrayadi & Ronni Juwandi). All Right Reserved

How to Cite : Fitrayadi, D. S., & Juwandi, R. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Budidaya Pertanian Sebagai Wujud Ketahanan Pangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 74–80. Retrieved from <https://journal.actual-insight.com/index.php/jpkm/article/view/1753>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Allows readers to read, download, copy, distribute, print, search, or link to the full texts of its articles and allow readers to use them for any other lawful purpose. The journal hold the copyright.

Pendahuluan

Daerah Kabupaten Serang yang ada di wilayah Provinsi Banten merupakan wilayah strategis secara geografis yang memiliki lahan variatif dan mendukung untuk menjadi lahan komoditi pertanian sekaligus perkebunan untuk dikembangkan secara luas dan massif. Lahan perkebunan yang dikelola oleh masyarakat saat ini masi terbatas pada segmen pertanian komoditi beras sebagai bahan pangan utama dan daya jualnya yang terbatas pada bahan mentah namun belum dikembangkan secara optimal. Bergerak dari hal di atas, pendampingan dan pelatihan dalam bentuk kolaborasi bersama masyarakat diperlukan sebagai upaya peningkatan serta pemberdayaan ekonomi kreatif dalam pencapaian kemandirian ekonomi warga serta penguatan ketahanan pangan lokal di masyarakat.

Tanaman singkong adalah salah satu dari sekian banyak komoditas alternatif pertanian yang memiliki mayoritas penanaman di wilayah Indonesia yang sangat sesuai dengan tipologi geografis khas tanaman tropis. Tidak hanya memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi setelah beras dan jagung, singkong juga kaya akan protein sekitar 2,45%, lemak 0,83%, kadar air 66,20%, dan karbohidrat sekitar 29,13%. Keberagaman kandungan unsur hara berbagai varietas singkong biasanya ditentukan oleh perbedaan spesies dan karakteristik dalam suatu negara (Laenggeng dan Dhafir, 2014). Hasil perkebunan singkong seringkali memiliki beragam potensi pangan, namun varietas dan kualitas serta kuantitasnya masih stagnan dan tidak terkesan inovatif khususnya dalam hal pemasaran produk pertanian satu ini. Salah satu contoh produk aneka singkong adalah keripik singkong yang sering kita lihat. Dalam kegiatan kali ini, tim pelaksana pengabdian berusaha menghasilkan produk olahan singkong yang lebih beragam seperti olahan kue berbahan dasar singkong, kulit singkong, dan ampas hasil pengolahan bahan singkong sebagai makanan olahan tambahan.

Produk berbahan dasar olahan singkong juga dapat memberikan nilai tambah bagi perekonomian masyarakat, dimana hasil olahan bahan tersebut dapat dimanfaatkan untuk mengolah bahan baku limbah dari singkong dan menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat, karena melihat potensi yang dimiliki singkong sangat baik untuk diolah. Kandungan nilai gizi 100 g singkong mengandung 112 kalori dan kandungan karbohidrat 38 gram (Soepriyadi, N., dkk. 2019). Tak hanya itu, dari bahan olahan singkong juga mengandung serat, mineral, dan vitamin yang cukup baik sehingga dapat membantu meningkatkan metabolisme tubuh dan berpotensi mengurangi penyakit seperti radang sendi, kanker, diare, kemandulan, infeksi kulit, serta rambut rontok dan ketombe. Hal ini sangat baik untuk berpotensi dimanfaatkan secara optimal sehingga produk singkong yang sebelumnya terbuang dapat bermanfaat dan menghasilkan olahan singkong yang berbeda.

Usaha pengolahan singkong di pedesaan mempunyai potensi untuk semakin berkembang karena sektor ekonomi berbasis perkebunan ini dapat mengembangkan potensi kemandirian ekonomi masyarakat. Namun perkembangan usaha ini juga ditentukan oleh kreativitas petani dan pihak yang terlibat khususnya mitra produksi dalam hal pengolahan bahan dasar singkong dengan mempertimbangkan kebutuhan pasar. Hal inilah yang perlu diubah oleh masyarakat dan memberikan dorongan untuk mengolah produk singkong dengan teknik dan media yang inovatif. Tantangan lainnya adalah sistem pengolahan produk perkebunan singkong belum memiliki sistem distribusi pemasaran yang terorganisir dengan baik dan dibangun secara efektif serta efisien berdasarkan analisis kebutuhan dan uraian tugas yang terorganisir dengan baik. Bahan-bahan, volume produksi, dan volume penjualan bumbu keripik tidak dijelaskan secara akurat. Mencampur bumbu sebagian besar hanya berupa tebakan dan ingatan. Cara kerja seperti ini membuat cita rasa olahan keripik berbahan dasar singkong tidak pernah memiliki level standar selama produksi.

Kelompok tani singkong yang terbentuk mempunyai peran sentral sebagai penyuplai bahan baku kepada pengusaha olahan keripik singkong. Selain itu, sifat singkong sebagai tanaman sela dalam ruang lingkup dan metode diversifikasi lahan dapat memungkinkannya dibudidayakan oleh kelompok petani tanpa mempengaruhi operasional pertanian. Produksi keripik singkong ini saling menguntungkan antara pengusaha keripik dan para petani yang terlibat. Pengusaha dan para mitra yang bekerjasama

mendapat pasokan bahan baku secara terus menerus dan petani dapat memperoleh penghasilan tambahan dari ketersediaan bahan dasar singkong untuk diolah menjadi panganan alternatif. Usaha pertanian dalam varietas tanaman singkong merupakan usaha sampingan yang menjanjikan, namun kelompok tani yang tersedia saat ini belum tergerak untuk memperluas usaha untuk mengembangkan olahan dan produk pertaniannya. Penyebabnya, sistem budidaya singkong belum dipahami dengan baik. Selain itu, bibit singkong yang ditanam bukanlah jenis bibit singkong yang berkualitas.

Untuk saat ini olahan pangan dan produk olahan makanan tradisional yang banyak beredar di pedesaan serta pelosok daerah yang tidak terawasi dengan baik termasuk hal-hal produksi industri yang masih dipertanyakan dalam konteks higienitas serta keamanan dan tentunya baik untuk kesehatan orang-orang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPPOM), hampir 40% jajanan anak sekolah di seluruh Indonesia mengandung bahan berbahaya seperti boraks, formaldehida dan pewarna (Suparmi, 2013). Keberadaan makanan dan olahan tradisional berbahan dasar nabati organik dapat menjadi solusi di tengah-tengah kekhawatiran makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi sebagai alternatif produk olahan jika dikemas secara serius dan dikembangkan manajemennya secara terpadu dan berkelanjutan.

Namun potensi peluang usaha yang sangat besar tersebut masih dimanfaatkan secara terbatas oleh sekelompok pedagang sayuran dan komoditas pertanian berbasis sayuran organik dan hasil perkebunan lainnya. Oleh karena itu, metode pemasaran dari mulut ke mulut masih digunakan secara tradisional, dan tidak hanya pemasaran produk olahan sayuran organik, yang dapat memberikan kerangka terbaik untuk pengembangan usaha berdasarkan indikator keamanan dan kesehatan makanan olahan tradisional, tetapi juga tidak ada usaha keberlanjutan dan kerjasama yang konsisten dari kegiatan organisasi atau perkumpulan petani dalam menjalankan sektor produksi serta distribusi bahan pertanian berbasis olahan singkong seperti yang dijelaskan di atas.

Tempat dan peralatan sebagai komponen utama dalam pengolahan untuk kegiatan pengolahan bahan dasar singkong masih menggunakan peralatan dan perlengkapan manual dalam memproses produk olahannya hingga sampai ke pasar dan ke tangan konsumen. Aspek kemasannya masih sangat sederhana, upaya pemasarannya kurang baik, kemasannya tidak menarik, dan tidak ada label atau branding pada kemasannya. Elemen *labelling/branding* merupakan salah satu elemen pemasaran yang sangat penting, namun sering kali proses inilah yang menjadi tantangan dan kendala dalam usaha strategi pemasaran yang efektif. Metode periklanan yang digunakan juga belum menggunakan media periklanan yang modern dan efektif serta masih menggunakan media tradisional dari mulut ke mulut. Faktanya, dalam kenyataan saat ini, penempatan dan metode penggunaan iklan yang tepat terutama penggunaan media sosial yang menjadi arus utama dalam promosi produk komersil memiliki dampak yang signifikan terhadap tren penjualan, dan telah menjadi salah satu alat pemasaran yang digunakan untuk menampilkan dan menjual produk perusahaan kepada komunitas tertentu yang diharapkan dapat menarik minat calon konsumen dari produk yang dijual. (Rachmat Supriyono, 2010:128)

Metode

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini melalui bentuk pelatihan dan bimbingan secara teknis kepada para kelompok tani serta pemilik usaha olahan hasil perkebunan yang masih digarap secara tradisional. Kegiatan ini juga didukung oleh tim karang taruna sebagai bagian teknis dari pendampingan kepada para peserta kegiatan. Kegiatan ini juga diisi oleh penyampaian materi dan pelatihan untuk pengembangan analisis hasil usaha dalam membantu pemasaran secara langsung dan dalam bentuk media digital seperti media sosial serta pengembangan situs pemasaran produk agar lebih meningkatkan efisiensi dan efektifitas mode pemasaran produk yang dibuat.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan di atas, tim pelaksana mengupayakan alternatif solusi melalui pelatihan bertahap dalam pengolahan singkong serta edukasi dalam pengolahan limbah kulit singkong yang berkolaborasi dengan mitra pelatihan dengan mencoba mengembangkan produk

makanan yang memiliki nilai jual tambahan sehingga dengan modal yang minimal tetap mampu menghasilkan keuntungan bagi para keolompok tani dan para pihak yang terlibat. Selain produk yang dibuat dari penjelasan di atas, kegiatan ini juga mengembangkan produk olahan keripik singkong dengan campuran olahan dikombinasikan bahan pangan utama yaitu beras. Hasil pengembangan produk yang dibuat dari pendampingan dan pelatihan bersama para mitra juga didukung dengan pelatihan pengemasan secara menarik, pendampingan analisis hasil usaha serta membantu pengembangan teknik pemasaran dalam penjualan produk sampai pelatihan analisis keuntungan yang dapat dijadikan modal pengolahan kembali pada tahap berikutnya. Kegiatan ini berupaya untuk mencoba meminimalisir segala kekurangan yang terdapat pada pengolahan secara konvensional selama ini oleh para kelompok tani yang mencoba mengembangkan produk seperti yang dijelaskan di atas. Kelompok sasaran dari kegiatan ini menjadi fokus utama dalam mencoba peluang usaha baru bagi masyarakat yang belum memiliki pekerjaan dan keterampilan sehingga diharapkan menjadi peluang besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta mengembangkan kemandirian ekonomi masyarakat dalam skala lebih luas.

Hasil dan pembahasan

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, tim pelaksana kegiatan mencoba memberikan alternatif solusi kepada mitra produsen hasil perkebunan singkong yang berasal dari kelompok tani serta kelompok kader Karang Taruna Kampung Cibopong Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang berupa kegiatan pendampingan dan pelatihan serta penerapan IPTEKS pada pengembangan produk pengolahan singkong serta limbah kulit singkong sebagai bentuk alternatif komoditi lokal yang memiliki nilai jual, dengan harapan kelompok tani dan mitra yang terlibat dalam kegiatan ini memiliki sektor produksi sendiri serta dapat meningkatkan kualitas perekonomian keluarga. Upaya di atas juga didukung dalam bantuan peminjaman dan pendampingan peralatan teknis yang dapat digunakan untuk kegiatan produksi.

Mengenai proses produksi yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan tersebut dilakukan melalui 3 tahap. (1) Kegiatan untuk membantu masyarakat dalam bidang produksi dan (2) Kegiatan pendampingan serta pelatihan dalam bidang manajemen. Secara lebih rinci akan dijelaskan pada paragraf selanjutnya. (3) Pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi kendala dalam bidang pemasaran dan strategi promosi produk.

Kegiatan untuk membantu masyarakat dalam bidang produksi. Kegiatan melalui beberapa langkah berikut ini. (1) Persiapan materi pelatihan selama 2 minggu. Materi yang akan disampaikan kepada mitra harus dipersiapkan dengan maksimal. Tim pelaksana terlebih dahulu mengoptimalkan resep pembuatan dendeng, keripik kulit singkong dan olahan lainnya dari singkong sehingga menghasilkan produk yang enak dan bisa terjual dengan baik di pasaran. Tim pelaksana kemudian menentukan bahan, alat dan metode produksi produk. Cara pembuatan produk tidak hanya dikomunikasikan secara lisan dalam pelatihan, namun juga secara tertulis, sehingga rekan kerja dapat melihat catatan apabila lupa cara pembuatannya. (2) Persiapan peralatan produksi dan rencana pengemasan yang akan diserahkan kepada mitra selama 2 minggu. Setelah dilakukan pengecekan peralatan yang akan diserahkan kepada mitra, tim pelaksana melakukan persiapan peralatan. Peralatan yang dibeli sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Selain itu, tim juga membuat berbagai desain kemasan dan label. Mitra PKM selanjutnya dapat bertukar pikiran dengan tim pelaksana untuk mengidentifikasi kreativitas desain kemasan serta penentuan label yang berpotensi menarik minat calon pembeli. (3) Pelatihan penggunaan alat dan metode produksi selama 2 minggu. Sebelum pelatihan dimulai, mitra harus diberikan penjelasan tentang latar belakang dan tujuan kegiatan ini, sehingga mitra dapat mengetahui manfaat apa saja yang akan diperoleh dari kegiatan ini. Pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama untuk mitra yang memproduksi keripik kulit singkong dan dendeng singkong serta olahan kreatif lainnya. Dalam skema pelatihan ini, tim pelaksana menawarkan kesempatan untuk membuat keripik singkong dan olahan alternatif lainnya dengan menggunakan teknologi yang lebih

modern. Dimulai dari penghancuran yang biasanya hanya menggunakan alat penghancur sederhana, kemudian dialihkan ke mesin penghancur yang dioperasikan sehingga penghancuran dapat dilakukan lebih cepat dan kapasitas produksi dapat ditingkatkan. Hingga proses pengemasan yang semula menggunakan api lilin sebagai perekat kemasan produk olahan, diubah menjadi mesin pengemasan yang lebih canggih sehingga dapat mengencangkan kemasan dan mencegah kebocoran.

Pelatihan tahap kedua ditujukan kepada Mitra Kelompok Ibu Rumah Tangga. Pelatihan yang diberikan pada kelompok ini adalah pelatihan pembuatan produk dari limbah kulit singkong mitra pertama. Tim pelaksana akan memaparkan bagaimana kulit singkong dimanfaatkan untuk membuat makanan seperti roti singkong dan brownies singkong. Pada kegiatan ini mitra diberikan kesempatan untuk mencoba pembuatan suatu produk dengan menggunakan peralatan tim pelaksana. Dengan peralatan ini, produk dapat diproduksi secara konsisten dan berkelanjutan. Pelatihan ini mencakup segala hal mulai dari pembuatan produk hingga pengemasan yang lebih efektif dan sampai pada tahapan pengamatan calon pembeli secara efisien. (4) Melakukan tugas mendampingi proses registrasi produk keripik singkong dan olahan lainnya ke Dinas Kesehatan Kabupaten Serang untuk sertifikasi lebih lanjut selama 3 minggu. Tim pelaksana membantu mitra untuk menyerahkan berkas dan proses administrasi lainnya untuk mendapatkan sertifikat produk ke Dinas Kesehatan Kabupaten Serang. Tim pelaksana akan terus melakukan pemantauan hingga mitra menerima sertifikat.

Selanjutnya kegiatan pendampingan serta pelatihan dalam bidang manajemen. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa langkah berikut ini; (1) Persiapan materi pelatihan selama 1 minggu. Sebelum menyelenggarakan pelatihan mengenai manajemen teknis pengolahan dari produksi sampai pemasaran, tim pelaksana terlebih dahulu menyiapkan materi. Materinya disusun secara sistematis dan menggunakan komunikasi efektif yang dapat dipahami secara mudah oleh mitra. (2) Realisasi pelatihan analisis biaya dan penghitungan pembukuan keuangan secara sederhana (1 bulan) Pada pelatihan ini tim pelaksana menjelaskan kepada mitra bagaimana cara mengelola keuangan dari usaha yang dijalankannya. Selain itu, tim pelaksana juga memberikan pemaparan mengenai penentuan harga jual produk dan perhitungan BEP. Selama 1 bulan, tim pelaksana membantu mengontrol catatan keuangan pelaksanaan usaha yang dijalankan.

Pada tahap terakhir pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi kendala dalam bidang pemasaran dan strategi promosi produk dilakukan dalam beberapa langkah sebagai berikut. (1) Tim pelaksana membuat data toko yang mempunyai peluang besar untuk memasarkan produk PKM ini (dalam waktu 1 minggu). Tim pelaksana mengumpulkan data dari toko atau supermarket yang jika memungkinkan untuk dapat mendistribusikan produk mitra. Tujuan utama tim pelaksana adalah beberapa toko yang memasarkan produk makanan dan beragam oleh-oleh khas Serang. (2) Menawarkan produk ke toko sasaran (dalam waktu 3 minggu) Berdasarkan informasi dan data yang diterima, tim pelaksana mengunjungi sasaran (toko atau supermarket) untuk menawarkan produk mitra yang didistribusikan di 10 toko. Tim pelaksana mencoba mengimplementasikan peta kegiatan yang sudah disusun dan mitra memberikan contoh produk mereka saat menawarkan produk untuk memastikan daya jual produk bisa diterima di pasaran. (3) Mencoba proses penjualan secara online. Selain penjualan langsung, tim pelaksana juga membantu mitra di toko online. Belanja online menjadi lebih efisien, praktis dan ekonomis. Di akhir pelatihan, tim pelaksana melakukan evaluasi. Tim pelaksana melakukan pertemuan dengan mitra dan berdiskusi kembali jika masih terdapat kendala pada usahanya. Oleh karena itu, tim pelaksana akan berusaha mengupayakan solusi agar tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini dapat tercapai secara maksimal.

Simpulan

Pengelolaan dan tahapan pengolahan produk singkong dapat dilakukan bersama kelompok tani serta pihak masyarakat terkait pemanfaatan bahan baku singkong, dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, memberikan nilai keuntungan tambahan melalui kreativitas dan inovasi bahan

baku sehingga menciptakan nilai konsumsi yang jauh lebih tinggi. Skema seperti ini akan jauh lebih meningkatkan prinsip utilitas yang positif, jika dikomparasikan hanya dengan mengandalkan bahan singkong mentah. Harsita dan Amam (2019) menjelaskan pengolahan singkong merupakan potensi bisnis yang menjanjikan karena dengan sikap konsumen yang positif, maka ada harapan suatu saat singkong dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif. Pemanfaatan sumber daya lokal yang dapat diolah menjadi pangan dan inovasi pengelolaan yang baik diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain itu, kegiatan ini dapat mengembangkan ide dan kreativitas masyarakat.

Sehingga pengolahan keripik kulit dan dendeng dari bahan singkong dapat membantu masyarakat dalam memaksimalkan sumber dayanya dan meningkatkan sumber pendapatannya. Singkong juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dari segi nutrisi yang dikandungnya. Pengolahan produk singkong menjadi beragam olahan kreatif dan inovatif membuka wawasan masyarakat untuk lebih banyak melakukan inovasi dalam pemanfaatan dan pengelolaan pada produk pertanian lainnya. Mulai saat ini masyarakat dapat terus mengembangkan kreativitas dan inovasi kuliner dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada lebih dari sebelumnya.

Upaya pemberdayaan masyarakat sebagai bentuk dukungan penguatan ekonomi kreatif masyarakat ini merupakan tujuan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Selain itu, poin penting dari kegiatan kali ini adalah peningkatan kualitas serta kuantitas hasil panen kebun singkong, namun menjadi bentuk nyata dari kemandirian ekonomi warga negara yang menjadi prioritas kegiatan ini (*Economic Civic*). Tinjauan teoritis dari pengabdian ini adalah bentuk tanggung jawab sosial akademik dari perguruan tinggi sebagai kekuatan moral (*moral force*) dalam memberikan kontribusi yang nyata untuk meningkatkan kualitas kehidupan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian sebagai upaya pemberdayaan masyarakat merupakan hasil kolaborasi serta dukungan penuh dari banyak pihak yang mendukung kegiatan kali ini. Pihak-pihak yang terlibat di antaranya adalah perangkat pemerintahan Desa Citaman Kecamatan Ciomas yang telah memberikan izin pelaksanaan kegiatan pengabdian di wilayahnya. Adapun pihak lain yang juga telah ikut berkontribusi adalah perangkat Rukun Warga 02 Kampung Cibopong serta jajarannya yang memberikan izin segala fasilitas yang diperlukan mulai dari proses persiapan sampai tahapan pelaksanaan pengabdian. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada pihak Jurusan Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, rekan rekan dosen, dan mahasiswa yang telah bersedia berkolaborasi dengan penulis yang sudah membantu dan berkontribusi dalam hal tenaga, materi, serta waktunya untuk bekerja sama dengan kita dalam kegiatan pengabdian ini.

Referensi

- A.Shim, Terence. (2003) Periklanan Promosi, Aspek Tambahan Komunikasi Pemasaran Terpadu, Jakarta, Penerbit Erlangga.
- Agustiar. (2012) Analisis Produksi Optimum Pada Industri Keripik Singkong (Studi Kasus Pada Industri Keripik Singkong Rajawali di Desa Rundeng Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat), Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Vol. 16 No.3, hal 209-217.
- Alto Kristian Patoki dan Effendy. (2017). Analisis Profitabilitas Keripik Singkong Pada Industri Rumah Tangga Pasundan di Kota Palu, e-J. Agrotekbis 5 (1), hal 77-85.
- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuarni, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan. Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 6(3), 1582-1586.
- Feliana F, Laenggeng A.H dan Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal e-Jipbiol volume 2 No 3, p. 1-14.

- Hamdan, Hamdan, Badar Ibnussabil, Mila Anjali, Nining Nurasih, Yesi Petricia, Lasmi Suciati, Abdul Holid, dan Isti Kharoh. (2022). Bangkitkan Ekonomi Masyarakat dengan Peningkatan Manajemen Usaha Masyarakat Pengrajin Makanan Singkong pada Masa Pandemi Covid-19.” *Jurnal Abdimas Bina Bangsa* 3, no. 1 12–17.
- Harsita, P. A., dan Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisociomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27
- Hudayana, Bambang, Pande Made Kutaneegara, Setiadi Setiadi, Agus Indiyanto, Zamzam Fauzanafi, Mubarika Dyah F Nugraheni, Wiwik Sushartami, dan Mohamad Yusuf. (2019). “Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul.” *Bakti Budaya* 2, no. 2 (3).
- Ikhrum, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.
- Indardi, Indardi. (2018). *BERDIKARI: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks* 6, no. 1 :53–64.
- Lutfi, Mustofa; Setiawan, Sigit; Nugroho, A. Wahyuanto. (2010). Rancang Bangun Perajang Ubi Kayu Horizontal. *Jurnal Rekayasa Mesin Vol.1 (2) : 41-46.*
- Paramita, M., Muhlisin, S., dan Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Rakhmat Supriyono. (2010) *Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Raliby, Osman; Rusdijati, Retno. (2010). Perancangan Alat Pengering Kerupuk Dengan Memanfaatkan Gas Buang Dari Proses Produksi pada Industri Pembuatan Kerupuk. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., dan Laela, N. (2019). Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis Dan Packaging Yang Baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1).
- Suparmi. (2013). *IbM Kalurahan Penggaron Lor Melalui Pemberdayaan PKK Dalam Pembuatan Jajanan Sehat Dengan Pewarna Alami*. Semarang
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(1), 102-108.