

Inovasi Produk Olahan Daun Singkong Sebagai Peluang Usaha di Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad*

Sulastriani¹, Yunita Cucikodana², Endang Verawati³, Dewi Sartika Saragih⁴, Syariful Maliki⁵

^{1,2,3,4} Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang, Indonesia

Penulis Korespondensi:

Yunita Cucikodana

yunitacucikodana@polsri.ac.id

Abstrak:

Daun singkong merupakan komoditas yang cukup melimpah di lingkungan Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* Kota Palembang, namun pemanfaatannya selama ini masih terbatas sebagai menu masakan sehari-hari dan pakan ternak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengedukasi inovasi pembuatan produk olahan berbahan dasar daun singkong guna membuka peluang bisnis pangan yang berdaya saing dari segi mutu, cita rasa, tambahan gizi, serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari dua tahapan utama, yakni sosialisasi mengenai potensi peluang usaha olahan daun singkong, yang dilanjutkan dengan pelatihan dan praktik langsung pembuatan tiga inovasi produk berupa bakso, nugget, dan keripik. Kegiatan ini melibatkan kelompok mitra yang terdiri dari 15 orang staf dan guru pesantren. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh manfaat berupa peningkatan keterampilan diversifikasi pangan, tetapi juga pemahaman terkait kelayakan bisnis. Hasil analisis ekonomi untuk proyeksi produksi selama dua puluh lima hari menunjukkan bahwa titik impas harga jual minimal tercapai pada angka Rp17.942 untuk dua ratus lima puluh bungkus keripik, Rp20.100 untuk seratus lima puluh bungkus nugget, dan Rp32.178 untuk tujuh puluh lima bungkus bakso. Analisis periode pengembalian modal menunjukkan bahwa produk keripik membutuhkan waktu paling cepat yakni tiga puluh satu hari, disusul bakso selama empat puluh tujuh hari, dan nugget selama lima puluh sembilan hari. Kesimpulannya, inovasi diversifikasi produk daun singkong ini secara ekonomi sangat layak untuk dikembangkan dalam skala produksi yang lebih besar. Keterlibatan aktif staf dan guru pesantren dalam rangkaian kegiatan ini menjadi langkah awal yang penting dalam pemberdayaan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis pemanfaatan sumber daya alam lokal.

Kata Kunci: *Inovasi, daun singkong, Bakso, Nugget, Kripik*

Pendahuluan

Pondok pesantren merupakan sebuah lembaga pendidikan berbasis agama Islam yang umumnya mewajibkan para santri untuk tinggal di asrama. Kurikulum pendidikan di pesantren tidak hanya berfokus pada ilmu agama, tetapi juga melatih kemandirian santri melalui berbagai kegiatan positif, salah satunya adalah berkebun yang secara tidak langsung membekali mereka dengan pengetahuan dasar agribisnis dan kewirausahaan. Hal ini sejalan dengan program di Pondok Pesantren *Ma'had Zaadul Ma'ad* yang berlokasi di Kelurahan Talang Jambe, Kecamatan Sukarami, Kota Palembang. Pesantren ini



Diterbitkan oleh :

**Perkumpulan Dosen Muslim Indonesia
Sulawesi Selatan**

<https://dmi-journals.org/jai/>

menyelenggarakan berbagai jenjang pendidikan dengan total santri mencapai 850 orang, di mana 400 orang di antaranya menetap secara penuh di asrama. Tingginya populasi di dalam asrama ini menciptakan kebutuhan konsumsi pangan harian yang cukup besar. Selaras dengan budaya menanam yang dicanangkan pesantren, terdapat komoditas sayuran yang melimpah seperti daun singkong yang banyak ditanam sebagai pagar dan di area kebun. Namun, persoalan mendasar yang dihadapi mitra saat ini adalah pemanfaatan bahan baku tersebut masih sangat terbatas. Hasil panen daun singkong umumnya hanya diperuntukkan sebagai lauk konsumsi rumahan sekali habis atau sebagai pakan ternak. Daun singkong tersebut belum mendapatkan sentuhan diversifikasi pangan untuk diolah lebih lanjut guna memperpanjang umur simpan maupun mendatangkan nilai ekonomis bagi kesejahteraan internal pesantren.

Padahal, daun singkong memiliki potensi gizi dan kelayakan bisnis yang sangat menjanjikan apabila dikelola dengan inovasi yang tepat. Secara nutrisi, sayuran hijau ini kaya akan mineral, vitamin, asam amino esensial, protein, dan zat besi sebesar 2,0 gram per 100 gram bahan yang berperan krusial dalam memproduksi hemoglobin untuk mencegah penyakit anemia (Arifin, 2005). Selain menyehatkan, ketersediaannya yang melimpah, biaya budidaya yang murah, serta kemudahan proses pengolahannya menjadikan daun singkong sebagai bahan baku potensial untuk diubah menjadi produk inovasi turunan yang memiliki daya jual tinggi (Syakur, 2012). Keandalan inovasi teknologi tepat guna dalam pengolahan daun singkong ini telah dibuktikan efektivitasnya oleh berbagai penelitian terapan terkini. Wahyuni R.S & Nur A.A (2023) dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa pengolahan daun singkong menjadi berbagai produk makanan kekinian, seperti keripik, nugget, dan tepung sangat efektif sebagai alternatif tambahan pendapatan berkelanjutan bagi masyarakat. Senada dengan hal tersebut, kajian dari Rahayu Y dan Aziz I.A (2022) juga membuktikan bahwa pelatihan inovasi pembuatan keripik daun singkong berhasil menggali dan meningkatkan potensi usaha kreatif masyarakat perdesaan yang memiliki kelimpahan sumber daya alam namun minim pengetahuan manajerial produksinya. Berbagai rekam jejak riset tersebut menegaskan bahwa inovasi olahan daun singkong sangat prospektif untuk diadopsi dan diimplementasikan sebagai peluang bisnis di lingkungan pondok pesantren.

Mengacu pada melimpahnya pasokan bahan baku di lapangan dan potensi keberhasilan teknologi pangan yang telah teruji tersebut, kegiatan pengabdian ini mengusulkan program kerja terpadu berupa sosialisasi dan workshop (pelatihan) inovasi pembuatan produk olahan berbahan dasar daun singkong. Program ini dirancang khusus untuk memecahkan permasalahan mitra dengan menyoal kelompok staf dan guru di Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad*. Kegiatan ini memiliki tujuan utama untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan praktis terkait pengolahan daun singkong menjadi variasi produk bernilai tambah berupa bakso, nugget, dan keripik, lengkap dengan analisis kelayakan usahanya. Melalui serangkaian kegiatan pemberdayaan ini, manfaat nyata yang diharapkan adalah terjadinya peningkatan kompetensi sumber daya manusia serta tumbuhnya jiwa kewirausahaan di kalangan pengurus pesantren. Pada akhirnya, sinergi kegiatan ini diharapkan dapat memacu produktivitas kinerja, menciptakan kemandirian ekonomi kelembagaan, serta menghadirkan penganekaragaman konsumsi pangan bergizi yang tahan lama di lingkungan pondok pesantren dan sekitarnya.

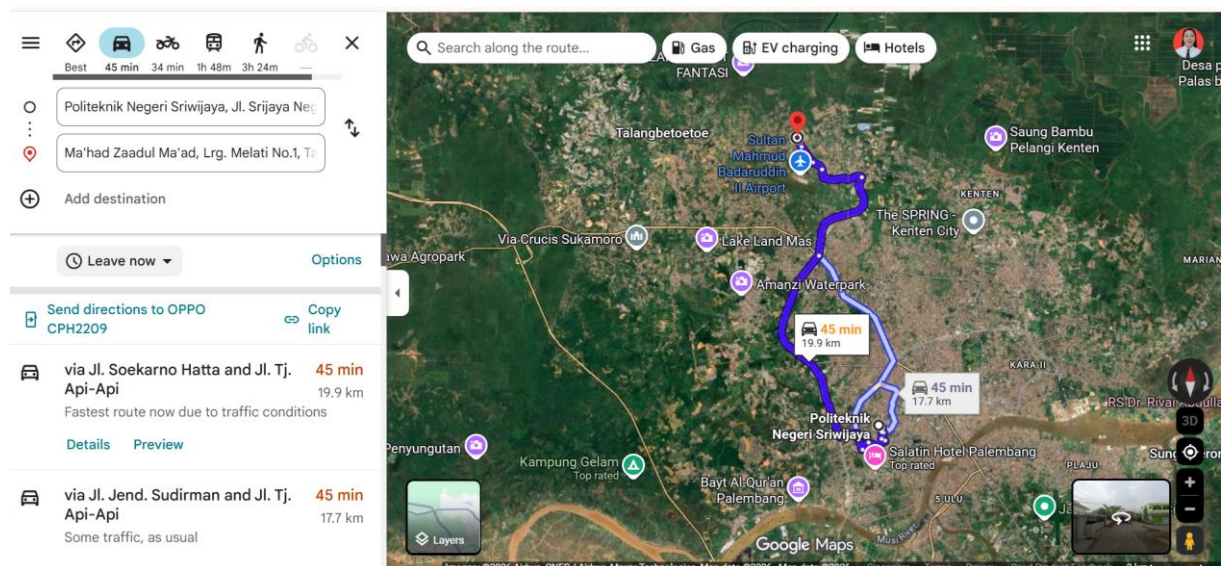
Metode Pelaksanaan

1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan



Gambar 1. Gedung Pesantren *Zaadul Ma'ad*

Kegiatan ini dilakukan di Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* berlokasi di Jalan Padat Karya Lorong Melati 1 RT.01 RW.001 Sugiwaras, Kelurahan Talang Jambe, Kecamatan Sukarami, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan.



Gambar 2. Peta Lokasi Pengabdian

2. Mitra Sasaran

Khalayak sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah pengurus dan staff Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* berlokasi di Jalan Padat Karya Lorong Melati 1 RT.01 RW.001 Sugiwaras, Kelurahan Talang Jambe, Kecamatan Sukarami, Kota Palembang. Tujuannya ialah agar para pengurus dan staf tersebut mudah dalam mengolah daun singkong menjadi produk yang variatif dan inovatif.

3. Metode Kegiatan Pengabdian

Metode Kegiatan pengabdian dilakukan melalui dua tahap yakni:

- Presentasi Sosialisasi yang disajikan dalam bentuk power point presentasi mengenai apa dan bagaimana inovasi dalam membuat produk olahan dari hasil Perkebunan.
- Pelatihan Pembuatan olahan dari hasil Perkebunan daun singkong.

Prosedur Kerja:

a. Bakso

Bahan yang dipakai:

1. 500 g dada ayam fillet;
2. 250 g daun singkong;
3. 350 g tepung tapioca;
4. 5 g. lada bubuk;
5. 3 siung bawang putih goreng;
6. 3 siung bawang merah goreng;
7. 1 Sdt. Garam;
8. 1 Sdt. Penyedap rasa;
9. 220 ml. air es batu;

Alat yang digunakan:

1. *Chopper*;
2. Pisau;
3. Spatula;
4. Sendok;
5. Timbangan;
6. Baskom;
7. Kompor;
8. Panci;
9. Sutil.

Cara kerja

1. Rebus daun singkong kemudia dicacah sampai halus.
2. Giling daging ayam beserta bumbu dan telur lalu tambahkan es batu.
3. Proses giling dilakukan secara sedikit demi sedikit untuk membuat adonan kalis dan merata.
4. Adonan bakso kemudia diebentuk bulat dan dimasukan kedalam air yang telah mendidih dan ditambahkan sedikit minyak goreng agar adonan bakso tidak saling menempel.
5. Rebus Bakso hingga bakso mengapung sempurna lalu tiriskan.
6. Bakso siap di hidangkan.

b. *Nugget*

Bahan yang dipakai:

1. 350 gr. Tahu;
2. 100 gr. daun singkong;
3. 2 butir telur;
4. 50 gr tepung tapioka;
5. 5 gr Merica/lada bubuk;
6. 3 Siung bawang putih;
7. $\frac{1}{4}$ sdt garam;
8. $\frac{1}{2}$ sdt penyedap;

Alat yang digunakan:

1. Pisau;
2. Spatula;
3. Sendok;
4. Timbangan;
5. Baskom \Kompor;
6. Panci;

7. Sutil;
8. Loyang;
9. Kukusan.

Cara Kerja

1. Tahu dihancurkan kemudian diperas untuk menghilangkan kandungan air.
2. Daun singkong direbus lalu dicacah sedikit lebih halus.
3. Campurkan adonan tahu dengan telur.
4. Tambahkan garam, kaldu dan daun singkong.
5. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit lalu diuleni sampai tercampur merata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah dilapisi dengan kertas minyak atau aluminium foil.
7. Kukus adonan selama 30 menit.
8. Setelah masak potong nugget berbentuk kotak, Lalu baluri nugget dengan adonan tepung dan air.
9. Baluri nugget dengan tepung roti.
10. Goreng nugget hingga matang bewarna coklat kemasan.

c. Kripik

Bahan keripik daun singkong:

1. Daun singkong 250 g.;
2. Tepung tapioka 50 g.;
3. Tepung Beras 250 g.;
4. Merica/lada bubuk;
5. siung bawang putih;
6. siung bawang merah;
7. 3 buah kemiri;
8. $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
9. Garam $\frac{1}{2}$ sdt.
10. Penyedap $\frac{1}{2}$ sdt.
11. Kunyit bubuk.

Alat yang digunakan:

1. Spatula;
2. Sendok;
3. Peralatan masak.

Cara kerja

1. Daun singkong yang telah direbus di pilin memanjang.
2. Haluskan bumbu-bumbu yang telah disiapkan.
3. Campurkan tepung tapioka dan tepung beras lalu tambahkan dengan air hingga dirasa kekentalannya cukup.
4. Tambahkan kunyit bubuk pada adonan tepung sebagai pewarna.
5. Panaskan minyak goreng.
6. Celupkan daun singkong yang telah dipilin satu per satu ke dalam adonan tepung, lalu goreng kedalam minyak panas.
7. Proses penggorengan dilakukan menggunakan api kecil, hingga buih di sekitar daun singkong menghilang.
8. Setelah keripik daun singkong cukup kering, angkat lalu tiriskan
9. Keripik daun singkong siap dihidangkan.

4. Indikator Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diukur melalui beberapa indikator pencapaian utama yang mencakup aspek partisipasi, kognitif (pengetahuan), dan psikomotorik (keterampilan) mitra, yaitu:

- 1) Partisipasi dan Antusiasme: Dihadiri oleh minimal 80% dari total target peserta (staf dan guru Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad*), serta tingginya tingkat keaktifan peserta selama sesi diskusi dan tanya jawab.
- 2) Peningkatan Pemahaman (Aspek Kognitif): Terdapat peningkatan pemahaman peserta minimal sebesar 75% terkait nilai gizi daun singkong, teknik diversifikasi pangan, serta potensi peluang usahanya berdasarkan hasil perbandingan nilai sebelum dan sesudah kegiatan.
- 3) Peningkatan Keterampilan (Aspek Psikomotorik): Peserta secara mandiri mampu mempraktikkan dan menghasilkan tiga jenis produk olahan daun singkong (bakso, nugget, dan keripik) dengan karakteristik mutu fisik dan cita rasa yang baik dan layak konsumsi.
- 4) Pemahaman Manajerial dan Kelayakan Usaha: Peserta mampu memahami dasar perhitungan analisis ekonomi sederhana, termasuk penentuan titik impas (Break Even Point/BEP), harga jual minimal, dan *payback* period dari produk yang dipraktikkan.

5. Metode Evaluasi

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini diukur melalui indikator-indikator sederhana yang mudah diamati secara langsung di lapangan, yaitu:

- 1) Kehadiran dan Antusiasme: Kegiatan dihadiri oleh setidaknya 80% dari target peserta (staf dan guru Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad*), serta terlihatnya keaktifan peserta saat sesi diskusi maupun saat praktik memasak.
- 2) Keberhasilan Praktik Pembuatan Produk: Peserta mampu mengolah bahan baku daun singkong menjadi tiga produk akhir (bakso, *nugget*, dan keripik) secara mandiri dari awal hingga proses pengemasan.
- 3) Kualitas Produk yang Dihasilkan: Produk olahan yang dihasilkan oleh peserta memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, dapat diterima secara umum (disukai), dan layak untuk dipasarkan.
- 4) Pemahaman Dasar Usaha: Peserta mampu memahami cara menentukan harga modal dan harga jual yang wajar untuk produk yang telah mereka buat.

Hasil dan Pembahasan

a. Sosialisasi Kegiatan Inovasi

Kegiatan sosialisasi merupakan Langkah awal yang dilakukan sebagai bentuk pemberian bekal materi dan pengetahuan yang dilanjutkan dengan *workshop* yang diikuti oleh guru dan staf Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* Talang Jambe, Palembang. Kegiatan yang dilakukan bertujuan memberikan informasi terkait bagaimana inovasi dan juga proses pengolahannya. Dalam kegiatan ini terdapat beberapa produk yang dipilih menggunakan bahan utama dari daun singkong seperti bakso, *nugget*, dan keripik daun singkong.

Pengolahan pangan lebih lanjut dimaksudkan untuk membuat variasi terhadap produk pangan dengan daya tahan yang lebih lama, lebih menarik minat konsumen pada semua kalangan, dan juga berpeluang dipasarkan dengan nilai jual yang cukup menguntungkan. Berdasarkan asas kebermanfaatan, maka kegiatan diversifikasi pangan menjadi perlu untuk dilakukan, sehingga dapat dinikmati dalam jangka waktu

yang lebih panjang, dan tidak hanya untuk dikonsumsi sendiri tetapi juga mendatangkan peluang bisnis yang cukup menjanjikan.

Bentuk kegiatan yang dilaksanakan berupa sosialisasi pemaparan mengenai bahan baku berupa daun singkong yang digunakan beserta keunggulannya dalam produk inovasi olahan. kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan sharing dengan peserta dalam pemilihan produk berbahan dasar singkong yang akan diolah menjadi beberapa produk unggulan pesantren. Kegiatan sosialisasi dan pemaparan program yang dilakukan diantaranya dapat dilihat pada gambar berikut.

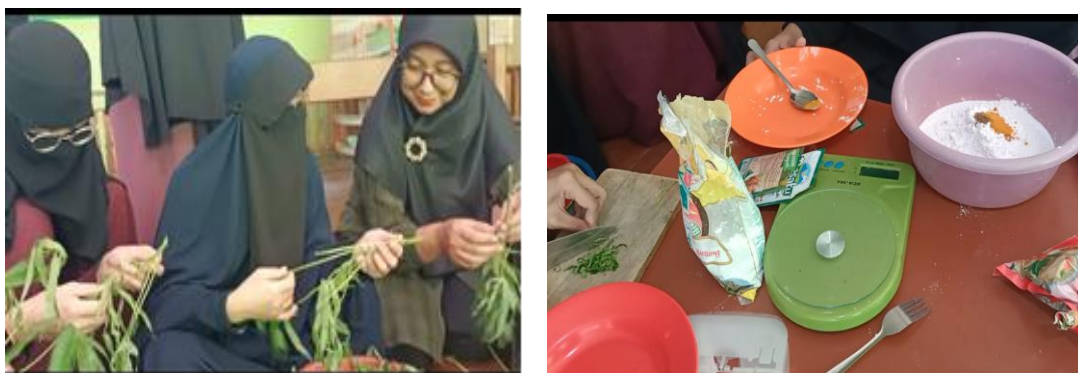


Gambar 1. Sosialisasi Program Pengabdian.

b. *Workshop* Diversifikasi Produk Pangan

Kegiatan workshop dilakukan bertempat di aula pesantren untuk memaparkan materi proses dan juga langkah inovasi produk olahan berbahan dasar daun singkong menjadi tiga produk unggulan yakni Bakso, *Nugget* dan Kripik.

Untuk praktik langsung pengolahan produk, dilakukan di dapur pesantren putri. Peserta yang mengikuti praktik langsung terdiri dari beberapa guru dan staf yang ditunjuk oleh Ketua pengelola pesantren. Kegiatan meliputi Pembimbingan dan pengarahan selama praktik pengolahan berlangsung, sehingga kelancaran proses dan hasil yang dicapai sesuai yang diharapkan.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Olahan Produk Daun Singkong

Pembuatan Bakso Daun Singkong

Bakso merupakan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau

bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (Herlambang, 2019). Pengolahan bakso daun singkong merupakan salah satu alternatif olahan pangan, mudah didapat serta serat tinggi dan produk bakso daun singkong masih jarang beredar dipasaran. Oleh karena itu pentingnya mengolah bakso daun singkong untuk menunjang pangan masyarakat.



Gambar 3. Bakso daun singkong

Pembuatan Nugget Daun Singkong

Nugget merupakan suatu bentuk hasil olahan dari daging, dimana dalam prosesnya dilakukan penggilingan serta pencampuran bumbu, bahan pengisi (*filler*) dan bahan pengikat (*binder*). Adonan yang telah selesai dibuat, dilanjutkan ke tahap pengukusan dan setelah itu dilumuri dengan telur dan tepung roti lalu dimasukkan kedalam freezer untuk penyimpanan sebelum dikonsumsi. Nugget sering kali hanya dianggap sebagai bentuk hasil pengolahan dari daging ayam saja, namun sebenarnya dalam pembuatan nugget ialah bertujuan untuk merubah daging yang hanya dikonsumsi masyarakat dengan hanya dimasak berupa daging utuh.



Gambar 4. Nugget Daun Singkong

Pembuatan Keripik Daun Singkong

Keripik daun singkong menyerupai stik. beberapa menyebutnya stik daun singkong. Keripik daun singkong adalah proses pengolahan daun singkong dengan menggunakan bahan tambahan tepung beras dan sedikit daun singkong dan bumbu. Tepung yang digunakan bisa tepung beras atau ketan. Pengolahan keripik daun singkong merupakan salah satu alternatif diversifikasi olahan pangan yang dapat mencegah stunting. Oleh karena itu pentingnya mengolah daun singkong untuk menunjang pangan masyarakat terutama kandungan serat dan protein.



Gambar 5. Kripik Daun Singkong

Dalam mengukur efektivitas dan dampak nyata dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan, proses evaluasi dilakukan secara terstruktur dan komprehensif dengan mengacu pada indikator capaian yang telah dirumuskan pada tahap perencanaan. Pemaparan mengenai ringkasan tingkat ketercapaian dari seluruh rangkaian program, mulai dari tahap sosialisasi hingga workshop pendampingan, disajikan secara rinci pada Tabel 1 berikut.

Indikator keberhasilan	Target Pencapaian	Realisasi di Lapangan	Status
Partisipasi dan antusiasme	Kehadiran minimal 80% dari target sasaran	Diikuti secara aktif oleh 15 orang staf guru pesantren dari awal sosialisasi sampai akhir kegiatan	tercapai
Peningkatan pemahaman (Kognitif)	Peningkatan pemahaman kognitif peserta minimal 75%	Terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai nilai gizi dan diversifikasi olahan daun singkong	tercapai
Keterampilan (psikomotorik)	Peserta mandiri menghasilkan 3 jenis produk olahan	Peserta berhasil mempraktekkan pembuatan bakso, nugget, dan kripik berbahan dasar daun singkong yang layak konsumsi	Tercapai

Tabel 1. Pencapaian Indikator Keberhasilan Pengabdian

Berdasarkan hasil analisis dan pencapaian pada tabel di atas, kegiatan pengabdian ini secara empiris telah membuktikan keselarasan dengan teori-teori teknologi pangan dan kewirausahaan sosial yang menjadi landasan utama. Keberhasilan para staf dan guru dalam mengolah daun singkong mengonfirmasi temuan Wahyuni & Nur (2023), yang menegaskan bahwa pengolahan daun singkong menjadi produk modern seperti keripik dan nugget sangat efektif diaplikasikan sebagai instrumen pendapatan alternatif masyarakat. Lebih jauh, jika ditinjau dari aspek keekonomian pada Tabel 2, produk keripik daun singkong menunjukkan prospek komersialisasi yang paling responsif dengan payback period tercepat, yakni tiga puluh satu hari. Hal ini mendukung secara

langsung studi yang dilakukan oleh Rahayu & Aziz (2022), yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan keripik daun singkong terbukti mampu menggali dan meningkatkan potensi kreativitas usaha bagi komunitas yang memiliki kelimpahan sumber daya. Dengan demikian, inovasi diversifikasi yang dilakukan tidak sekadar memperpanjang umur simpan bahan baku, tetapi terbukti secara teoretis dan praktis sangat layak dikembangkan guna membangun kemandirian ekonomi berbasis pemanfaatan alam lokal di lingkungan pondok pesantren.

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* telah berhasil dilaksanakan dan mencapai target yang diharapkan. Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada transformasi pemanfaatan daun singkong yang sebelumnya hanya digunakan sebagai lauk harian sekali habis dan pakan ternak menjadi produk olahan pangan kekinian bergizi tinggi (bakso, *nugget*, dan keripik) yang memiliki daya simpan lebih lama dan bernilai komersial. Manfaat nyata yang diperoleh mitra (staf dan guru pesantren) adalah meningkatnya keterampilan praktis dalam diversifikasi pangan serta terbangunnya pemahaman kelayakan usaha untuk menciptakan kemandirian ekonomi di lingkungan pesantren. Secara kontribusi teoritik, kegiatan ini memperkuat literasi dan teori kewirausahaan sosial serta teknologi pangan, yang membuktikan bahwa penerapan inovasi teknologi sederhana pada sumber daya alam lokal yang melimpah mampu secara signifikan dan mendukung ketahanan pangan masyarakat.

Ucapan Terimakasih

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan sukses dan lancar dikarenakan adanya kerjasama yang baik dari berbagai pihak yang terlibat. Untuk itu terimakasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian Politeknik Negeri Sriwijaya dan Pondok Pesantren *Zaadul Ma'ad* yang telah mendukung penyelenggaraan kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada seluruh guru pesantren *zaadul ma'ad* yang telah bersedia dan aktif mengikuti pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Sriwijaya terkait pelatihan pengolahan produk berbasis daun singkong.

Referensi

- Arifin. (2005). Kandungan Gizi pada Ubi Kayu. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. IX (2): 90-110.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan. 2024
- Halosehat.com. (2015). Makanan yang Mengandung Protein Tinggi, (Online). Available at: <https://halosehat.com/gizinutrisi/panduan-gizi>. Diakses tanggal 21 Mei 2024.
- Mashuri dan Nurjannah, D. (2020) Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing (Studi Pada PT. Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru). *Jurnal Perbankan Syariah*. Vol.1, No.1: 97- 122
- Nurzainah, G dan Namida, (2005). Penggunaan Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air (The Appalication of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget). *Jurnal Agribisnis Peternakan*.
- Rahayu, Y & Aziz, IA. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Singkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Bara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol. 2, No. 1, April 2022, Hal. 1-7.

- Rina Sri Wahyuni, R S & Nur, AA. (2024). Pengolahan Daun Singkong Menjadi Produk Makanan sebagai Alternatif Pendapatan di Kabupaten Bulungan. Jurnal inkam Jurnal inovasi pengabdian Masyarakat Volume 3 no. 1 Mei 2024. ISSN (e-print): 2829-4874.
- Syakur, (2012). Manfaat Daun Singkong Untuk Obat dan Makanan Sehat, Media Informasi Kesehatan, www.kesehatan123.com.
- Sulistiani, D. (2014). Analisis SWOT Sebagai Strategi Perusahaan dalam Memenangkan Persaingan Bisnis. el-Qudwah
- Saleh.N, dkk. (2016). Pedoman Budidaya Ubi Kayu di Indonesia. Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD) Press.
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah), Jurnal Dedikasi, 12, PP. 14-21.