

Peningkatan Usaha Kecil Rumah Tangga Jemblem Frozen Berbahan Dasar Singkong di Kelurahan Kedung Kandang Malang

Increasing the Small Household Business of Frozen Cassava Ball in Kedung Kandang Village, Malang

Abdul Rani ¹

Rini Rahayu Kurniati ²

Fitria Nugraha Aini ³

Dyah Lestari Yulianti ⁴

¹Department of Indonesian Language Education, Islamic University of Malang, Malang, East Java, Indonesia

²Department of Administrative Sciences, Islamic University of Malang, East Java, Indonesia.

³Department of Medicine, Islamic University of Malang, East Java, Indonesia.

⁴Department of Animal Husbandry, Islamic University of Malang, East Java, Indonesia.

email: abdulrani@unisma.ac.id

Kata Kunci

Jemblem frozen
Industri rumah tangga
Higienis

Keywords:

Cassava Ball
Small holder business
Higienis

Received: July 2024

Accepted: August 2024

Published: Oktober 2024

Abstrak

Kelurahan Kedung Kandang kota Malang merupakan salah satu sentra usaha kecil rumah tangga berupa jemblem frozen yang dimana produk tersebut merupakan salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar singkong. Namun usaha usaha tersebut masih menggunakan cara tradisional saat mengolahnya. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk membantu usaha mitra yang ada disana dengan memberikan bantuan berupa mesin pengolah jemblem dan metode pembuatan jemblem frozen yang lebih cepat dan higienis. Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan cara melakukan koordinasi bersama mitra untuk proses pembuatan mesin penggiling singkong dan melakukan bimbingan teknis mengenai metode penggunaan mesin penggiling singkong. Kegiatan ini mendapatkan hasil yaitu mitra mendapatkan bantuan berupa mesin penggiling singkong yang dapat dirasakan oleh mitra secara langsung. Mitra merasakan bahwa dengan adanya mesin penggiling singkong ini dapat mempercepat proses produksi sehingga dapat meningkatkan omset penjualan jemblem frozen. Selain itu dengan adanya mesin penggiling singkong proses produksi jemblem frozen menjadi lebih higienis

Abstract

Kedung Kandang sub-district, Malang city, is one of the centers for small household businesses in the form of frozen jemblem, where this product is a traditional food made from cassava. However, these businesses still use traditional methods when processing it. This community service activity aims to help the partner businesses thereby assisting in the form of jemblem processing machines and faster and more hygienic methods for making frozen jemblem. The method of this community service activity is coordinating with partners to make cassava grinding machines and provide technical guidance regarding the use of cassava grinding machines. This activity resulted in the partners receiving assistance in the form of a cassava grinding machine which the partners could experience directly. Mitra feels that having this cassava grinding machine can speed up the production process and increase the sales turnover of frozen jemblem. Apart from that, with the cassava grinding machine, the frozen jemblem production process becomes more hygienic.



© 2024. Abdul Rani, Rini Rahayu Kurniati, Fitria Nugraha Aini, Dyah Lestari Yulianti. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](#). This is Open Access article under the [CC-BY-SA License](#) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i10.7597>

PENDAHULUAN

Kecamatan kedung kandang merupakan salah satu Kawasan industri rumah tangga berupa jemblem frozen. Jemblem frozen merupakan salah satu jenis olahan makanan yang berbahan dasar singkong yang di olah menggunakan campuran tepung dan gula merah. Sebagian masyarakat di Kawasan desa tersebut menggantungkan hidupnya dari jenis usaha ini.

How to cite: Rani, A., Kurniati, R. R., Aini, F. N., & Yulianti, D. L. (2024). Peningkatan Usaha Kecil Rumah Tangga Jemblem Frozen Berbahan Dasar Singkong di Kelurahan Kedung Kandang Malang. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(10), 1789-1795. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i10.7597>

Pada wilayah tersebut terdapat lebih dari 10 Industri Rumah Tangga (IRT) dimana rata-rata setiap IRT mampu memperkerjakan 6 sampai 10 orang tenaga kerja baik tenaga tetap maupun borongan.

Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin maju saat ini masih kurang dimengerti sepenuhnya oleh masyarakat, khususnya dikalangan masyarakat pedesaan. Hal ini ditunjukkan dengan masih kurangnya inovasi yang dilakukan warga pada produk makanan singkong yang melimpah di wilayahnya yang sebenarnya tidak mereka sadari potensi apa yang dapat diciptakan dari produk makanan tersebut (Istiqomah & Mahendra, 2022) Usaha jemblem frozen ini adalah usaha yang sudah ada sejak dahulu, sehingga pembuatan jemblem frozen yang dilakukan oleh para pembuat pasti memiliki ciri khas masing – masing. Pekerjaan ini diawali dari memilih bahan dasar seperti: singkong dan gula pasir. Bahan dasar yang digunakan juga perlu dilihat kualitasnya. Setelah itu bahan dicampurkan dalam satu wadah besar, dan diaduk menggunakan tangan, kemudian adonan yang sudah tercampur rata ditekan-tekan agar adonan menjadi kalis. Lalu ambil lagi adonan tersebut, bentuk sesuai dengan cetakan. Dan digoreng di atas wajan dengan menggunakan api sedang. Masukkan adonan dan masak satu per satu hingga matang. Angkat dan tiriskan. Dan terakhir, jika sudah dingin masukan ke dalam plastik kemasan.

Hampir seluruh proses produksi jemblem masih dilakukan secara manual mulai dari persiapan bahan baku, pengukusan, penggilingan bahan baku, pencampuran bahan baku, penggorengan, dan pencetakan adonan (Yulia, komunikasi pribadi). Oleh karena itu, tim mencoba memberikan alternatif solusi melalui pembuatan mesin penggiling singkong skala kecil bagi mitra. Hal ini dikarenakan mesin penghancur bahan baku yang tersedia di pasaran berskala besar dengan banyak instrumen, sehingga kurang cocok untuk skala kecil dengan pemeliharaan yang rumit (Alfons, Argo, & Lutfi, 2015)

Kurangnya pengetahuan akan pemikiran sehat oleh pembuat jemblem frozen di kelurahan Kedungkandang akandapat tertutupi apabila diberikannya pengetahuan konsep sehat melalui pelatihan dan pemahaman tentang kesehatan, yang didukung dengan desain dan pembuatan peralatan teknologi untuk proses produksi yang baik dan sehat. Dengan demikian konsumen jemblem frozen dapat menikmati jemblem frozen yang higienis dan berkualitas yang akan berdampak pada optimalnya pendapatan pembuat jemblem frozen.

Mengingat tingginya konsumsi jemblem frozen oleh masyarakat, maka diperlukan adanya peningkatan mutu dalam pembuatan jemblem frozen yang higienis. Salah satunya dengan cara penerapan iptek bagi masyarakat pembuat jemblem frozen dan asupan dan pengetahuan tentang jemblem frozen yang higienis. Sampai saat ini upaya untuk membuat jemblem frozen higienis, hanya sebatas ikut serta pelatihan yang diselenggarakan oleh Tim Penggerak PKK Kota Malang, Tim Penggerak PKK Provinsi, maupun pelatihan pelatihan yang diadakan oleh satuan lembaga kesehatan. Proses produksi jemblem frozen masih belum menggunakan teknologi atau masih menggunakan cara manual, sehingga produksi yang dihasilkan masih sangat terbatas dan belum bisa maksimal. Teknologi merupakan salah satu asset yang sangat dibutuhkan oleh suatu usaha karena peranannya teknologi dalam suatu usaha dapat meningkatkan produksi dan keuntungan bagi pelaku usaha. Sehingga perlunya edukasi kepada pelaku usaha mengenai teknologi untuk meningkatkan produksi jemblem frozen.

METODE

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam program Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah:

1. Singkong
2. Gula pasir
3. Panci pengukus
4. Kompor gas

Metode Pelaksanaan

Untuk mencari solusi masalah yang dihadapi oleh mitra, metode pendekatan dilakukan sesuai dengan masing-masing permasalahan, baik yang menyangkut permasalahan produk yang dihasilkan, maupun permasalahan manajemen.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Tim Dosen UNISMA ini meliputi edukasi, pelatihan dan pendampingan untuk memberikan solusi terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi oleh IRT tersebut. Kegiatan ini juga diperkuat dengan pemberian pengetahuan kepada Mitra tentang manajemen pemasaran produk jemblem *frozen* dalam proses produksi jemblem *frozen* secara benar dan higienis yang dilakukan oleh mitra tersebut. Beberapa solusi yang diperoleh IRT jemblem *frozen* sebagai Mitra dari kegiatan pengabdian ini antara lain adanya hibah peralatan selep/penghancur singkong. Yang sebelumnya menggunakan jasa pihak lain dengan adanya hibah peralatan ini mitra dapat menggunakan peralatan tersebut untuk proses produksi jemblem *frozen* sehingga dapat menekan biaya produksi, Dengan produksi dapat ditingkatkan oleh mitra. Dengan adanya program Universitas Islam Malang melalui LPPM UNISMA mitra dan masyarakat sekitar sangat antusias dengan adanya kegiatan pengabdian ini, karena diterapkan pola pembinaan dan pendampingan. Masyarakat yang semula dianggap sulit untuk berubah dalam mengatasi ekonomi keluarga akhirnya tergerak untuk maju sehingga terbukanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Ke depannya dengan membangun motivasi dan kreativitas berwirausaha IRT jemblem *frozen* maka Kelurahan Kedungkandang akan menjadi penggerak ekonomi di Kota Malang. Berdasarkan analisis terhadap 3 permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni: 1. Permasalahan pada Iptek yaitu tidak adanya alat penggiling singkong. 2. Permasalahan manajemen jemblem *frozen*. 3. Permasalahan pada tata kelola keuangan produksi jemblem *frozen*.

Rencana Kegiatan

Rencana kegiatan yang berupa langkah-langkah solusi untuk mengatasi masalah sebagai berikut:

Koordinasi dan diskusi antar anggota tim dengan mitra. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan masukan dan gagasan yang digunakan untuk implementasi program ini. Penyamaan persepsi dan langkah gerak dalam pelaksanaan program ini menjadi penting dengan cara kerja yang kolegial seluruh anggota tim dan mitra.

Merancang pengadaan alat beserta spesifikasinya, dan sekaligus uji coba, yaitu meliputi:

- a. Merancang pengadaan alat penggiling singkong untuk proses produksi jemblem *frozen* untuk penunjang peningkatan produksi jemblem *frozen*.
- b. Merancang pembuatan desain cap/merk digunakan sebagai daya tarik kemasan yang berupa plastik. Sehingga kemasan jemblem *frozen* lebih menarik.

Rancangan dan konsep terkait dengan:

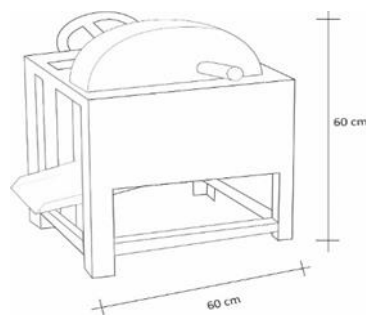
- a. Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha dalam rangka optimalisasi kelayakan pembukuan keuangan usaha sehingga tatakelola keuangan tidak dicampur antara pengelolaan keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga. Solusinya adalah menghasilkan pelatihan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha.
- b. Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembuatan jemblem *frozen* yang sehat/higienis. Solusinya adalah menghasilkan pelatihan pembuatan jemblem *frozen* yang sehat/higienis.
- c. Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah manajemen usaha dan pendampingannya terhadap pelaksanaan usaha berkonsep pada *POAC (Planning Organising Actuating Controlling)*. Solusinya adalah menghasilkan pelatihan manajemen usaha berkonsep pada *POAC (Planning Organising Actuating Controlling)*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan program pengabdian kepada masyarakat ini dikelompokkan dalam 3 (tiga) hal yaitu: Implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi untuk meningkatkan produksi produk Jemblem Frozen, Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)*, dan Penerapan standar akuntansi keuangan entitas mikro kecil dan menengah dalam menyusun laporan keuangan.

Implementasi Ilmu dan Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) untuk Meningkatkan Produksi Produk Jemblem Frozen

Produksi singkong di Indonesia cukup melimpah. Kebanyakan masyarakat mengonsumsi singkong dengan cara sederhana yaitu direbus, digoreng, dibuat keripik, dan lain sebagainya. Singkong dapat diolah menjadi produk olahan beku (Sophia, Dahliaty, Nugroho, & Helianty, 2020). Ilmu pengetahuan dan teknologi yang diimplementasikan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah: mekanisasi prosesing penggilingan singkong sebagai bahan baku pembuatan jemblem (Koswara, 2009; Wiraputra *et al.*, 2019). Permasalahan mitra dalam bidang produksi, mitra menggunakan alat penggiling yang masih manual dengan pemutar tuas untuk menghancurkan singkong menjadi pasta singkong. Mitra sering mengeluhkan sakit pada bahu karena memutar alatnya secara manual. Selain itu, waktu penggilingan juga lebih lama dan kurang efisien. Selain itu, dari segi kualitas, ukuran partikel singkong juga tidak seragam (Yulia, komunikasi pribadi). Hasil dari pengabdian ini adalah pengadaan alat penggiling/pelumat singkong dengan penambahan mesin dinamo, pendampingan penggunaan alat penggiling dengan dinamo. Tim pengabdian melakukan perancangan alat penggiling singkong agar bahan baku memiliki ukuran partikel yang lebih seragam dan lebih cepat. Rancangan alat penggiling singkong disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Rancangan alat penggiling singkong.

Alat penggiling singkong dengan penambahan mesin dinamo ini dapat meningkatkan produksi sebesar 60% dibanding alat penggiling secara manual, yaitu yang awalnya proses penggilingan 10 kg / jam, bisa meningkat menjadi 30 kg / jam. Alat penggiling singkong yang telah di desain oleh tim pengabdian dan dimanfaatkan oleh mitra disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Alat penggiling singkong yang telah di desain oleh tim pengabdian dan dimanfaatkan oleh mitra.

Pada prinsipnya pengolahan pangan dilakukan dengan tujuan: (1) untuk pengawetan, pengemasan dan penyimpanan produk pangan (misalnya pengalengan); (2) untuk mengubah menjadi produk yang diinginkan (misalnya pemanggangan); serta (3) untuk mempersiapkan bahan pangan agar siap dihidangkan. Semua bahan mentah merupakan komoditas yang mudah rusak, sejak dipanen, bahan pangan mentah, baik tanaman maupun hewan akan mengalami kerusakan melalui serangkaian reaksi biokimia. Kecepatan kerusakan sangat bervariasi, dapat terjadi secara cepat hingga

relatif lambat. Satu faktor utama kerusakan bahan pangan adalah kandungan air aktif secara biologis dalam jaringan. Bahan mentah dengan kandungan air aktif secara biologis yang tinggi dapat mengalami kerusakan dalam beberapa hari saja (Palupi *et al.*, 2007)

Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP)

Potensi dan peluang jemblem frozen ini sangat prospektif. Jemblem frozen telah lama dikenal dan banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Cara pengonsumsiannya tetap sama dengan jemblem dari jaman dulu, yaitu dikonsumsi sekedar sebagai cemilan (Istiqomah & Mahendra, 2022; Sophia *et al.*, 2020). Meskipun pada kondisi saat ini jemblem frozen memiliki banyak pesaing. Tetapi, aspek yang menguntungkan bahwa, sampai saat ini masyarakat teridentifikasi masih dan semakin banyak yang berminat untuk mengonsumsi jemblem frozen. Di samping itu, diperkirakan resep jemblem frozen bervariasi. Masyarakat luas sudah banyak mengenal jemblem frozen yang biasa dijual oleh penjual jemblem frozen yang terkadang datang dari rumah satu ke rumah yang lainnya. Jemblem frozen yang selama ini menjadi sangat populer di kalangan masyarakat, menjadikan makanan yang enak dan menyehatkan apabila dikelola dengan baik dan higienis (Sophia *et al.*, 2020)

Masyarakat mengonsumsi makanan dengan tujuan untuk menjaga keberlangsungan hidupnya. Makanan yang baik adalah makanan yang memenuhi syarat hygiene dan juga halal. Halal dalam hal ini sudah diatur di dalam Al Qur'an dan Hadis. Hal ini menunjukkan bahwa antara islam dan kesehatan pada dasarnya memiliki satu tujuan yang sama demi kebaikan manusia. Oleh karena itu, dalam mengonsumsi makanan ada beberapa syarat yang harus dipenuhi dan benar-benar diperhatikan agar manusia terhindar dari berbagai macam jenis penyakit yang bersumber dari makanan (Aghwan, 2021; Andriyani, 2019; Sungit, 2020; Zainal Arifin *et al.*, 2021)

Kebersihan produk adalah perihal yang sangat penting bagi konsumen. Tim pengabdian kepada masyarakat melaksanakan penyuluhan berkaitan dengan proses produksi yang higienis. Dokumentasi kegiatan penyuluhan tentang proses produksi higienis disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan penyuluhan tentang proses produksi higienis.

Materi penyuluhan yang disajikan berkaitan dengan penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan *prosesing higienis* adalah: dasar hukum upaya penyehatan makanan, faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam lingkup *Higiene Sanitasi Makanan (HSM)*, ruang lingkup *HSM*, dan beberapa istilah yang berkaitan dengan faktor makanan (kontaminasi/pencemaran dan keracunan yang diakibatkan mengonsumsi singkong).

Penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Dan Menengah Dalam Menyusun Laporan Keuangan Setelah dilakukan pengabdian kepada masyarakat terutama pada IRT jemblem frozen dengan cara pemanfaatan teknologi dalam proses produksi, dan manajemen keuangan serta cara menganalisa tren pemasaran maka industri rumah tangga

jemblem frozen ini semakin meningkat. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM) merupakan salah satu Standar Akuntansi Keuangan yang ditetapkan untuk mempermudah UMKM dalam menyusun dan menyajikan laporan keuangan yang lebih sederhana dan mudah dipahami. Laporan keuangan merupakan catatan informasi keuangan suatu perusahaan pada suatu periode akuntansi (Natasha, 2023)

Dari hasil program kemitraan pada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim pengabdian dan mitra menjadikan IRT "Yuliani" Mitra pembuat jemblem *frozen* menjadi lebih maksimal dalam memproduksi jemblem *frozen*, kualitas dan kuantitasnya juga lebih maksimal, serta mitra sekarang juga memahami cara pembuatan jemblem *frozen* yang bersih dan higienis sesuai dengan selera pasar, tata Kelola keuangan mitra juga lebih tertata secara rapi. pendampingan atau pelatihan dari narasumber tentang tatakelola keuangan yang telah di datangkan oleh tim pengabdian dari Fakultas Ilmu Administrasi UNISMA. Penyuluhan tentang tata kelola keuangan oleh Tim Pengabdian disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyuluhan tentang tata kelola keuangan oleh Tim Pengabdian.

Materi penyuluhan yang berkaitan dengan penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah Dalam Menyusun Laporan Keuangan adalah: pentingnya membuat dan memanfaatkan pembukuan dan cara membuat pembukuan (membuat catatan pengeluaran, membuat buku kas utama, membuat buku kas utama, mempersiapkan buku stock barang, membuat buku inventaris, dan mempersiapkan buku laba rugi)

Kemajuan yang di rasakan oleh mitra dari hasil program kemitraan pada masyarakat ini berdampak pada: 1. Adanya alat penggiling singkong yang telah di desain dan tersentuh Iptek, serta hasil produksi dan pendapatan menjadi lebih maksimal dan optimal. 2. Pengetahuan yang telah diterima membuat mitra dapat memenuhi keinginan pasar dengan membuat varian rasa yang di sukai oleh pasar. 3. Adanya cap/stiker untuk mengemas produk sehingga produk jemblem *frozen* lebih kelihatan menarik. 4. Sudah adanya analisis ekonomi secara benar (manajemen pemasaran) yang mampu mendukung penjualan produk jemblem *frozen*. Program ini akan selalu dipantau oleh tim pengabdian sampai dimana keberhasilan program kemitraan ini bisa terlaksana sesuai dengan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian. Diharapkan kerjasama ini akan berlanjut untuk mengetahui hasil dari kerjasama antara tim pengabdian dengan mitra untuk mencari dan memberikan solusi/ pemecahan terhadap kendala atau permasalahan yang di hadapi mitra.

KESIMPULAN

Program pengabdian skema HI-ma UNISMA anggaran tahun 2023 dapat dirasakan oleh mitra yaitu; 1. Adanya alat penggiling singkong yang telah di desain oleh tim pengabdian dan mitra, 2. Adanya cap/stiker untuk kemasan jemblem *frozen* yang telah didesain oleh tim pengabdian dan mitra, 3. Adanya pendampingan atau pelatihan dari narasumber tentang pembuatan jemblem *frozen* yang baik dan higienis yang telah di datangkan oleh tim pengabdian dari UNISMA, 4. Adanya pendampingan atau pelatihan dari narasumber tentang tatakelola keuangan yang telah di datangkan oleh tim pengabdian dari FIA UNISMA, dan 5. Adanya bantuan alat yang diberikan oleh HI-ma Unisma yang dirancang oleh pengabdian

akhirnya mitra dapat meningkatkan hasil produksi jemblem *frozeen*. Alat penggiling singkong dengan penambahan mesin dinamo ini dapat meningkatkan produksi sebesar 60% dibanding alat penggiling secara manual, yaitu yang awalnya proses penggilingan 10 kg / jam, bisa meningkat menjadi 30 kg/ jam. Program ini akan selalu dipantau oleh tim pengabdian sampai dimana keberhasilan program kemitraan ini bisa terlaksana sesuai dengan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian. Diharapkan kerjasama ini akan berlanjut untuk mengetahui hasil dari kerjasama antara tim pengabdian dengan mitra untuk mencari dan memberikan solusi/pemecahan terhadap kendala atau permasalahan

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat atas bantuan dana melalui skema Hi-ma Universitas Islam Malang tahun anggaran 2023.

REFERENSI

- Aghwan, Z. A. (2021). Introduction to the Science of Halalan Thayyiban.
- Alfons, G. D., Argo, B. D., & Lutfi, M. (2015). Rancang Bangun Mesin Pamarut Portable Menggunakan Motor Listrik AC Dengan Variasi Kecepatan Putaran (Rpm). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3).
- Andriyani, A. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2). <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.259>
- Koswara, I. S., Teknologi, D., Fakultas, P., & Pertanian, T. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek)
- Natasha, S. F. (2023). Penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Dan Menengah Dalam Menyusun Laporan Keuangan. *Jurnal Audit dan Perpajakan (JAP)*, 2(2). <https://doi.org/10.47709/jap.v2i2.2041>
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul E-Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan- Feteta-IPB, 8.
- Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.488-493>
- Sungit, F. (2020). Concepts and Practices of Halalan Tayyiban in the Islamic Manufacturing Practice (Imp): an Analysis From Syariah Perspective. *ESTEEM Journal of So cial Sciences and Humanities*, 4, 214–229. Retrieved from <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/29327>
- Wiraputra, D., Abdullah, K., & Jyoti, M. D. (2019). Review : Pengembangan Produk Berbasis Ubi kayu dalam Industri Pangan Review : Product Development of Cassava in Food Industry. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 11(2).
- Zainal Arifin, S., Ahmad, A. N., Hashim, Y. Z. H.-Y., Mohd Latif, N. H., Jaiyeoba, H. B., Samsudin, N., & Mohd Said, N. (2021). Positioning HalalanToyyiban in Halal Food System: Production, Processing, Consumption, Marketing, Logistic and Waste Management. *Halalpsphere*, 1(2), 17–40. <https://doi.org/10.31436/hs.v1i2.30>