

Peningkatan Usaha Kecil Rumah Tangga Jemblem Frozen Berbahan Dasar Singkong di Kelurahan Kedungkendang, Malang

Increasing Small Household Businesses for Cassava Frozen Jemblem in Kedungkendang Village, Malang

Abdul Rani¹

Rini Rahayu Kurniati²

Fitria Nugraha Aini³

Nandika Rahmat Hidayat⁴

Lia Rohmatul Maula⁵

¹Department of Indonesian Language and Literature Education, Universitas Islam Malang, Malang, East Java, Indonesia

²Department of Business Administration Science, Universitas Islam Malang, Malang, East Java, Indonesia

³Department of Medicine, Universitas Islam Malang, Malang, East Java, Indonesia

⁴Departmennt of Civil Engineering, Universitas Islam Malang, Malang, East Java, Indonesia

⁵Department of Agribusiness, Universitas Islam Malang, Malang, East Java, Indonesia

email: liarohmatul@unisma.ac.id

Kata Kunci

Jemblem Frozen
Industri Rumah Tangga
Higienis

Keywords:

Jembelm Frozen
Home Industry
Hygienic

Received: September 2024

Accepted: October 2024

Published: June 2025

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 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 by coordinating with partners for the process of making cassava grinding machines and providing technical guidance regarding methods of using 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. Partners feel that having this cassava grinding machine can speed up the production process so that it can increase the sales turnover of frozen jemblem. Apart from that, with the cassava grinding machine, the frozen jemblem production process becomes more hygienic.



© 2025 Abdul Rani, Rini Rahayu Kurniati, Fitria Nugraha Aini, Nandika Rahmat Hidayat, Lia Rohmatul Maula. 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.v10i6.8257>

PENDAHULUAN

Kecamatan kedung kandang merupakan salah satu Kawasan industri rumah tangga berupa jemblem *frozen* (Malangkota, 2022). Jemblem *frozen* merupakan salah satu jenis olahan makanan yang berbahan dasar singkong yang diolah menggunakan campuran tepung dan gula merah (Djajanto *et al.*, 2021). Sebagian masyarakat di Kawasan desa tersebut menggantungkan hidupnya dari jenis usaha ini. Pada wilayah tersebut terdapat lebih dari 10 Industri Rumah Tangga (IRT) dimana rata-rata setiap IRT mampu mempekerjakan 6 sampai 10 orang tenaga kerja baik tenaga tetap maupun borongan. IRT "Yuliani" dijadikan sebagai mitra PKM, usaha mikro yang berkembang di kelurahan ini adalah pembuatan jemblem *frozen*. Oleh karena itu keberadaannya perlu dipertahankan dan dikembangkan agar mempunyai posisi yang lebih baik untuk ikut membangun perekonomian masyarakat Kedungkandang pada Khususnya dan masyarakat Malang pada umumnya, namun pengetahuan mereka tentang peningkatan produksi jemblem *frozen*, peningkatan keuntungan produksi jemblem *frozen* serta pemahaman tentang produksi jemblem *frozen* yang higienis belum begitu dipahami oleh warga setempat (Wiyati, *et al.*, 2022). Berikut adalah gambaran kondisi pembuatan jemblem *frozen*.

Tabel I. Kondisi Pembuat Jemblem *Frozen*.

No	Uraian	Mitra "Yuliani"
1	Tahun Mulai Usaha	Oktober 2019
2	Ijin Pendirian	Belum ada ijin
3	Status Usaha	Perseorangan
4	Jumlah Karyawan	6 Aktif, 4 Tidak Aktif
5	Tempat usaha	Rumah Milik Sendiri
6	Bahan Baku	Singkong tambak udang, gula pasir
7	Rata rata bahan dasar per hari	18 – 20 Kg
8	Waktu produksi	Setiap Hari
9	Alat yang digunakan	Panci pengukus, Kompor gas, dsb
10	Pemasaran Produk	Belum maksimal/masih konvensional
11	Kemasan	Belum Diberi merk

Sumber: Data disusun berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh Tim (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. Masukan adonan dan masak satu per satu hingga matang. Lalu angkat serta tiriskan dan terakhir, jika sudah dingin masukan ke dalam plastik kemasan (Asih *et al.*, 2023).



Gambar 1. Alat dan Bahan Dasar Pembuatan Jemblem.



Gambar 2. Plastik dan Merk Untuk Kemasan Jemblem Frozen.

Peralatan sederhana untuk proses pembuatan jemblem *frozen* yang dilakukan pembuat jemblem di kelurahan Kedungkandang adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Proses Pembuatan Adonan Jemblem *Frozen* Belum Tersentuh Peralatan Berbasis Iptek



Gambar 4. Membentuk Adonan dan Pengemasan.

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* (Nurunaja, 2019).

Mengingat tingginya konsumsi jemblem *frozen* oleh masyarakat, maka diperlukan adanya peningkatan mutu dalam pembuatan jemblem *frozen* yang higienis (Saati *et al.*, 2022). Salah satunya dengan cara penerapan iptek bagi masyarakat pembuat jemblem *frozen* dan asupan +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 peranan teknologi dalam suatu usaha dapat meningkatkan produksi dan keuntungan bagi pelaku usaha (Nurhayati, 2022). Sehingga perlunya edukasi kepada pelaku usaha mengenai teknologi untuk meningkatkan produksi jemblem *frozen* (Nurunaja, 2019; Fanreza & Shilvana, 2021; Setiawan, 2018)..

METODE

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 (Hendarto & Totok, 2017). Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret 2024 di Kelurahan Kedungkandang, Kota Malang. Adapun pelaksanaan kegiatan adalah berupa langkah-langkah solusi untuk mengatasi masalah yaitu dengan 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. Kegiatan ini meliputi Merancang pengadaan alat penggiling singkong untuk proses produksi jemblem *frozen* untuk penunjang peningkatan produksi jemblem *frozen*. Selain itu Merancang pembuatan desain cap/merk digunakan sebagai daya tarik kemasan yang berupa plastik. Sehingga kemasan jemblem *frozen* lebih menarik (Noviadji, 2014). Selanjutnya Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah manajemen usaha dan pendampingannya terhadap pelaksanaan usaha berkonsep pada POAC (*Planning, Organizing, Actuating, Controlling*). Solusinya adalah menghasilkan pelatihan manajemen usaha berkonsep pada POAC (Wiliana dan Purwaningsih, 2023).

Bentuk partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini yaitu turut serta dalam diskusi untuk memberikan informasi tentang berbagai persoalan dan menyampaikan kesulitan yang dihadapi terkait permasalahan sarana prasarana, dan permasalahan manajemen. Tindak lanjut diskusi, menjadi program implementasi solusi yang nyata untuk mengatasi permasalahan, sehingga luaran yang dihasilkan program ini benar-benar bermanfaat dan sesuai dengan harapan mitra. Selanjutnya mitra ikut menyiapkan sarana dan prasarana dalam uji coba alat yang telah dihasilkan bersama dengan anggota tim. Mengikuti pelatihan dan tutorial sehingga mengerti tentang manajemen pengelolaan organisasi produksi jemblem *frozen* dan mengikuti pelatihan dan tutorial tentang administrasi pembukuan keuangan yang tersistematis (Candraningrat, *et al.*, 2018; Kusnayadi, *et al.*, 2019; Dinanti & Nugraha, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dr. Abdul Rani, M.Pd bersama Tim Pengabdian Dr. Rini Rahayu Kurniati, M.Si dan dr. Fitria Nugraha Aini, M.Biomed adalah dosen Universitas Islam Malang yang telah mendapat kepercayaan dari LPPM Universitas Islam Malang untuk melaksanakan Pengabdian pada Masyarakat dalam Program Kemitraan Masyarakat. Program pengabdian ini dilakukan pada Industri Rumah Tangga jemblem *frozen* di Kelurahan Kedungkandang Kota Malang. Data peserta, materi serta narasumber dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Industri Rumah Tangga jemblem *frozen* di Kelurahan Kedungkandang Kota Malang disajikan pada Tabel 2.

Tabel II. Data Peserta, Materi dan Narasumber dalam Pengabdian kepada Masyarakat.

Data Peserta	Materi	Narasumber
Mitra IRT "Yuliani" (Pemilik serta karyawan)	Pendampingan Pembukuan dan Administrasi Keuangan pada Usaha Jemblem <i>Frozen</i> untuk Meningkatkan Pendapatan melalui Konsep POAC (<i>Planning, Organizing, Actuating, Controlling</i>) Pendampingan Pembuatan jemblem <i>frozen</i> yang higienis dan Berkualitas	Dr. Muhammad Agus Salim Nisa'us Sholihah, S.Pt., M. Pt.

Sumber: Data Primer (2023)

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan dengan penyampaian materi terkait Pendampingan Pembukuan dan Administrasi Keuangan pada Usaha Jemblem *Frozen* untuk Meningkatkan Pendapatan melalui Konsep POAC (Planning, Organizing, Actuating, Controlling) dengan narasumber Dr. Muhammad Agus Salim. Pada materi ini mitra diberikan pengetahuan terkait pembukuan sederhana yang perlu dilakukan oleh IRT supaya pencatatan keluar masuk keuangan seerta pendapatan dapat terpantau dengan baik. Selain itu juga diberikan pengetahuan lebih mendalam terkait dengan pelaksanaan konsep manajemen POAC yang dapat dijalankan oleh Industri rumah tangga. Hal ini dapat membantu industri untuk melakukan manajemen dengan baik.

Materi kedua yaitu terkait dengan pembuatan jemblem *frozen* yang higienis dan berkualitas yang disampaikan oleh Ibu Nisa'us Sholihah, S.Pt., M.Pt., materi ini mengulas terkait pembuatan jemblem *frozen* yang higienis dan berkualitas dengan pemanfaatan alat yang diberikan oleh tim PkM Unisma. Selain itu juga disampaikan terkait standar yang perlu ditetapkan oleh industri supaya hasil dari jemblem *frozen* memiliki kualitas yang baik serta terjaga kehigienisannya. Kegiatan pengabdian ini juga dilakukan dengan beberapa kegiatan lain seperti pembuatan jemblem *frozen* secara langsung dengan memanfaatkan alat yang telah diberikan. Kegiatan tersebut disajikan pada gambar berikut.



Gambar 5. Kegiatan Pengabdian dan Pembuatan Jemblem Frozen.



Gambar 6. Alat Penggiling Singkong.

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 (Budianto, 2015; Hendrayani dan Siwyanti, 2021). 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 (Sutikno, *et al.*, 2022). Kedepannya dengan membangun motivasi dan kreativitas berwirausaha IRT jemblem frozen maka Kelurahan Kedungkandang akan menjadi penggerak ekonomi di Kota Malang. 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 (Ismanto, *et al.*, 2023; Arumsari, *et al.*, 2022).

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. Maka dengan adanya bantuan dari HI-ma UNISMA anggaran tahun 2023 hasil program kemitraan yang dapat dirasakan oleh mitra yakni berupa:

1. Adanya alat penggiling singkong yang telah di desain oleh tim pengabdi dan mitra seperti yang terlihat pada gambar berikut:



Gambar 6. Penyerahan Alat penggiling singkong.

3. Adanya cap / stiker untuk kemasan jemblem frozen yang telah didesain oleh tim pengabdi dan mitra.
4. Adanya pendampingan atau pelatihan dari narasumber tentang pembuatan jemblem frozen yang baik dan higienis yang telah di datangkan oleh tim pengabdi dari UNISMA.



Gambar 7. Narasumber Tentang kehigienisan.

5. Adanya pendampingan atau pelatihan dari narasumber tentang tatakelola keuangan yang telah di datangkan oleh tim pengabdi dari FIA UNISMA.



Gambar 8. Narasumber Tentang Tata Kelola Keuangan.

Dengan adanya bantuan alat yang diberikan oleh HI-ma Unisma yang dirancang oleh pengabdi akhirnya mitra dapat meningkatkan hasil produksi jemblem frozen. Dan saat ini pangsa pasar mitra bisa tembus sampai di area luar area kota Malang seperti Surabaya yang semula hanya sekitar kota Malang dan kabupaten Malang saja.

Dari hasil program kemitraan pada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim pengabdi 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. Kemudian 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 (Elisabeth, et al., 2018). Program ini akan selalu dipantau oleh tim pengabdi 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 pengabdi dengan mitra untuk mencari dan memberikan solusi / pemecahan terhadap kendala atau permasalahan yang di hadapi mitra.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan pengabdian kepada masyarakat terutama pada IRT “Yuliani” jemblem frozen dengan cara pemanfaatan teknologi dalam proses produksi, dan manajemen keuangan serta cara menganalisa tren pemasaran diperoleh hasil bahwa industri rumah tangga jemblem frozen mampu menerapkan teknologi tersebut. Adanya pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan IRT dalam mengembangkan usaha jemblem frozen dengan teknologi yang lebih modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Universitas Islam Malang melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM UNISMA) yang telah memberikan dukungan dana program Hibah Institusi Unisma (HI-ma 2023).

REFERENSI

- Arumsari, N. R., Lailiyah, N., & Rahayu, T. 2022. Peran Digital Marketing dalam Upaya Pengembangan UMKM Berbasis Teknologi di Kelurahan Plamongan Sari Semarang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 11(1), 92-101. <https://doi.org/10.20961/semar.v11i1.57610>

- Asih, R. N., Sejat, I. R. H., Kholik, A., & Khanifah, N. U. 2023. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Tradisional Jemblem dan Makanan Modern Corn Dog di Desa Wonoroto. *Varia Humanika*, 4(2), 124-130.
- Budianto, A. 2015. Manajemen pemasaran. Yogyakarta: Ombak, 11-57.
- Candraningrat, C., Adrianto, Y. R., & Wibowo, J. 2018. Pengabdian kepada masyarakat bagi kelompok tani elok mekar sari Surabaya. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(01).
- Dinanti, A., & Nugraha, G. A. 2019. Sistem Informasi pada Administrasi UMKM. *Jurnal Administrasi dan Kesekretarisan*, 4(2), 159-171.
- Djajanto, L., Kusmintarti, A., Wakhidah, R., Amerieska, S., & Ismanu, S. 2021. Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk Unggulan dan Pemasaran On-Line. *Empowerment Society*, 4(2), 57-60. <https://doi.org/10.30741/eps.v4i2.729>
- Elisabeth, D. A. A., & Prasetyaswati, N. 2018. Kelayakan finansial dan nilai tambah pengolahan ubi kayu di Barito Koala, Kalimantan Selatan. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 2(2), 129-136. <http://dx.doi.org/10.21082/jpptp.v2n2.2018.p129-136>
- Fanreza, R., & Shilvana, R. 2021. Melatih Pelaku UMKM Dalam Memanfaatan Digital Marketing Upaya Mengembangkan Usaha Berbasis Teknologi Di Dusun Vii Manunggal. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* 2(1) 1179-1184). <https://doi.org/10.30596/snk.v2i1.8457>
- Hendarto, M. S., & Totok, I. 2017. Implementasi Manajemen Produksi Usaha Kecil Makanan Jemblem. *ABM-MENGABDI*, 4(1).
- Hendrayani, E., & Siwyanti, L. 2021. Manajemen Pemasaran. Samudra Biru.
- Ismanto, H., Syihabuddin, W., Aini, A. N., & Setiawan, B. E. 2023. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pengolahan Singkong sebagai Bahan Makanan di Desa Sekidang Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan. *Santri: Journal of Student Engagement*, 2(2), 45-54. <https://doi.org/10.55352/santri.v2i2.567>
- Kusnayadi, H., Merdekawati, A., & Kusumawardani, W. 2019. Pelatihan dan Pendampingan Kelompok Mitra PKM di Desa Leseng, Kecamatan Moyo Hulu, Kabupaten Sumbawa. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 96-102. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.2.96-102>
- Malangkota 2022. Masuk Lorong Waktu Sambil Menikmati Singkong Goreng Khas Toko Riang. Link: <https://malangkota.go.id/2022/02/25/masuk-lorong-waktu-sambil-menikmati-singkong-goreng-khas-toko-riang/> Diakses pada 25 Desember 2023.
- Noviadji, B. R. 2014. Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Artika*, 1(1), 10-21. <https://doi.org/10.34148/artika.v1i1.24>
- Nurhayati, R. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan di Kampung Lembur Sawah. *ALMUJTAMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 208-214. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.5451>
- Nurunaja, N. 2019. Pengembangan Modifikasi Isi Dan Daya Simpan Klenyem Sebagai Peningkatan Kualitas Mutu Produk Dalam Pasar Millenial. <https://doi.org/10.31227/osf.io/7v3s9>
- Saati, E. A., Br, A., Cahyono, E. B., Agustino, H., Sukmana, O., & Harini, R. 2022. Peningkatan Mutu Usaha Mikro Makanan Sehat: Inovasi Kemasan dan Branding Produk Unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks Soliditas*, 5(1), 46-57. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264>
- Setiawan, B. 2018. Edukasi e-commerce pada pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (umkm) di kota palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 2(2). <https://doi.org/10.36982/jam.v2i2.531>

- Sutikno, B., Hastari, S., & Oktafiah, Y. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Peningkatan Kapasitas Manajemen Dan Inovasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Pelaku Usaha Mikro Di Desa Kalipang Kecamatan Grati Kabupaten Pasuruan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 4269-4276.
- Wiliana, E., & Purwaningsih, N. 2023. Pendampingan Konsep Bisnis Keluarga Dalam Penerapan Manajemen Produk Home Industry Di Brunggendorong Ciamis. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(2), 467-474.
- Wiyati, R., Maryanti, S., & Thamrin, M. 2022. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Olahan Makanan Frozen di Kelurahan Tobek Godang Pekanbaru. *Diklat Review: Jurnal manajemen pendidikan dan pelatihan*, 6(1), 46-52. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v6i1.848>