

PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI MELALUI INOVASI PRODUK DARI BAHAN BAKU TALAS DAN SINGKONG

Susilawati¹⁾, Sri Mulyati²⁾, dan Ketti Andrayani³⁾

¹⁾Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas

²⁾ Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas

³⁾ Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas

E-mail: shecerahceria@poltesa.ac.id

Abstract

Fresh agricultural products after harvesting have properties that cannot be stored for long periods. This requires the role of agro-industry. One business unit that processes agricultural products is the Rose Women's Farmer Group (KWT Rose), which is located in Teluk Keramat District, Sambas Regency. KWT Rose produces taro chips and cassava chips. However, production levels have not increased and the marketing area is still limited, where this KWT is not aware of the significance of product diversification of processed taro and cassava in increasing production capacity and has not expanded the marketing area, as well as not knowing the business analysis for processed taro and cassava products. This community service activity consists of socialization, workshops on product diversification of processed taro and cassava, such as taro cookies, cassava sticks, and cassava tela, followed by assistance and coaching, as well as evaluation and monitoring. Based on the results of the conducted PKM, the knowledge and skills of the PKM participants have been achieved at 100%, an increase in understanding of the diversification of processed taro and cassava products, enhanced skills in processing taro and cassava. Therefore, the improvement of the partners' empowerment level both quantitatively and qualitatively in accordance with the issues faced by the partners has been achieved.

Keywords: *cassava flour, cassava sticks, product diversification, product innovation, taro cookies*

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan negara yang agraris, di mana peran sektor pertanian sangat besar dalam mendukung pertumbuhan ekonomi negara Indonesia. Perkembangan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau agroindustri. Agroindustri merupakan salah satu subsistem yang ada pada suatu sistem agribisnis. Pembangunan agroindustri tidak dapat terlepas dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan.

Produk segar pertanian setelah dipanen, memiliki sifat yang tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Hal ini membutuhkan adanya peran dari agroindustri. Pembangunan agroindustri dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian. Nilai tambah hasil pertanian dilakukan dengan cara pengolahan ataupun pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan dengan daya tahan produk lebih lama dan siap untuk dikonsumsi.

Setiap daerah memiliki produk pertanian unggulan, hal ini dapat menumbuhkan unit usaha yang dilakukan oleh masyarakat daerah setempat. Peranan dari adanya unit usaha ini akan membuka lapangan pekerjaan sehingga dapat mengurangi pengangguran, memberikan keterampilan dan berfikir inovasi terhadap suatu produk pertanian, dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan menciptakan kesejahteraan.

Salah satu unit usaha yang melakukan pengolahan terhadap produk pertanian adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Rose. KWT Rose ini berada di Desa Tambatan, Kecamatan Teluk Keramat, Kabupaten Sambas. KWT Rose didirikan pada tahun 2017. KWT Rose ini diketuai oleh Ibu Endang dan memiliki 25 orang anggota.

Talas dan singkong merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di daerah tersebut. Adanya bahan baku yang banyak ini, menimbulkan ide bagi anggota KWT untuk mengolah talas dan singkong menjadi keripik talas dan keripik singkong. KWT Rose ini memproduksi keripik talas dan keripik singkong. Keripik talas dan keripik singkong ini memiliki cita rasa yang enak dan tekstur yang gurih sehingga digemari oleh semua kalangan usia. Keripik ini dijual dengan tiga (3) jenis ukuran kemasan dengan berat netto yang terdiri dari 1) Kemasan ukuran 100 gr; 2) Kemasan ukuran 500 gr; 3) Kemasan ukuran 1.000 gr.

Produk keripik talas dan keripik singkong ini dipasarkan secara *offline* dan *online*. Pemasaran secara *offline* dilakukan dengan menjual langsung produk tersebut di rumah produksi atau dititipkan ke toko di daerah setempat. Pemasaran secara *online* dilakukan dengan memposting di media sosial yaitu Facebook (KWT Rose). Pemasaran juga dilakukan menggunakan WhatsApp dengan nomor Ibu Endang : 081253798332. Data produksi keripik talas dan keripik singkong dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1
Data Produksi Keripik Talas dan Keripik Singkong

No	Bulan/Tahun	Produksi Keripik Talas	Produksi Keripik Singkong
1	Januari 2025	55 kg	75 kg
2	Februari 2025	60 kg	100 kg
3	Maret 2025	110 kg	120 kg

Sumber : KWT Rose, 2025

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi keripik talas dan keripik singkong mengalami peningkatan setiap bulannya. Oleh karena itu, produk yang dihasilkan ini memiliki peluang yang cerah untuk dikembangkan, adanya diversifikasi produk olahan talas dan singkong, pengembangan kapasitas produksi baik jumlah dan jenis yang diproduksi sehingga konsumen tidak bosan mengonsumsi produk yang sudah ada, pengembangan area

pemasaran sehingga dapat meningkatkan jumlah konsumen dan pendapatan bagi KWT Rose ini. Adapun deskripsi produk yang sudah diproduksi oleh KWT Rose dengan produk yang akan dilakukan pada PKM ini dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2
Deskripsi Produk Olahan Talas dan Singkong yang Sudah Diproduksi oleh KWT Rose dan Produk Olahan yang Akan Dilakukan oleh Tim PKM

No	Produk Olahan	Persamaan	Perbedaan
1	Produk olahan talas dan singkong yang di produksi oleh KWT Rose, yaitu berupa keripik talas dan keripik singkong	a. Memiliki daya simpan yang lebih lama dari produk segar. b. Menambah nilai tambah dan nilai guna produk c. Produk olahan dari talas dan singkong ini merupakan cemilan sehat dengan tekstur yang gurih sehingga digemari oleh segala usia d. Saluran pemasaran produk dapat diperluas	a. Belum ada diversifikasi produk olahan lainnya dari talas dan singkong, Dimana satu jenis produk segar hanya diolah menjadi satu produk olahan saja, sehingga menyebabkan konsumen menjadi bosan untuk mengkonsumsi produk tersebut sehingga produk tidak habis dijual). b. Produk hanya diolah menjadi keripik sehingga cita rasa asli produk segarnya masih terasa. c. Saluran pemasaran belum luas.
2	Produk olahan talas dan singkong yang akan dilakukan pada saat PKM, yaitu : cookies tela, stik singkong, dan stik tela (<i>frozen food</i>)	a. Memiliki daya simpan yang lebih lama dari produk segar. b. Menambah nilai tambah dan nilai guna produk c. Produk olahan dari talas dan singkong ini merupakan cemilan sehat dengan tekstur yang gurih sehingga digemari oleh segala usia d. Saluran pemasaran produk dapat diperluas	a. Adanya diversifikasi produk olahan dari talas dan singkong yang beraneka ragam, sehingga konsumen tidak bosan untuk mengkonsumsi produk olahan tersebut, dapat mengurangi risiko produk olahan tersebut tidak habis dijual. b. Produk diolah dengan berbagai bumbu pelengkap untuk menambah cita rasa sehingga cita rasa produk segarnya sedikit berkurang. c. Saluran pemasaran dapat diperluas, karena produk olahan yang dihasilkan tahan lama, kemasan yang menarik, dan dapat dijadikan produk oleh-oleh.

Berdasarkan Tabel 2, maka diversifikasi produk olahan dari talas dan singkong ini, didukung oleh beberapa hasil Pengabdian kepada Masyarakat dari beberapa tim PKM, yaitu:

1. Beberapa hasil PKM pada produk olahan talas, yaitu : a) PKM oleh Hasymi, dkk (2021), bahwa talas dapat diolah menjadi keroket talas dan nugget talas. b) Tim PKM oleh Torizellia, dkk. (2022), menunjukkan bahwa jenis variasi makanan yang ditampilkan pada saat sosialisasi kegiatan PKM adalah cobro, muffin, nugget, donat, kue bolu, pudding, gethuk, kroket, dan onde-onde. c) Prayitno, dkk (2022), melakukan PKM mengenai pengolahan talas menjadi mie talas dan keripik talas. Selanjutnya, berdasarkan

- hasil penelitian dari Aprianto, dkk (2024), menunjukkan bahwa input talas sebanyak 80 kg menghasilkan 72 kg keripik talas dan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 57.400/kg.
2. Beberapa hasil PKM pada produk olahan singkong, yakni : a) PKM yang dilakukan oleh Atikah (2020), bahwa singkong dapat diolah menjadi tepung singkong, dodol singkong, dan mie *cassava*. b) Tim PKM dari Fitriyah dan Nundiah (2023), menunjukkan bahwa inovasi yang ditawarkan berupa ide pengolahan membuat *cassava cake* untuk meningkatkan nilai jual singkong melalui produk kekinian. Penggunaan kemasan cup tahan panas memberikan kesan yang praktis dan efisien selama proses pengolahan. c) PKM dari tim Muntoha, dkk. (2015), bahwa singkong dapat diolah menjadi makanan ringan tela. d) Istiqomah dan Angga (2022) melakukan PKM mengenai pengolahan singkong menjadi jemblem keju coklat (jejuko) dan opak pedas. Selain itu, berdasarkan penelitian dari Meilinda, dkk (2023) menunjukkan bahwa dalam satu kali produksi menggunakan 250 kg singkong dan menghasilkan 105 kg keripik singkong maka diperoleh pendapatan agroindustry keripik singkong Ibu Entin di Desa Sukamaju Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran sebesar Rp 256.294,45 dan nilai tambahnya yaitu Rp 3.558,00/kg. Dijelaskan dari penelitian Sularti, dkk (2021) bahwa singkong diolah menjadi singkong keju dan gethuk frozen, di mana R/C ratio dari singkong keju adalah 1,37 dan R/C ratio dari gethuk frozen adalah 2,60. Selain itu, berdasarkan hasil penelitian dari Musfiroh, dkk (2019) menunjukkan bahwa rata-rata biaya total usaha industry keripik singkong di UD. Kelinci Dunia sebesar Rp 155.860.516 per bulan dan rata-rata penerimaan sebesar 183.100.000 sehingga rata-rata keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 27.239.484 per bulan.

Berdasarkan beberapa hasil pengabdian kema, diperlukan diversifikasi produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan kapasitas produksi, serta memperluas area pemasaran produk guna mendukung perekonomian Indonesia yang kuat dan kokoh.

METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Adapun metode yang dilakukan pada kegiatan PKM ini terdiri dari :

1. Sosialisasi tentang arti penting diversifikasi produk olahan talas dan singkong menjadi cemilan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk, seperti : cookies talas, stik singkong, dan stik stik tela.

2. Pelatihan/workshop pengolahan produk (cookies talas, stik singkong, dan stik tela). Kemudian pengemasan produk tersebut.
3. Adanya pelatihan/workshop mengenai analisis usaha dari cookies talas, stik singkong, dan stik tela sehingga diperoleh harga jual yang layak.
4. Melakukan pendampingan, pembinaan serta monitoring dan evaluasi mengenai pengolahan cookies talas, stik singkong, dan stik tela tersebut.
5. Melakukan pengukuran dampak dari setiap komponen kegiatan, yaitu dengan adanya metode pre-test dan post-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan skema Penerapan Iptek bagi Masyarakat (PIM) terdiri dari :

1. Sosialisasi arti penting diversifikasi produk olahan talas dan singkong menjadi cookies talas, stik singkong, dan stik tela. Kegiatan sosialisasi ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kegiatan Sosialisasi tentang Diversifikasi Produk Olahan Talas dan Singkong

Sebelum melakukan sosialisasi dan untuk mengetahui pemahaman mitra PKM akan nilai gizi dan diversifikasi produk olahan talas dan singkong maka dilakukan pre-test pada mitra PKM. Pretest pengetahuan peserta PKM tentang diversifikasi produk olahan talas dan singkong sebelum sosialisasi dapat dilihat pada Tabel 3.

Selanjutnya adalah sosialisasi mengenai kemasan dalam pemasaran produk olahan pertanian dan sosialisasi mengenai analisis usaha dari produk olahan talas dan singkong tersebut. Hasil pretest sebelum dilaksanakan sosialisasi, dapat dilihat pada Tabel 4. Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan bahwa pengetahuan peserta PKM akan arti penting kemasan sebelum dilakukan sosialisasi adalah 88%. Hal ini menunjukkan peserta PKM sudah mulai mengetahui arti penting kemasan dan pada label kemasan tersebut sudah

memiliki beberapa atribut kemasan (memiliki beberapa dokumen perizinan usaha) dalam pemasaran produk, sehingga dapat meningkatkan loyalitas konsumen. Namun, jenis kemasan yang dijual di daerah setempat yang ada masih terbatas, sehingga kemasan yang digunakan belum beraneka ragam.

2. Pelatihan/workshop mengenai pengolahan produk berupa : cookies talas, stik singkong, dan stik tela; dan pengemasan produk tersebut.

Diversifikasi produk olahan talas dan singkong yang ditransfer kepada mitra PKM (KWT Rose) berupa cemilan : cookies talas, stik singkong, dan stik tela. Bahan baku yang digunakan berasal dari daging umbi talas dan daging umbi singkong. Daging umbi talas digunakan untuk membuat cookies talas, dan daging umbi singkong untuk membuat stik singkong dan stik tela. Adapun tekstur dari cookies talas, stik singkong, dan stik tela adalah gurih dan renyah. Cita rasa seperti ini sangat digemari oleh siapa saja.

3. Pelatihan/workshop mengenai analisis usaha dari cookies talas, stik singkong, dan stik tela sehingga diperoleh harga jual yang layak.

Berdasarkan hasil analisis usaha produk olahan talas dan singkong berupa :

1) Cookies talas, HPP produk adalah Rp 7.397/bungkus 100 gr. Biaya produksi untuk mengolah 7 kg bahan baku talas (satu kali produksi) sebesar Rp 2.071.254, sehingga diperoleh 28 kg cookies talas. Harga jual dengan harga Rp 10.000/100 gr sehingga penerimaan sebesar Rp 2.800.000 dan pendapatan sebesar Rp 728.746 per produksi. Gambar dari produk cookies talas dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Cookies Talas

2) Stik singkong, HPP produk sebesar Rp 7.918/bungkus 100 gr. Biaya produksi untuk mengolah 7 kg singkong pada satu kali produksi adalah Rp 514.694, diperoleh 6,5 kg stik singkong. Harga jual stik singkong dengan ukuran 100 gr adalah Rp 9.000, sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp 585.000 dan pendapatan Rp 70.306 per produksi. Adapun gambar dari stik singkong dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Stik Singkong

3) Stik tela dijual, HPP produk sebesar Rp 6.801/bungkus 100 gr. Biaya produksi untuk mengolah 7 kg singkong untuk satu kali produksi adalah Rp 371.322, sehingga memproduksi 5,5 kg stik tela. Stik tela dijual seharga Rp 9.000/100 gr sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp 491.400 dan pendapatan sebesar Rp 120.078 per produksi. Sedangkan gambar dari stik tela dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Stik Tela

4. Melakukan pendampingan, pembinaan serta monitoring dan evaluasi mengenai pengolahan cookies talas, stik singkong, dan stik tela tersebut.

Kegiatan pendampingan dan pembinaan secara kontinyu maka peserta PKM memiliki keterampilan dalam pengolahan produk tersebut. Monitoring dan evaluasi akan pengolahan cookies talas, stik singkong, dan stik tela bertujuan agar cita rasa dari cookies talas, stik singkong, dan stik tela tetap terjamin. Peserta PKM sangat aktif dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan PKM, sehingga pengetahuan dan keterampilan peserta PKM semakin bertambah. Keaktifan peserta dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Keaktifan peserta PKM dalam Pengolahan Produk

Peserta PKM aktif bertanya, berdiskusi, dan turut serta dalam pengolahan produk olahan talas dan singkong, hingga pengemasan produk. Seluruh peserta PKM sangat tertarik untuk terus melakukan inovasi produk olahan talas dan singkong yang lainnya. Adanya diversifikasi produk olahan talas dan singkong tersebut, dapat meningkatkan kapasitas produksi olahan yang sudah diproduksi. Hasil pre-test dan post-test mengenai arti penting diversifikasi produk olahan talas dan singkong ini dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3
Pengetahuan Peserta PKM mengenai Diversifikasi Produk Olahan Talas dan Singkong pada saat Sebelum dan Setelah Dilaksanakan Sosialisasi

No	Uraian	Pengetahuan Peserta PKM				Jumlah (org)
		Sebelum Sosialisasi		Setelah Sosialisasi		
		Tidak Tahu	Tahu	Tidak Tahu	Tahu	
1	Peserta PKM mengetahui kandungan gizi pada umbi talas dan singkong	7 28%	18 72%	0 0%	25 100%	25
2	Pengetahuan peserta PKM mengenai produk olahan dari umbi talas dan singkong :					
a.	Daging umbi talas dan singkong dapat diolah menjadi keripik talas dan keripik singkong	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
b.	Daging umbi talas dan singkong dapat diolah menjadi aneka cemilan dari talas dan singkong (selain keripik), seperti :					
	- cookies talas	25	0	0	25	25
	- stik singkong	19	6	0	25	25
	- stik tela	15	10	0	25	25
	- pudding	12	13	0	25	25
	- nugget	25	0	0	25	25
	- mie	25	0	0	25	25
		81%	19%	0%	100%	
c.	Peserta PKM sudah terampil dalam pengolahan talas dan singkong, pada produk yang sudah diproduksi oleh KWT Rose	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
d.	Peserta PKM sudah terampil dalam pengolahan talas dan singkong, pada produk yang sudah dilakukan pada PKM, yaitu cookies talas, stik singkong, dan stik tela (<i>freozen food</i>)	25 100%	0 0%	0 0%	25 100%	25
e.	Batang/pelepah, daun, akar, dan kulit umbi dapat diolah menjadi produk olahan yang bersifat organik lainnya, seperti : menjadi pupuk organik cair (POC), pupuk kompos, bokashi	22 88%	3 12%	0 0%	25 100%	25
Rata-Rata		64%	36%	0%	100%	

Sumber : Analisis data primer, 2025

Tabel 3 menunjukkan pengetahuan peserta PKM sebelum dilaksanakan sosialisasi diversifikasi produk olahan dari talas dan singkong dengan rata-rata 36%. Sebagian peserta PKM mengetahui arti penting diversifikasi produk olahan talas dan singkong,

namun belum melaksanakan pengolahan lebih lanjut. Setelah dilaksanakan sosialisasi diversifikasi produk olahan dari talas dan singkong, pengetahuan peserta PKM bertambah dengan nilai rata-rata 100%. Mitra PKM mengetahui diversifikasi produk olahan talas dan singkong serta terampil dalam pengolahan produk yang dilakukan pada saat PKM ini berlangsung. Hal ini didukung dengan adanya pelatihan, pendampingan, dan pembinaan pada pengolahan cookie talas, stik singkong, dan stik tela (*frozen food*).

Berdasarkan hasil pre-test dan post-test mengenai pengetahuan mitra akan kemasan dan manajemen keuangan setelah kegiatan PKM dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4
Pengetahuan Peserta PKM Sebelum dan Setelah Dilaksanakan Sosialisasi dan Pelatihan
Diversifikasi Produk Olahan dari Talas dan Singkong

Diversifikasi Produk Olahan dari Talas dan Singkong

No	Uraian	Pengetahuan Peserta PKM				Jumlah (org)
		Sebelum Sosialisasi		Setelah Sosialisasi		
		Tidak Tahu	Tahu	Tidak Tahu	Tahu	
1	Pengetahuan peserta PKM akan manajemen keuangan :					
a.	Peserta PKM mengetahui analisis usaha produk olahan yang sudah dilakukan	8 32%	17 68%	0 0%	25 100%	25
b.	Peserta PKM sudah melakukan pembukuan yang sederhana	7 28%	18 72%	0 0%	25 100%	25
c.	Peserta PKM mengetahui nilai guna/utilitas dari produk olahan yang sudah diproduksi	25 100%	0 0%	0 0%	25 100%	25
d.	Peserta PKM mengetahui analisis usaha dari produk olahan lainnya yang belum diproduksi	25 100%	0 0%	0 0%	25 100%	25
e.	Peserta PKM mengetahui nilai guna/utilitas dari produk olahan lainnya yang belum diproduksi	25 100%	0 0%	0 0%	25 100%	25
Rata-rata		72%	28%	0%	100%	
2	Pengetahuan peserta PKM akan arti penting kemasan dalam pemasaran produk olahan :					
a.	Peserta PKM sudah mengetahui arti penting kemasan dalam pemasaran produk olahan	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
b.	Peserta PKM sudah mengetahui jenis-jenis bahan kemasan beserta fungsinya masing-masing	19 76%	6 24%	0 0%	25 100%	25
c.	Peserta PKM sudah menggunakan kemasan yang praktis	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
d.	Peserta PKM sudah melakukan pengemasan pada produk olahan yang sudah diproduksi, yaitu keripik talas dan keripik singkong dengan baik	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
e.	Peserta PKM sudah memberikan pelabelan produk olahan yang sudah diproduksi: keripik talas dan keripik singkong	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25

f.	Peserta PKM sudah melengkapi atribut pada label dari produk olahan yang sudah diproduksi (keripik talas dan keripik singkong), seperti PIRT, BPOM, Varian rasa, dll.	0 0%	25 100%	0 0%	25 100%	25
g.	Peserta PKM sudah melengkapi dokumen-dokumen perizinan mendirikan unit usaha (UMKM)	2 8%	23 92%	0 0%	25 100%	25
Rata-Rata		12%	88%	0%	100%	

Sumber : Analisis data primer, 2025

Berdasarkan Tabel 4, pengetahuan mitra PKM akan manajemen keuangan produk olahan talas dan singkong sebelum dilakukan sosialisasi adalah sebesar 28%, karena pembukuan yang dilakukan masih sederhana. Setelah dilakukan workshop, pengetahuan mitra PKM pada manajemen keuangan produk dan arti penting kemasan dalam pemasaran olahan talas dan singkong semakin bertambah dengan nilai rata-rata 100%.

Pelaksanaan PKM mengenai peningkatan kapasitas produksi melalui inovasi produk dari bahan baku talas dan singkong pada KWT Rose, berupa cookies talas, stik singkong, dan stik tela. PKM ini bertujuan untuk meningkatkan aneka produk olahan, meningkatkan volume penjualan, memperluas area pemasaran, dan meningkatkan pendapatan untuk KWT ini. Kegiatan ini dimulai dari produksi, pengemasan produk, hingga analisis usaha produk tersebut dapat memberikan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan kepada mitra PKM. Berdasarkan hasil post-test tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan peserta PKM 100% sudah dicapai.

SIMPULAN

Adapun simpulan dari kegiatan PKM ini, yaitu :

1. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test pada peserta PKM, maka pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan peserta akan arti penting diversifikasi produk olahan talas dan singkong dalam meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran produk semakin bertambah. Penerapan iptek yang ditransfer kepada peserta PKM 100% sudah dicapai.
2. Peserta PKM mengetahui analisis usaha produk olahan talas dan singkong sehingga mengetahui harga jual yang layak dan pendapatan dari produk olahan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Aprianto, Aci. Anggita Ekaningtyas Hermawan. Sitti Hadija Samual. 2024. Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Keripik Talas di Kelurahan Klasaman Kota Sorong. JASC (*Journal of Agribusiness Sciences*) Vol 8 No.1 Page 53-62.

- Atikah, Titin Apung. 2020. Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas. *PengabdianMu (Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat)* Vol 5 No. 4 Page 404-409.
- Fitriyah, Rizqi Sofi Nur. Nundiah Zuhrohfi. 2023. Pelatihan Kewirausahaan Pengolahan Singkong menjadi *Cassava Cake*. Laporan Akhir Pengabdian Kepada Masyarakat. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Sains, Universitas PGRI Wiranegara. Pasuruan.
- Hasymi, Liana Fitriani. Esty Restiana Rusida. Eny Hastuti. Lisa Setia. Cast Torizellia. Yustin Ari Prihandini. 2021. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat dan sebagai Tambahan Variasi Makanan di Rumah Sakit. *Jurpikat (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)* Vol. 2 No.3, pp.531-538.
- Istiqomah, Inuk Wahyuni. Angga Martha Mahendra. 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*. Vol 3, No.1 pp 25-32.
- Meilinda, Nadia. Agus Yuniawan Isyanto. Tiktiek Kurniawati. 2023. Analisis Nilai Tambah Keripik Singkong (Studi Kasus pada Agroindustri Ibu Entin di Desa Sukamaju Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* Vol 10 No.2 Page 823-832
- Muntoha. Jamroni. Riska Utami Ummayah. 2015. Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal inovasi dan Kewirausahaan*. Vol. 4 No. 3, pp 188-193.
- Musfiroh, Fitri Ainun. Minar Ferichani. Mei Tri Sundari. 2019. Analisis Usaha Industri Keripik Singkong di UD. Kelinci Dunis Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang. *Agrista* Vol 7 No.1 Page 44-54.
- Prayitno, Sutrisno Adi. Heri Purnama Pribadi. Dinta Sugiarto. Ainanda Alfatina. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Desa Bendolo melalui Diversifikasi Olahan Talas (*Colocasia esculenta*). *PengabdianMu (Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat)* Vol 7 No. 1 Page 87-92.
- Sularti, Sri. Mohd. Harisudin. Aulia Qonita. 2021. Usaha Olahan Singkong UMKM Sijarwo Desa Wonorejo Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar. *Agrista* Vol 9 No. 1 Page 110-121.
- Torizellia, Cast. Yustin Ari Prihandini. Liana Fitriani Hasyim. Esty Restiana Rusida. Eny Hastuti. Lisa Setia. 2022. 2021. Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) sebagai Upaya Repitalisasi Ekonomi dan Peningkatan Kesehatan Masyarakat di kelurahan Sungai Tiung. *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol. 5 No.3, pp.728-736.