

Pemberdayaan Masyarakat di Padukuhan Kemadang Kulon melalui Inovasi Pangan Lokal dan Strategi Pemasaran Olahan Singkong

Natania Regina Clarabella Serafina¹, Rachelia Dhita Zefanya Tambunan², Maria Fransisca Sri Maulidha³, Michael Limawan⁴, Kevin Stevano Rianto⁵, Yohanes Paulus Ardha Suban Koten⁶, Vern Blythe Osaze⁷, Vernandes Ziliwu⁸, Laurensia Novena Naia Lumingkewas⁹, Dismas Persada Dewangga Pramudita¹⁰
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jln. Babarsari No. 5, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, DIY 55281
Email: dismas.persada@uajy.ac.id

Received 6 August 2025; Revised 15 September 2025; Accepted for Publication 15 September 2025; Published 30 March 2026

Abstract — This community service activity aims to empower women's groups of the Family Welfare Empowerment (PKK) in utilizing cassava (telo) as a valuable food ingredient through training in making steamed caramelized bingka telo. Cassava was chosen because of its high carbohydrate content (~34.7g/100g) and potential for food product diversification. The method used was a participatory practical demonstration (70%) and theory (30%). Participants followed the steps of making bingka cake based on a predetermined local recipe, including the process of making sugar caramel and the steam-baking mechanism. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge and skills in processing cassava into new products. The women were able to make caramelized bingka telo with a variety of flavors and attractive decorations. Additional activities such as selecting a product logo and planning a selling price also provided practical entrepreneurial experience. This program successfully increased local food production capacity and awareness of family economic values. With an innovative approach and sustainable support, it is hoped that similar activities can continue to be developed to improve family economies and food security based on local potential.

Keywords — cassava, marketing, family welfare empowerment, food processing, empowerment

Abstrak— Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam memanfaatkan singkong (telo) sebagai bahan baku pangan bernilai jual melalui pelatihan pembuatan bingka telo caramel kukus. Singkong dipilih karena memiliki kadar karbohidrat tinggi (sekitar 34,7 gram per 100 gram umbi) dan potensi diversifikasi produk pangan. Metode yang digunakan adalah demonstrasi praktik (70%) dan teori (30%) secara partisipatif. Peserta mengikuti langkah- langkah pembuatan kue bingka berdasarkan resep lokal yang telah ditetapkan, termasuk proses pembuatan karamel gula dan mekanisme pemanggangan kukus. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah singkong menjadi produk baru. Para ibu-ibu mampu membuat bingka telo caramel dengan variasi rasa dan dekorasi menarik. Kegiatan tambahan berupa pemilihan logo produk dan perencanaan harga jual turut memberikan pengalaman kewirausahaan praktis. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi pangan lokal serta kesadaran akan nilai ekonomi keluarga. Dengan pendekatan inovatif dan keberlanjutan dukungan, diharapkan kegiatan serupa dapat terus dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan ketahanan pangan berbasis potensi lokal.

Kata Kunci—singkong, Pemasaran, Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), pengolahan pangan, pemberdayaan

I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat desa merupakan salah satu strategi utama dalam pembangunan berkelanjutan yang menitikberatkan pada peningkatan kapasitas lokal serta optimalisasi potensi sumber daya yang tersedia. Desa Kemadang, yang terletak di Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta, memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal, terutama komoditas singkong, yang hingga kini belum dimanfaatkan secara maksimal dalam pengembangan produk bernilai tambah.

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi lokal dan kemampuan masyarakat dalam mengolah serta memasarkan produk secara inovatif. Oleh karena itu, intervensi berbasis pelatihan inovasi pangan lokal menjadi krusial sebagai langkah awal dalam mengembangkan produk yang tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga memiliki daya saing pasar. Tidak hanya pengolahan, namun aspek branding juga memegang peranan penting dalam membangun citra produk yang mampu bertahan dalam kompetisi pasar yang semakin kompetitif. Pemahaman masyarakat terhadap branding yang mencakup pembuatan identitas produk, desain kemasan, penentuan segmentasi pasar, serta strategi pemasaran digital diharapkan mampu mendorong nilai ekonomi produk secara signifikan. Kombinasi antara inovasi produk pangan dan strategi branding ini menjadi pendekatan integral dalam mendukung kemandirian ekonomi desa. Produksi dan pemasaran produk lokal dapat menjadi potensi pengembangan ekonomi daerah.

Melalui program pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan, diharapkan masyarakat Desa Kemadang tidak hanya mampu mengolah hasil panen menjadi produk unggulan, tetapi juga memiliki daya inisiatif dalam menciptakan usaha berbasis potensi lokal. Upaya ini sejalan dengan tujuan pembangunan berbasis masyarakat yang mengedepankan partisipasi, kreativitas, dan keberlanjutan ekonomi lokal.

Singkong (*manihot esculenta*), dikenal sebagai tanaman umbi penghasil karbohidrat, memiliki potensi besar sebagai bahan pangan pokok alternatif karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, yakni sekitar 34,7 gram per 100 gram umbi [1]. Berbagai bagian singkong dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti tepung mocaf, keripik, dan kue tradisional [2]. Namun di banyak daerah, pemanfaatan singkong masih terbatas, karena masyarakat cenderung mengonsumsi singkong dalam bentuk sederhana (direbus atau digoreng). Padahal diversifikasi olahan singkong terbukti dapat meningkatkan pendapatan dan ketahanan pangan lokal [3].

Peran kelompok ibu-ibu PKK sangat strategis dalam program pengolahan pangan lokal, karena mereka dapat menjadi agen perubahan di tingkat keluarga dan desa [4], [5]. Kegiatan pengolahan pangan lokal oleh ibu-ibu PKK sebelumnya dilaporkan meningkatkan keterampilan teknik produksi pangan dari bahan singkong secara signifikan [6]. Sebelumnya, program serupa yang melatih ibu-ibu mengolah singkong telah menunjukkan peningkatan kapasitas produksi hingga 60% [7] dan memperluas variasi produk pangan [8]. Selain itu, pemahaman tentang pemasaran dan branding produk sangat diperlukan agar hasil olahan dapat diterima pasar yang lebih luas [9], [10]. Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang untuk memberikan pembekalan teknis dan praktik langsung pembuatan bingkka telo caramel kukus sebagai inovasi olahan singkong, sekaligus meningkatkan keterampilan kewirausahaan peserta melalui pemilihan logo dan perencanaan harga jual produk. Dengan demikian, tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan pengolahan pangan lokal, mendorong kreativitas usaha ibu-ibu PKK, dan mendorong peningkatan ekonomi keluarga mitra [11]. Adapun kebaruan (novelty) kegiatan ini terletak pada integrasi proses produksi pangan tradisional berbahan dasar singkong dengan elemen branding serta analisis ekonomi sederhana dalam satu program pelatihan.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dan andragogi, dengan proporsi praktik 70% dan teori 30% [5]. Pendekatan partisipatif mendorong keterlibatan aktif peserta dalam setiap proses pelatihan, sedangkan metode andragogi diterapkan dengan memperhatikan karakteristik pembelajaran orang dewasa yang cenderung berorientasi pada pengalaman dan praktik langsung. Pelatihan dilakukan selama beberapa pertemuan dan terdiri atas tiga tahapan utama, yaitu pemahaman materi, praktik pengolahan produk, serta branding dan perencanaan usaha.

A. Pendekatan Kegiatan dan Strategi Pelatihan

Kegiatan pelatihan dimulai dengan diskusi terbuka yang bertujuan untuk menggali potensi pangan lokal di Desa Kemadang Kulon, terutama singkong (telo) yang selama ini hanya dimanfaatkan dalam bentuk olahan tradisional seperti gaplek atau tiwul. Peserta yang mayoritas ibu rumah tangga dan pelaku UMKM lokal diajak berdialog mengenai kebiasaan mereka dalam mengolah singkong serta tantangan-tantangan yang mereka hadapi dalam meningkatkan nilai jual produk tersebut. Dalam diskusi ini, peserta juga diberi ruang untuk menyampaikan ide-ide kreatif dan pengalamannya secara langsung. Pendekatan ini digunakan agar pelatihan tidak bersifat satu arah, melainkan bersifat partisipatif dan memberdayakan.

Model dialog terbuka tersebut menjadi fondasi penting bagi terciptanya transfer pengetahuan dua arah antara tim pelaksana pengabdian dan peserta. Tim tidak hanya menyampaikan materi, tetapi juga mendengarkan dan belajar dari pengetahuan lokal yang sudah dimiliki oleh peserta. Proses ini membantu membangun rasa memiliki terhadap kegiatan pelatihan, meningkatkan motivasi, serta menciptakan suasana belajar yang kolaboratif.

Strategi pelatihan dirancang dengan pendekatan experiential learning, yaitu metode pembelajaran berbasis pengalaman langsung. Peserta tidak hanya diberikan teori mengenai inovasi produk pangan, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses, mulai dari persiapan bahan, teknik pembuatan, hingga uji coba rasa produk bingkka telo caramel kukus. Dengan belajar melalui praktik, peserta dapat memahami dengan lebih mendalam bagaimana proses pembuatan yang baik, higienis, dan efisien dapat diterapkan dalam aktivitas sehari-hari mereka. Selain itu, peserta juga diberi kesempatan untuk bertanya, mencatat, hingga mencoba langsung tahapan-tahapan pembuatan agar kemampuan mereka dapat berkembang secara bertahap.

Pelatihan ini juga mengintegrasikan pengenalan konsep dasar branding melalui diskusi tentang pentingnya identitas produk dan visualisasi merek. Meskipun belum masuk pada tahap penjualan, peserta diajak untuk memahami bagaimana sebuah produk lokal dapat memiliki ciri khas tersendiri melalui logo, kemasan, dan narasi produk. Kegiatan ini ditutup dengan evaluasi sederhana di mana peserta merefleksikan hal-hal baru yang mereka pelajari serta kemungkinan aplikasi resep inovatif ini di rumah. Dengan pendekatan dan strategi tersebut, diharapkan pelatihan ini tidak hanya menambah keterampilan teknis peserta dalam mengolah pangan lokal, tetapi juga membuka wawasan mengenai potensi ekonomi dari inovasi pangan sederhana yang berbasis pada kearifan lokal.

B. Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bingkka telo caramel kukus adalah singkong parut sebanyak 500 g. Bahan pelengkap lainnya meliputi tepung tapioka (2 sendok makan) untuk memberikan tekstur kenyal, gula pasir (80 g) sebagai pemanis dasar adonan, santan (40 ml) yang memberikan rasa gurih dan aroma khas, serta satu butir telur ayam yang berfungsi sebagai pengikat adonan. Margarin (60 g) digunakan untuk menambah kelembutan dan aroma kue, sementara gula pasir tambahan sebanyak 120 g digunakan secara terpisah untuk membuat lapisan karamel yang khas. Untuk menunjang proses pelatihan, alat-alat seperti panci, loyang tahan panas, kukusan, dan wajan anti-lengket telah disiapkan sejak awal. Hal ini dimaksudkan agar peserta pelatihan dapat langsung fokus pada teknik dan tahapan pengolahan pangan tanpa harus terbebani dengan persiapan alat dan bahan.

Selain mengenalkan resep yang inovatif, sesi pelatihan juga mengajarkan prinsip sanitasi dapur sederhana serta teknik kukus yang tepat guna menghasilkan tekstur bingkka yang lembut. Pendekatan praktis ini terbukti mempermudah peserta memahami proses pembuatan secara menyeluruh. Pelatihan ini ditujukan untuk membuka peluang inovasi produk berbasis pangan lokal yang bisa dijadikan bekal keterampilan dalam skala rumah tangga, khususnya bagi ibu-ibu pelaku UMKM di wilayah Kemadang Kulon.

C. Prosedur Pembuatan Bingkka Telo Caramel Kukus

Langkah utama pembuatan bingkka meliputi: mencampur singkong parut dengan gula, tepung tapioka, dan santan hingga merata; menambahkan margarin cair dan telur, lalu mengaduk rata. Secara paralel, gula pasir dipanaskan di panci

anti-lengket hingga meleleh menjadi karamel berwarna coklat keemasan. Karamel ini kemudian dituangkan dan diratakan di dasar loyang dengan cepat. Selanjutnya, adonan singkong dituangkan di atas lapisan karamel dan diratakan. Loyang dimasukkan ke dalam kukusan yang telah dipanaskan, kemudian dikukus selama 30 menit dengan api sedang. Setelah matang dan dingin, hasil kukusan dikeluarkan dengan hati-hati dari loyang dan dipotong-potong sesuai selera. Peserta mempraktikkan seluruh tahapan ini di bawah bimbingan langsung tim pendamping, dan produk bingka yang sudah jadi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1.
Caramel Kukus

Bingka Telo

D. Pemilihan Logo dan Perencanaan Harga

Selain pengolahan pangan, para peserta diajak untuk merancang identitas produk. Sesi pembuatan dan pemilihan logo pun dilakukan secara partisipatif, memfasilitasi terciptanya kesepakatan logo produk yang menarik yang akan menjadi ciri khas produk mereka. Opsi-opsi logo yang dihasilkan selama proses kreatif ini dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. Logo Pertama Bingka Telo Caramel Kukus



Gambar 3. Logo Kedua Bingka Telo Caramel Kukus

Setelah ditinjau bersama dan melalui proses pemungutan suara oleh ibu-ibu PKK, logo pada Gambar 2 akhirnya terpilih sebagai identitas visual resmi produk. Selanjutnya, dilakukan simulasi perhitungan harga jual secara mendetail,

yang dimulai dengan menghitung total biaya bahan pokok seperti singkong, tepung tapioka, gula, santan, telur, dan margarin. Sebagai contoh, dengan singkong yang diperoleh secara gratis, serta biaya tepung tapioka sekitar Rp7.000, gula Rp9.000 (total 200g), santan Rp15.000, telur Rp6.000, dan margarin Rp8.000, total biaya produksi diperkirakan mencapai Rp45.000. Harga jual kemudian ditetapkan lebih tinggi, misalnya Rp35.000 per loyang, untuk menutupi biaya produksi dan memastikan adanya margin keuntungan yang wajar. Diskusi harga ini krusial dalam memberikan pemahaman mendalam kepada peserta mengenai perencanaan usaha dan penentuan nilai jual produk.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan menghasilkan berbagai keluaran nyata. Ibu-ibu PKK berhasil membuat bingka telo caramel kukus dengan tekstur empuk dan lapisan karamel yang kaya rasa. Beberapa varian rasa dan topping (misalnya coklat, keju) juga dapat dicoba oleh peserta. Proses pemilihan logo produk melibatkan partisipasi aktif semua peserta, sehingga tercipta identitas bersama bagi produk baru tersebut. Peningkatan keterampilan teknis dan pengetahuan kewirausahaan sangat terlihat: para ibu-ibu menyatakan memperoleh wawasan baru tentang proses produksi dan strategi pemasaran [10]. Salah satu strategi pemasaran yang dipelajari adalah pembuatan logo.

Secara kualitas, peningkatan cukup signifikan. Misalnya, pengalaman di desa lain menunjukkan bahwa pelatihan serupa dapat meningkatkan kapasitas produksi hingga 60% [7] dan kemampuan pemasaran anggota kelompok mencapai puluhan persen lebih tinggi. Dalam kegiatan ini, peserta juga mulai menerapkan pemasaran yang efektif (pembuatan logo) dan teknik kemasan sederhana. Hal ini sejalan dengan temuan Roris dkk. bahwa pelatihan pemasaran digital memungkinkan ibu-ibu PKK merancang nama merek, logo, dan konten promosi produk secara mandiri [10]. Oleh karena itu, langkah pelatihan branding ini dipandang efektif untuk memperkuat kesadaran merek produk pangan lokal peserta.

Secara ekonomi, berbagai studi menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan singkong dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga [8]. Hasil pengabdian sebelumnya menegaskan peningkatan variasi produk dan partisipasi ekonomi masyarakat setelah pelatihan olahan pangan lokal. Hasil kegiatan saat ini juga mencerminkan manfaat tersebut: terdapat tambahan produk bingka siap jual dan peserta lebih termotivasi mengoptimalkan potensi singkong desa. Secara keseluruhan, kegiatan berjalan sesuai rencana dan berdampak positif bagi mitra, sebagaimana kegiatan di Desa Jatisawit yang menunjukkan antusiasme tinggi peserta dalam belajar produk berbasis singkong dan meningkatkan ekonomi keluarga [11].

Pelatihan yang dilaksanakan menghasilkan berbagai keluaran nyata. Ibu-ibu PKK berhasil membuat produk baru bingka telo caramel kukus berbahan dasar singkong dengan tekstur empuk dan lapisan karamel kaya rasa. Proses pelatihan tidak hanya menghasilkan produk olahan pangan baru, tetapi juga memperlihatkan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap kegiatan. Gambar 4 memperlihatkan hasil akhir produk bingka telo caramel kukus yang dibuat melalui kerja sama

antara fasilitator dan warga, mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam mentransformasikan bahan lokal menjadi produk bernilai jual. Adapun Gambar 5 mendokumentasikan suasana kebersamaan selama proses pembuatan berlangsung, di mana ibu-ibu PKK dan fasilitator terlibat secara langsung dan kolaboratif. Partisipasi aktif ini menunjukkan adanya transfer pengetahuan yang efektif serta penguatan nilai-nilai kebersamaan dalam pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat



Gambar 4. Hasil Produk *Bingka Telo Caramel Kukus*



Gambar 5. Proses Pembuatan Bersama

Berbagai varian rasa dan topping (misalnya coklat atau keju) juga dapat dikembangkan peserta. Partisipasi aktif peserta dalam pemilihan logo menciptakan identitas bersama yang kuat untuk produk baru ini. Selain itu, keterampilan teknis dan pengetahuan kewirausahaan peserta meningkat signifikan; mereka memperoleh wawasan baru tentang proses produksi makanan olahan. Misalnya, dalam kegiatan serupa di Desa Alai Selatan produk kue singkong karamel yang dikembangkan oleh ibu-ibu PKK ternyata “cukup diterima oleh ibu-ibu PKK dan masyarakat” setempat [12]. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi olahan singkong lewat pelatihan dapat menghasilkan produk unggulan yang diminati dan siap dijadikan usaha.

Pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar singkong terbukti mendorong inovasi produk dan nilai tambah lokal. Sebagai contoh, Fiorentina dkk. melaporkan bahwa pelatihan kepada ibu tani mengajarkan pengolahan singkong menjadi aneka olahan (tape, bolu tape, keripik tape), sehingga pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa meningkat secara

signifikan (pengetahuan naik menjadi 93,33% pasca-pelatihan) [13]. Demikian pula, Tarigan dkk. (program kuliah kerja nyata) berhasil mengembangkan varian rasa baru pada keripik singkong (misalnya rasa coklat, tiramisu) untuk menarik konsumen [14]. Hal ini menunjukkan peserta pelatihan mampu menciptakan produk inovatif berbasis singkong (seperti bingka telo caramel kukus) melalui penerapan resep baru dan eksperimen rasa.

Pelatihan pemberdayaan UMKM juga menekankan pengembangan identitas produk. Materi workshop branding mencakup pembuatan nama merek, logo, dan desain kemasan yang menarik [15]. Sebagai hasilnya, banyak peserta terlibat aktif hingga tahap pembuatan logo dan label produk. Fitriana dkk. mencatat bahwa setelah pelatihan, terjadi perubahan signifikan pada desain kemasan dan identitas produk UMKM (misalnya penggunaan logo baru dan kemasan fungsional), sehingga produk menjadi lebih menarik di pasaran [15]. Secara keseluruhan, kombinasi pelatihan resep inovatif dan pendampingan branding ini berhasil memberdayakan peserta untuk menciptakan produk olahan singkong yang inovatif dan bermerek, sekaligus meningkatkan keahlian teknis dan kreativitas anggota kelompok PKK.

IV. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan bingka telo caramel kukus bersama ibu-ibu PKK berhasil meningkatkan keterampilan pengolahan singkong menjadi produk pangan inovatif. Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam proses produksi, tetapi juga wawasan tentang branding dan perencanaan ekonomi usaha. Program ini membuktikan bahwa pemanfaatan potensi lokal secara tepat dapat meningkatkan kapasitas produksi dan kreativitas ekonomi keluarga.

Dapat disimpulkan bahwa pendekatan pembelajaran andragogi dengan praktik langsung efektif dalam pemberdayaan masyarakat desa. Novelty kegiatan ini terletak pada integrasi pelatihan olahan pangan tradisional dengan pengetahuan kewirausahaan (logo dan harga jual), sehingga peserta mendapat pengalaman usaha yang komprehensif. Saran yang dapat diberikan adalah untuk terus mendukung peningkatan kapasitas ini dengan pelatihan lanjutan, misalnya teknik pengemasan higienis dan pemasaran digital, serta kolaborasi dengan pemangku kepentingan terkait guna memperluas pasar. Dengan dukungan yang berkelanjutan, diharapkan pengolahan produk singkong lokal seperti ini dapat meningkatkan manfaat dalam hal peningkatan perekonomian bagi masyarakat lokal

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada para pihak dalam lingkup Padukuhan Kemadang Kulon, Desa Kemadang, Kapanewon Tanjungsari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta yang telah memberikan izin serta dukungan bagi tim pengabdian dalam melaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

PENULIS

- [1] T. Indra Saraswati, D. R. Adawiyah, and F. Z. Rungkat, "The Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisis dan Kimia Singkong-Goreng Beku," *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, vol. 27, no. 4, pp. 528–535, Oct. 2022, doi: 10.18343/jipi.27.4.528.
- [2] A. Maritim Nusantara Banjarmasin, K. Selatan, and G. Artikel, "JALUJUR: Jurnal Pengabdian Masyarakat Transformasi Ubi Kayu menjadi Produk Bernilai Jual: Upaya Pemberdayaan Murid PKBM Melati Banjarmasin Hidayati Desy," vol. 4, no. 1, pp. 1–10, 2025, doi: 10.18592/jalujur.v4i1.13930.
- [3] A. P. Bara, Y. Kodo, Indriyati, Y. P. Peten, Y. K. Ethelbert, and H. L. Kaha, "Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang," *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, vol. 5, 2025.
- [4] D. April Cella and E. Kurniati, "Optimalisasi Peran PKK Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Komoditas Padi Di Tulang Bawang," 2025.
- [5] E. Kurniasih et al., "PENINGKATAN KETERAMPILAN MENGOLAH MAKANAN DARI BAHAN POKOK SINGKONG MENJADI OLAHAN MAKANAN VARIATIF BAGI IBU-IBU PKK," 2024.
- [6] N. Maulani, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Berupa Pilus," *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 3, pp. 269–275, Dec. 2022, doi: 10.30997/almujtamae.v2i3.6333.
- [7] S. Sutopo et al., "Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Pacarejo Melalui Pengembangan Produk Olahan Singkong," *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 6, no. 1, pp. 269–278, Jan. 2025, doi: 10.46576/rjpkpm.v6i1.5053.
- [8] E. Purwijantiningih et al., "Hilirisasi Kacang Koro Pedang melalui Pengembangan Egg Roll Tempe Koro Pedang di Desa Pulutan, Wonosari, Gunungkidul," *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, vol. 4, no. 6, 2024.
- [9] D. Y. Irawati, N. Suryawati, L. P. Purba, T. Meliana, and M. Ave, "STRATEGI PEMASARAN PADA USAHA KECIL KELOMPOK PKK DESA PESANGGRAHAN," vol. 6, no. 1, 2022.
- [10] H. R. P. Sianturi, F. Y. Dharta, and S. F. Simanungkalit, "Meningkatkan Komunikasi Pemasaran Digital dan Strategi Branding Produk Olahan Limbah Cangkang Rajungan pada Anggota PKK (Istri Nelayan) di Desa Sukajaya Karawang," *Jurnal SOLMA*, vol. 14, no. 1, pp. 1451–1464, Apr. 2025, doi: 10.22236/solma.v14i1.16632.
- [11] T. Anjani, P. V. Aulia, D. Anggereni, and A. Dharin, "PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS KOMUNITAS PETANI SINGKONG MELALUI WORKSHOP DAN PELATIHAN ENTREPRENEURSHIP DI DUKUH KALIBATA DESA JATISAWIT," *PROSIDING KAMPELMAS*, vol. 1, no. 2, 2022.
- [12] D. Apriyani, S. Loviriani, P. Fadillah Amanda, A. Utari Putri, and S. Lazuardi, "PEMANFAATAN OLAHAN SINGKONG MENJADI KUE DALAM MENINGKATKAN KREATIVITAS MASYARAKAT DI DESA ALAI SELATAN," vol. 6, 2022.
- [13] Y. Fiorentina, Kgs. M. Nurkholis, E. Emilda, and S. Shafiera, "PEMBERDAYAAN WANITA TANI MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN POTENSI WIRAUSAHA," *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 7, no. 5, p. 4939, Oct. 2023, doi: 10.31764/jmm.v7i5.17539.
- [14] I. Mawaddah, W. Tarigan, I. At, J. Nst, D. N. Luthfiah, and R. Efendi, "Pengembangan Kreativitas UMKM Melalui Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Karang Baru, Kecamatan Datuk Tanah Datar, Kabupaten Batu Bara," *JAHE - Jurnal Akuntansi Hukum dan Edukasi*, vol. 1, 2024.
- [15] L. N. I. Fitriana, Moh. A. Hamzah, N. S. Habibi, and S. A. Firdaus, "PEMBERDAYAAN UMKM KRIPIK TETTE UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN DENGAN BRANDING PRODUK DIDESA BLUMBUNGAN KABUPATEN PAMEKASAN," *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat: EDUABDIMAS*, vol. 4, no. 3, 2025.



Natania Regina Clarabella Serafina, prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Rachelia Dhita Zefanya Tambunan, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Maria Fransisca Sri Maulidha, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Michael Limawan, prodi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Kevin Stevano Rianto, prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Yohanes Paulus Ardha Suban Koten, prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Vern Blythe Osaze, prodi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Vernandes Ziliwu, prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Laurensia Novena Naia Lumingkewas, prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Dismas Persada Dewangga Pramudita, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta