

## PEMBERDAYAAN PETANI MELALUI PELATIHAN DAN PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI DESA WOLOGAI TENGAH

Daminaus Tola<sup>1)\*</sup>, Hermanus Reo<sup>2)</sup>, Saiful Amrin<sup>3)</sup>, Yosef Moan Banda<sup>4)</sup>, Nong Hoban<sup>5)</sup>

Universitas Flores

<sup>1)</sup>[datobela28@gmail.com](mailto:datobela28@gmail.com), <sup>2)</sup>[Hermanusreo23@gmail.com](mailto:Hermanusreo23@gmail.com), <sup>3)</sup>[jakaamrin799@gmail.com](mailto:jakaamrin799@gmail.com),  
<sup>4)</sup>[Yosefmoan@gmail.com](mailto:Yosefmoan@gmail.com), <sup>5)</sup>[dedenonghoban@gmail.com](mailto:dedenonghoban@gmail.com)

### Histori artikel

*Received:*  
29 November 2024

*Accepted:*  
21 Mei 2025

*Published:*  
30 Mei 2025

### Abstrak

Masyarakat Desa Wologai Tengah memiliki potensi hasil pertanian singkong yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi dasar seperti singkong rebus dan goreng. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan petani lokal melalui pelatihan dan produksi kerupuk singkong sebagai alternatif peningkatan ekonomi rumah tangga. Mitra kegiatan terdiri dari kelompok ibu-ibu PKK dan kaum muda yang belum memiliki keterampilan dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai jual. Metode pelaksanaan meliputi ceramah, diskusi, praktik pembuatan, dan evaluasi kegiatan dengan pendekatan partisipatif. Hasil pelatihan menunjukkan keterlibatan aktif mitra sebesar 55,2%, produksi kerupuk mencapai 857 keping per hari atau 5.142 keping dalam 6 hari kerja, dengan estimasi 175 bungkus bernilai Rp1.225.000. Evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan, pemahaman proses produksi, serta kemampuan pengemasan dan penetapan harga jual. Kegiatan ini terbukti efektif mendorong kemandirian ekonomi warga melalui pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan.

**Kata kunci.** Kerupuk Singkong, Pelatihan, Pemberdayaan Masyarakat, Potensi Lokal, UMKM Desa

\*Penulis Koresponden: Daminaus Tola ([datobela28@gmail.com](mailto:datobela28@gmail.com))

**Abstract.** Cassava is a staple food after rice and corn for the community of Wologai Tengah Village, where it is abundantly produced. However, its use remains limited to basic consumption such as boiled or fried cassava. This community service program aimed to empower local farmers by providing training on cassava cracker production to increase household income. The program's partners included PKK women's groups and local youth, most of whom had no prior experience in cassava processing. Methods used included lectures, discussions, practical workshops, and evaluations, all using a participatory approach. The training showed 55.2% active involvement, a daily production capacity of 857 crackers (totaling 5,142 over six days), resulting in 175 packs worth IDR 1,225,000. The evaluation showed improved skills in production, packaging, and pricing. This activity effectively enhanced economic independence by sustainably utilizing local resources.

**Keywords:** Cassava crackers, training, community empowerment, local potential, rural MSMEs

## PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot esculenta*) adalah tanaman umbi-umbian tropis yang dikenal dengan berbagai nama lokal seperti katela pohon atau ubi kayu. Tanaman ini memiliki umbi yang tumbuh di dalam tanah, berbentuk memanjang, kaya akan pati, serta daun yang berbentuk menjari dan tersusun berseling. Perbanyak tanaman ini umumnya dilakukan melalui stek batang. Bagi masyarakat desa, singkong merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. Kandungan gizi utama pada singkong meliputi karbohidrat, lemak, protein, vitamin B1, dan vitamin C, serta senyawa non-gizi seperti tanin (Rois et al., 2023).

Singkong dikenal sebagai tanaman yang tangguh karena dapat tumbuh di lahan marginal dan kering, serta memiliki ketahanan tinggi terhadap hama dan penyakit. Masa panennya relatif singkat, yakni sekitar sepuluh bulan. Dengan produktivitas yang tinggi, singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai jenis pangan seperti makanan utama maupun camilan. Beberapa inovasi produk olahan singkong yang umum dijumpai meliputi keripik, onde-onde, singkong rebus, dan singkong goreng (Purnomo & Kusuma, 2022).

Desa Wologai Tengah merupakan salah satu sentra penghasil singkong di Kabupaten Ende. Masyarakat desa ini telah membudidayakan singkong secara turun-temurun sebagai bagian dari tradisi pertanian leluhur. Produk pangan lokal utama masyarakat Wologai Tengah meliputi singkong, keladi, ubi jalar, dan katela rambat. Di antara semua itu, singkong atau yang dikenal secara lokal dengan sebutan *uwi kaju*, menjadi komoditas dominan yang memiliki cita rasa unggul dibandingkan hasil panen dari desa tetangga (Al-Faida et al., 2024; Aeni et al., 2024).

Sebagai komoditas unggulan, singkong memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Oleh karena itu, penting dilakukan pengembangan usaha berbasis pangan lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan (Utami et al., 2024; Ikram & Chotimah, 2022). Dalam konteks ini,

pemberdayaan masyarakat menjadi kunci penting, terutama bagi kelompok kecil dan masyarakat desa yang belum memiliki keterampilan atau akses produksi secara mandiri (Yolanda, 2024).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan kelompok ibu-ibu PKK dan kaum muda Desa Wologai Tengah, yang sebagian besar belum memiliki pengalaman dalam mengolah singkong menjadi produk olahan seperti kerupuk. Berdasarkan data dari angket yang disebarakan kepada mitra kegiatan, mayoritas responden belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan kerupuk singkong sebelumnya. Namun, mereka menunjukkan motivasi dan antusiasme yang tinggi untuk mengikuti pelatihan secara aktif dan saksama. Program ini memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan baru, khususnya dalam hal pengolahan produk pangan lokal.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan teknis kepada masyarakat tentang cara mengolah singkong menjadi kerupuk berkualitas, melatih keterampilan dalam proses produksi, pengemasan, penyimpanan, serta mendukung masyarakat membangun usaha mandiri berbasis produk lokal. Pemberdayaan yang berbasis pada potensi desa ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam memperkuat ekonomi rumah tangga secara berkelanjutan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah memberdayakan kelompok kecil yang mengalami ketidakberdayaan, baik disebabkan oleh faktor internal seperti persepsi diri, maupun faktor eksternal seperti keterbatasan akses dan sumber daya (Hertanti, 2024). Sasaran program ini adalah kaum muda dan ibu-ibu PKK di Desa Wologai Tengah yang memiliki potensi namun belum memiliki keterampilan dalam mengolah komoditas lokal, khususnya singkong. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan kerupuk singkong sebagai bentuk usaha rumah tangga yang produktif (Trisnawaty et al., 2022; Taridi et al., 2023).

Kegiatan ini diawali dengan proses pra-pengabdian oleh tim dosen Universitas Flores, bekerja sama dengan kelompok sadar wisata (POKDARWIS) dalam merancang program kerja yang relevan dengan kebutuhan desa. Program ini selaras dengan SK Bupati Ende Nomor 301 dan 302 Tahun 2023 tentang penetapan Desa Wologai Tengah sebagai desa wisata. Berdasarkan hasil pemetaan potensi dan diskusi dengan mitra lokal, maka dipilihlah program pelatihan dan produksi kerupuk singkong sebagai fokus kegiatan pengabdian.

Pelaksanaan pengabdian dilaksanakan oleh 26 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Flores, dengan pendampingan dosen lapangan. Kegiatan berlangsung di Desa Wologai Tengah, Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, pada bulan Juni 2024. Kegiatan ini bertempat di aula kantor desa dan melibatkan kaum muda serta ibu-ibu PKK sebagai peserta utama.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dan terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

#### 1. Tahap Survei

Mahasiswa melakukan survei lapangan untuk memahami kondisi sosial-ekonomi dan kebutuhan aktual masyarakat Desa Wologai Tengah.

#### 2. Tahap Persiapan Bahan dan Alat

Mahasiswa semester VI menentukan bahan baku dan alat-alat yang akan digunakan dalam pelatihan dan praktik pembuatan kerupuk singkong.

#### 3. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Praktik

Kegiatan dimulai dengan pembukaan oleh Kepala Desa Wologai Tengah, dilanjutkan dengan sesi pelatihan materi kewirausahaan, produksi, dan pengemasan. Setelah itu, peserta melakukan praktik langsung pembuatan kerupuk berbahan dasar singkong dengan bimbingan tim pengabdian.

#### 4. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan oleh tim pengabdian dari Universitas Flores untuk menilai ketercapaian kegiatan dan mengidentifikasi kendala melalui angket yang diisi oleh peserta.

Melalui metode ini, diharapkan peserta tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai jual yang mendukung ekonomi rumah tangga secara berkelanjutan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

#### 1. Tahap persiapan awal

Tahapan awal kegiatan diawali dengan survei lokasi dan pertemuan langsung bersama Kepala Desa Wologai Tengah. Dalam dialog tersebut, kepala desa menyampaikan beberapa hal penting, antara lain: (1) kesiapan desa menerima tim pengabdian masyarakat, (2) penentuan waktu dan hari pelaksanaan kegiatan, serta (3) penyediaan peralatan oleh tim pelaksana. Kepala desa juga menjelaskan latar belakang sosial dan kondisi masyarakat secara umum.



**Gambar 1. Survei di kawasan singkong (ubi)**

Hasil survei menunjukkan bahwa bahwa Desa Wologai Tengah memiliki potensi pertanian singkong yang sangat tinggi. Tanaman tumbuh subur, didukung oleh kondisi alam yang sejuk dan tanah yang cocok untuk budidaya umbi-umbian. Selain itu, hamparan kebun singkong turut memberikan nilai estetika tersendiri.

## 2. Tahapan penentuan bahan dan alat

Bahan dasar yang digunakan dalam praktik pembuatan kerupuk singkong terdiri dari: singkong (ubi), tepung tapioka, baking powder, garam, ikan asin, daun bawang, daun seledri, dan cabai keriting. Sedangkan alat-alat yang digunakan meliputi: parutan tangan, panci, saringan, kompor, baskom, meja, taplak meja, nyiru, pisau, minyak goreng, daun pisang, blender, dan plastik kemasan.

## 3. Tahap Pelaksanaan dan Pelatihan Kegiatan

Kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat melibatkan ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga, dan kaum muda sebagai peserta utama. Tahapan dimulai dengan pembukaan acara oleh Kepala Desa Wologai Tengah. Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi pelatihan menggunakan metode ceramah dan media PowerPoint. Materi mencakup: dasar-dasar kewirausahaan, teori produksi, perhitungan biaya produksi, pengemasan, dan penyimpanan produk makanan.



**Gambar 2. Acara Pembukaan dan Pemaparan Materi**

Setelah sesi teori, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan kerupuk singkong. Mahasiswa Pendidikan Ekonomi mendampingi ibu-ibu PKK dalam setiap tahapan produksi. Bahan yang digunakan mencakup 1,5 kg singkong, 1,5 gram ikan teri, 3 gram tepung tapioka, 1 gram cabai keriting, 1 gram daun seledri, 0,5 gram baking powder, dan 0,5 gram garam. Dengan takaran tersebut, produksi kerupuk mencapai 857 keping.



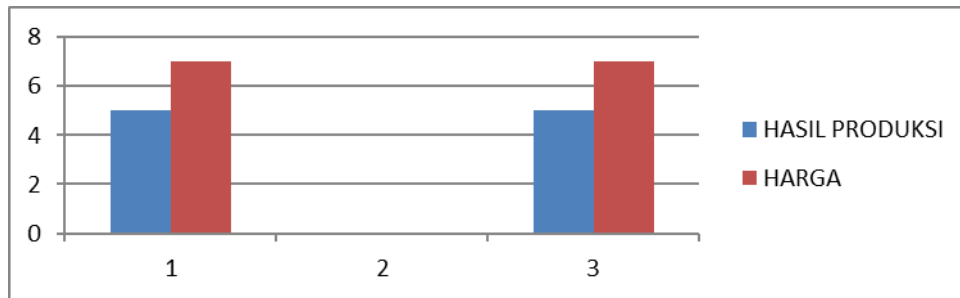
**Gambar 3. Praktik Pembuatan Kerupuk Singkong**

Langkah-langkah pembuatan kerupuk meliputi: (1) singkong dikupas, diparut, dan diperas, (2) ikan kering disangrai dan diblender, (3) bahan dicampur dan diaduk rata dengan tambahan air secukupnya, (4) adonan digulung, dibungkus plastik, dan dikukus selama 10–15 menit, (5) adonan didinginkan, diiris tipis, dipipihkan, lalu dijemur selama 2–3 hari dengan suhu sekitar 28°C, dan (6) kerupuk siap digoreng setelah kering.

#### 4. Tahap Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk menilai ketercapaian target kegiatan, termasuk kehadiran peserta, ketersediaan alat dan bahan, serta keterampilan dalam proses produksi. Berdasarkan data evaluasi:

- 1) Kehadiran peserta mencapai 55,2% dari total sasaran, cukup layak untuk standar awal kegiatan.
- 2) Peralatan pendukung kegiatan tersedia dan berfungsi dengan baik (87,3%).
- 3) Bahan baku tersedia secara optimal (100%).
- 4) Proses produksi berjalan cukup baik (80,7%), meskipun keterampilan teknis peserta masih perlu ditingkatkan.



**Gambar 4 Hasil Produksi dan Harga**

Produksi kerupuk singkong mencapai 857 keping per hari. Dalam 6 hari kerja, total produksi adalah 5.142 keping, yang dikemas menjadi 175 bungkus. Dengan harga jual Rp7.000 per bungkus, pendapatan yang diperoleh mencapai Rp1.225.000. Hasil ini menunjukkan bahwa program memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga secara berkelanjutan.



**Gambar 5 Produksi Kerupuk per Bungkus**

## **Pembahasan**

Tinjauan geografis Desa Wologai Tengah menunjukkan bahwa kondisi alam desa ini masih sangat alami, dikelilingi oleh gunung, bukit, dan lembah yang sangat cocok untuk budidaya tanaman singkong. Kondisi ini menjadi keunggulan agronomis yang patut dimanfaatkan secara maksimal. Kegiatan pengabdian ini telah memberikan manfaat nyata kepada mitra, khususnya dalam konteks pengembangan usaha berbasis potensi desa.

Tingginya antusiasme masyarakat menunjukkan adanya semangat kolektif untuk mandiri secara ekonomi. Pelatihan ini berhasil membuka ruang bagi kelompok yang sebelumnya tidak memiliki pekerjaan tetap untuk mengakses peluang ekonomi baru. Hal ini penting, mengingat tantangan ekonomi di desa sangat tinggi, di mana masyarakat sering kali kesulitan memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari (Simbolon et al., 2024; Ayu et al., 2023).

Pemberdayaan melalui pelatihan produksi kerupuk singkong menjadi langkah strategis dalam menghadirkan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal. Program ini memberi harapan baru bagi kaum muda dan ibu rumah tangga untuk melawan pengangguran dan mengakses pendapatan tambahan (Andarista & Soraya, 2022; Fatimah et al., 2023). Dengan keterampilan baru yang dimiliki, masyarakat dapat menginisiasi usaha mandiri berbasis UMKM yang berorientasi pada kemandirian ekonomi desa. Namun demikian, keberlanjutan program sangat bergantung pada pengelolaan dan pendampingan yang konsisten dari institusi pendidikan maupun pemerintah desa (Cahyani et al., 2022; Syaifudin & Ma'ruf, 2022).

Penting juga untuk menciptakan ekosistem usaha yang kolaboratif dan partisipatif. Proses pelatihan yang melibatkan masyarakat secara langsung dari perencanaan hingga evaluasi mencerminkan model pemberdayaan berbasis partisipasi aktif. Hal ini sesuai dengan pendekatan bottom-up yang memungkinkan masyarakat menjadi subjek, bukan sekadar objek pembangunan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membentuk mental kewirausahaan yang tangguh dan berorientasi pada produk lokal (Pasaribu et al., 2023; Ikram & Chotimah, 2022).

Lebih lanjut, hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memahami tidak hanya aspek produksi, tetapi juga aspek pengemasan dan penetapan harga jual. Ketiga aspek ini penting untuk menciptakan produk yang kompetitif di pasar. Proses pelabelan dan pengemasan yang menarik juga berpengaruh terhadap persepsi konsumen terhadap kualitas produk (Riska et al., 2023; Trisnawaty et al., 2022). Pelatihan ini turut membekali peserta dengan kemampuan membuat strategi pemasaran dasar, meskipun masih perlu penguatan dari sisi branding dan pemasaran digital.

Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pengabdian ini juga menjadi sarana pembelajaran kolaboratif yang saling menguntungkan. Mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dalam implementasi pemberdayaan, sementara masyarakat mendapatkan manfaat dari transfer ilmu dan keterampilan. Kegiatan seperti ini menunjukkan bagaimana sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat dapat mempercepat pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (Utami et al., 2024; Yolanda, 2024). Hal ini sejalan dengan amanat tridarma perguruan tinggi, khususnya dalam pengabdian kepada masyarakat.

Dengan mengintegrasikan potensi lokal dan keterampilan yang diperoleh melalui pelatihan, kegiatan ini membuktikan bahwa desa dapat menjadi pusat inovasi ekonomi berbasis sumber daya lokal. Produk kerupuk singkong yang dihasilkan bukan hanya sebagai alternatif pangan, tetapi juga simbol pemberdayaan komunitas. Model seperti ini berpotensi direplikasi di desa lain yang memiliki kondisi dan potensi serupa (Al-faida et al., 2024; Rois et al., 2023).

## KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wologai Tengah, dapat disimpulkan bahwa program pelatihan dan produksi kerupuk singkong berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah potensi lokal. Kegiatan ini mendapat respons positif dari peserta, terutama ibu-ibu PKK dan kaum muda yang sebelumnya belum memiliki pengalaman dalam pengolahan singkong. Selama enam hari pelatihan, peserta mampu menghasilkan 5.142 keping kerupuk yang dikemas menjadi 175 bungkus dengan nilai jual Rp1.225.000. Hasil ini menunjukkan potensi nyata untuk peningkatan ekonomi rumah tangga secara langsung.

Partisipasi aktif peserta, peningkatan kemampuan teknis dalam produksi, serta pemahaman terhadap proses pengemasan dan penetapan harga menjadi indikator keberhasilan kegiatan ini. Selain itu, keterlibatan mahasiswa dan dosen dalam program ini memperkuat peran perguruan tinggi dalam mendukung pemberdayaan masyarakat berbasis potensi desa. Ke depan, kegiatan serupa dapat diperluas dengan pendekatan berkelanjutan, pendampingan lanjutan, dan penguatan aspek pemasaran agar hasil produksi dapat masuk ke pasar yang lebih luas dan memberi manfaat ekonomi jangka panjang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, N., BD, A. I., Rizal, R., & Yamin, L. O. M. (2024). Strategi peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pendidikan ekonomi. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 9(2), 1077–1090. <https://doi.org/10.36709/jopspe.v9i2.308>
- Al-faida, N., Abdal, F., Sukriadi, S., Irawati, I., Mote, M. M., Novita, Y., & Edowai, A. (2024). Pengolahan daun singkong menjadi dendeng sebagai alternatif pengganti daging sapi. *SEVAKA: Hasil Kegiatan Layanan Masyarakat*, 2(3). <https://doi.org/10.62027/sevaka.v2i3.126>
- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik singkong aneka rasa di Desa Paron Ngawi. *Almujtamae: Jurnal*

- Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>
- Ayu, I. D., Purnama, V., Agung, A., Arun, A., & Arianty, S. (2023). Pemberdayaan kelompok wanita dalam pembuatan inovasi makanan berbahan dasar komoditi lokal masyarakat Desa Kenderan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 82–87.
- Cahyani, N., Sutrisno, Natalia, N. I. N., & Alfina, A. (2022). Pelatihan pembuatan keplang bawang merah sebagai produk unggulan di Desa Rejoso Nganjuk. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 222–237.
- Fatimah, Y., Wulandari, D. E. R., Putri, D. A., Nafisah, L., Rafiqi, H. A., Rahmah, N. W. F., Yasmin, N. H., Maulana, A. A., Ramadhan, N., & Nawawi, A. (2023). Optimalisasi pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan potensi sumber daya alam di Desa Brebeg, Jeruklegi, Cilacap. *Prosiding Kampelmas*, 2(2), 1111–1124.
- Hertanti, A. (2024). Program keaksaraan sebagai pengabdian kepada masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 27–34.
- Himber, G. E. M., Ilat, V., & Pinatik, S. (2023). Evaluation of performance accountability of government agencies at the North Sulawesi Provincial Cooperatives and SMEs Office. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 11(2), 476–482. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.47944>
- Ikram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Pasaribu, W., Intan, T., & Kurniati, B. (2023). Pelatihan menu olahan ikan hasil akuakultur untuk meningkatkan ketahanan pangan lokal di Buraen. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(4), 1766–1775.
- Purnomo, D., & Kusuma, M. P. (2022). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi singkong di Kota Salatiga. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 2(1), 50–59. <https://doi.org/10.53088/jerps.v2i1.11>
- Riska, A., Prastiwi, R., Halin, H., & Hidayanti, S. K. (2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), 291–300.
- Rois, F., et al. (2023). Pengoptimalan pengolahan singkong menjadi produk pangan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/view/642>
- Simbolon, S., Sihombing, N. S., & Simbolon, D. M. (2024). Pengelolaan keuangan rumah tangga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Tuktuk Siadong. *Jurnal Pengabdian Harapan Bangsa*, 2(2), 249–255. <https://doi.org/10.56854/jphb.v2i2.194>

- Sudjiman, P. E., & Sudjiman, L. S. (2023). Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam memulai usaha produktif pada warga RW 09 Desa Karyawangi. *Community Development Journal*, 4(2), 2778–2781. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.14613>
- Syaifudin, M. Y., & Ma'ruf, M. F. (2022). Peran pemerintah desa dalam pengembangan dan pemberdayaan masyarakat melalui desa wisata (Studi di Desa Jurug Kabupaten Ponorogo). *Publika*, 10(2), 17–30. <https://doi.org/10.26740/publika.v10n2.p365-380>
- Taridi, T., Sutawan, K., Dharmatanna, S., Tupari, T., & Susanto, S. (2023). Program pendampingan pengolahan ubi kayu (*Manihot esculenta*) sebagai alternatif peningkatan ekonomi dalam pemberdayaan umat Buddha di Desa Binjai Ngagung, Kec. Bekri, Kabupaten Lampung Tengah. *PENAMAS: Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Inovasi Kepada Masyarakat*, 1(1), 23–35. <https://doi.org/10.60046/penamas.v1i1.13>
- Trisnawaty, T., Wilson, J., & Firani, S. (2022). Utilizing community agricultural products into products to improve the economy of village communities in Denai Lama District, Pantai Labu District, Deli Serdang District. *Tourism Economics, Hospitality and Business Management Journal*, 2(2). <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v2i2.389>
- Utami, E. M., Melani, M., & Wulandari, H. (2024). Pelatihan pembuatan gelang anyaman bagi Karang Taruna Desa Gintungan, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(3), 2890–2897.
- Yolanda, C. (2024). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(3), 170–186. <https://doi.org/10.36490/jmdb.v2i3.1147>