

INOVASI HASIL PERTANIAN BERKAITAN DENGAN PENINGKATAN NILAI JUAL SINGKONG MENJADI CASSAVA BALLS DESA SIRKANDI, BANJARNEGARA

Naufal Nabhan¹, Agus Setiawan², Kemal Faizal Abdussalam³, Rina Rakhmah Farkhani⁴, Septiana Dwi Saputri⁵, Abella Ratu Bilqis⁶, Unnaisatuz Zahra⁷, Isna Nofia Maghfuroh⁸, Nadia Alfaena⁹, Fadilah Ikmal Hidayah¹⁰, Yusuf Heriyanto¹¹.

Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto naufalnabhan8033@gmail.com¹, kemalfaizalabdussalam@gmail.com², agustiawansajja@gmail.com³, rinarakhma887@gmail.com⁴, septianadwisaputri2002@gmail.com⁵, abellaaa6121@gmail.com⁶, nesazahra617@gmail.com⁷, isnanofiamaghfuroh@gmail.com⁸, nadiaalfaena432@gmail.com⁹, fadilahikmalhidayah@gmail.com¹⁰,

Abstrak

Cassava Balls atau bola-bola singkong merupakan inovasi olahan makanan yang terbuat dari bahan baku singkong dipadukan dengan berbagai macam bahan tambahan dengan berbagai macam topping yang menghasilkan perpaduan rasa yang lezat dan membuat tampilan makanan yang lebih menarik. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini dilakukan dengan cara identifikasi, praktek dan evaluasi hasil. Peningkatan nilai jual yang mengarahkan pada singkong yang diolah menjadi sebuah makanan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Adanya faktor ekonomi yang meningkatkan harga jual, kualitas, kreatifitas dari pengolahan singkong. Kesimpulan dari pelatihan ini adalah meningkatkan pemahaman peserta mengenai wirausaha dan kreativitas peserta mengenai peningkatan nilai jual pengolahan singkong, pelatihan ini memotivasi peserta untuk mau mencoba dan belajar lebih lanjut mengenai wirausaha makanan. Secara umum, kegiatan pelatihan ini telah mendorong masyarakat khususnya ibu-ibu/bapak-bapak pengurus FKDS (Forum Komunikasi Desa Siaga) desa Sirkandi, Kecamatan Purwareja Klampok, Kabupaten Banjarnegara sebagai peserta pelatihan untuk ikut berpartisipasi dan terus belajar guna mengasah kemampuan dan menambah keterampilan yang penting bagi mereka.

Kata kunci : Singkong, Inovasi, Nilai Jual, Wirausaha, Olahan

Abstract

Cassava Balls are a processed food innovation made from cassava raw materials combined with various additional ingredients with various toppings which produce a delicious combination of flavors and make the food appear more attractive. Community empowerment through this training is carried out by means of identification, practice and evaluation of results. The increase in selling value leads to cassava being processed into food that has a higher selling value. There are economic factors that increase the selling price, quality, creativity of cassava processing. The conclusion of this training is to increase participants'

understanding of entrepreneurship and participants' creativity regarding increasing the selling value of cassava processing. This training motivates participants to want to try and learn more about food entrepreneurship. In general, this training activity has encouraged the community, especially the mothers/fathers of the FKDS (Alert Village Communication Forum) Sirkandi Village, Purwareja Klampok District, Banjarnegara Regency as training participants to participate and continue learning in order to hone their abilities and increase their existing skills important to them.

Keyword : *Cassava, Innovation, Selling Value, Entrepreneurship, Processed*

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil pertanian, salah satu hasil pertanian yang membawa banyak sekali manfaat khususnya bahan baku yang dapat diolah menjadi makanan adalah singkong, hasil tani ini memiliki tekstur yang mudah untuk diolah menjadi berbagai makanan yang lezat. Singkong merupakan salah satu produk pertanian yang dapat dijadikan sebuah bisnis, karena manfaat yang diperoleh dari komoditas singkong yang cukup banyak salah satunya adalah mengolah singkong menjadi keripik dan makanan.

Desa Sirkandi Kecamatan Purwareja Klampok merupakan wilayah di Kabupaten Banjarnegara yang memiliki luas yang mencapai 1/3 dari luas Kecamatan Purwareja Klampok dan keseluruhan sebesar 444,5 Ha dengan luas pemukiman mencapai 178,55 Ha. Sawah 57, 78 Ha. Ladang/ Tegalan 154,39 Ha, Kuburan 3,0 Ha, Pekarangan 13, 63 Ha, dan lain-lain 37, 15 Ha. Desa Sirkandi merupakan salah satu desa di Kecamatan Purwareja Klampok, Kabupaten Banjarnegara, yang terletak pada koordinat garis lintang -7.484179 dan garis bujur 109.462017. Desa ini berbatasan dengan Desa Pagak dan Desa Purwasaba di sebelah utara, Desa Glempong dan Desa Salamerta Kecamatan Mandiraja di sebelah timur, Desa Kecitran dan Desa Berta Kecamatan Susukan di sebelah barat, serta Desa Sampang Kabupaten Kebumen di sebelah selatan. Secara administratif, Desa Sirkandi terbagi menjadi lima dusun, yaitu Dusun Kreyek, Dusun Beji, Dusun Balong Wetan, Dusun Balong Kulon, dan Dusun Salaraga, serta memiliki lima RW dan 23 RT. Sebagian Besar luas wilayah di Desa Sirkandi adalah sawah, ladang, dan pekarangan. Sawah, ladang dan pekarangan merupakan sector perekonomian utama di Desa tersebut yang dapat dimanfaatkan untuk kesejahteraan masyarakat Desa Sirkandi. Pemanfaatan lahan oleh masyarakat Desa Sirkandi diantaranya Tanaman padi, Singkong, dll. Adapun beberapa rumah yang dijadikan tempat industry UMKM yang memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar yaitu seperti kripik dampleng, keripik singkong dll. Dan juga singkong di Desa Sirkandi ini di manfaatkan menjadi olahan makanan khas yaitu ondol yang berbahan dasar singkong dan tepung, itu menjadi ke ciri khas an sendiri. Dengan adanya pemanfaatan singkong yang melimpah tersebut dengan membuat usaha singkong dapat memberikan nilai tambah secara ekonomis (Riawati & Nurcahyaning, 2019). Namun, Desa Sirkandi masih sangat jarang dalam memproduksi olahan singkong, tetapi sudah banyak UMKM yang berbahan singkong, namun belum tersebar luas tingkat penjualannya.

Peningkatan nilai ekonomi dengan melakukan diversifikasi produk yang dihasilkan dari produk yang berbahan dasar dari produk yang sudah ada. Diversifikasi produk merupakan suatu usaha penganekaragaman sifat dan fisik baik barang maupun jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang digunakan konsumen didalam memuaskan kebutuhannya. Selain itu diversifikasi juga merupakan strategi mengembangkan produk baru untuk pasar baru Terdapat beberapa manfaat selain meningkatkannya ekonomi antara lain meminimalisir resiko. Dari banyaknya singkong yang hanya di olah menjadi makanan ondul yang biasanya diperjual belikan di toko maupun rumah-rumah, dari kami memodifikasi olahan ondul menjadi nilai jual yang tinggi dengan memodifikasi dan dapat menarik di kalangan konsumen yaitu dengan menjadikan makanan cassava balls yang masih berbahan dasar singkong (Saputra & Sari, 2019). Singkong, komoditas pertanian yang melimpah di Desa Sirkandi, selama ini seringkali hanya diolah menjadi makanan tradisional. Namun, dengan kreativitas dan semangat kewirausahaan masyarakat, singkong kini disulap menjadi camilan modern yang menarik, yaitu cassava balls. Cassava balls merupakan bola-bola singkong yang renyah di luar dan lembut di dalam. Namun, diolah dengan tepung panir dan varian rasa untuk memperkuat rasa makanan yang bermacam-macam varian rasa dan lebih menarik. Sebelumnya, belum ada yang memodifikasi makanan ondul menjadi olahan yang kreatif dan meningkatkan nilai jual yang tinggi di Desa Sirkandi. Dan Cassava balls ini dikemas dengan menggunakan pithi. Dengan menggunakan pithi itu juga akan meningkatkan nilai jual pithi yang hampir masyarakat Desa Sirkandi bekerja sampingan merajut pithi untuk di perjual belikan. Namun penjualan pithi masih sangat kurang untuk membiayai kehidupan sehari-hari, demikian itu dengan adanya makanan cassava balls ini dapat meningkatkan daya Tarik tersendiri oleh banyak konsumen dengan terlihat sangat unik

Selain itu potensi Sumber daya manusia di Desa Sirkandi Kecamatan Purwareja Klampok yang terbilang cukup banyak untuk memaksimalkan potensi sumber daya alam yang ada di desa tersebut. Dan jumlah penduduk sekitar 7.325 orang, laki-laki 3.734, dan untuk perempuan 3.591. Berdasarkan data tersebut jumlah penduduk laki-laki lebih banyak daripada perempuan, namun banyak sekali masyarakat yang belum/tidak bekerja, juga banyak yang memilih mengurus rumah tangga, dan ini memiliki potensi untuk membuka sebuah usaha seperti catering snack, usaha keripik untuk menunjang hidup untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Sedangkan jenis pekerjaan yang di Desa Sirkandi yang berjumlah sekitar 7.325 pekerja. Jumlah yang memiliki usaha terbilang masih sedikit namun selain membuat olahan makanan di Desa Sirkandi juga membuat bata dan lainnya. Masyarakat masih sangat rendah dalam ketrampilan dan inovasi dalam pengolahan singkong. Berdasarkan potensi wilayah yang sebagian besar adalah sawah, ladang, pekarangan Potensi sumber daya manusia yang sebagian besar juga penduduknya sebagai ibu rumah tangga yang mempunyai modal dalam usaha olahan ondul di Desa Sirkandi.

Di Desa Sirkandi, terdapat beberapa permasalahan dalam pengolahan makanan ondul yang perlu diatasi untuk meningkatkan kualitas produk dan nilai jualnya. Pertama, kurangnya inovasi dalam pengolahan singkong menghambat pengembangan produk yang lebih menarik dan bervariasi. Selain itu, minimnya pengetahuan tentang sertifikasi halal di kalangan pelaku UMKM dapat mengurangi kepercayaan konsumen, terutama di

pasar yang semakin kompetitif. Teknologi yang belum dimanfaatkan juga berkontribusi pada rendahnya kualitas produk yang dihasilkan, membuat UMKM kesulitan untuk bersaing. Banyak pengusaha hanya menjual produk mereka di toko-toko sekitar, sehingga potensi pasar yang lebih luas belum tergali. Terakhir, harga jual piti yang masih sangat murah tidak mencerminkan usaha dan proses pembuatan yang diperlukan, sehingga mengurangi motivasi para pengusaha. Mengatasi permasalahan ini sangat penting untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha di desa.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode focus group discussion (FGD) atau menggunakan metode kualitatif sebagai pendekatan utama, dengan melibatkan peserta dalam rangkaian acara Forum Komunikasi Desa Siaga (FKDS). Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk memperkenalkan inovasi baru yang menekankan pentingnya meningkatkan nilai jual produk lokal, khususnya singkong, melalui modifikasi yang lebih menarik dan mudah dipahami. Dalam rangkaian kegiatan ini, para peserta diberikan pemahaman mendalam mengenai potensi peningkatan ekonomi melalui diversifikasi produk makanan berbahan dasar singkong. Pendekatan ini tidak hanya berfokus pada edukasi, tetapi juga pada pengembangan keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, guna mengoptimalkan hasil pertanian desa menjadi produk yang memiliki daya saing tinggi di pasar.

Tahap selanjutnya dalam program pengabdian ini melibatkan pelaksanaan pelatihan praktik pembuatan cassava balls, yaitu produk olahan singkong dengan variasi rasa dan teknik pengemasan yang menarik. Kegiatan ini dimaksudkan untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk yang dihasilkan, sekaligus memberikan nilai tambah pada singkong sebagai bahan pangan lokal. Selain itu, pelatihan ini juga mencakup perhitungan harga pokok penjualan, yang bertujuan untuk membantu peserta memahami konsep dasar dalam menghitung biaya produksi dan potensi pendapatan dari setiap item produk yang dijual. Dengan demikian, para peserta diharapkan tidak hanya mampu memproduksi cassava balls dengan kualitas tinggi, tetapi juga memiliki kemampuan manajerial dalam mengelola usaha mereka secara efisien dan efektif.

Hasil

Dalam upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berwirausaha dan meningkatkan pendapatan di sektor pertanian, telah dilakukan inovatif dengan mengolah singkong menjadi cemilan sehat berupa bola-bola singkong (Cassava Balls) yang dilengkapi dengan berbagai topping seperti keju dan coklat batang di dalamnya (Alfalathi et al., 2023). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan permintaan pasar dan harga jual singkong, sehingga diharapkan dapat mendukung kesejahteraan masyarakat, khususnya para petani singkong. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu dan bapak pengurus FKDS (Forum Komunikasi Desa Sehat) Sirkandi dan bertempat di salah satu tempat pengurus FKDS yaitu Ibu Giat di Kreyek RT 09/RW 01. Para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini, terutama selama proses pembuatan produk. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat Desa Sirkandi, Kecamatan Purwareja Klampok, Kabupaten Banjarnegara sangat

memerlukan informasi terkait inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi cemilan sehat yang dapat meningkatkan nilai jual singkong. Bagi peserta, pelatihan ini merupakan yang pertama kalinya.

Selama proses pelatihan, peserta menyiapkan wadah besar untuk menampung singkong yang telah dikukus, kemudian singkong tersebut ditumbuk hingga halus. Setelah itu, singkong yang sudah halus dicampur dengan tepung tapioka, tepung terigu, gula pasir dan margarin. Setelah itu, singkong dibentuk menjadi bola-bola dengan isian coklat ataupun keju sesuai selera masing-masing. Setelah itu, bola-bola singkong dikasih tepung panir biar pemapilannya lebih menarik dan tidak mudah pecah saat digoreng. Setelah digoreng bola-bola singkong ditaruh ke dalam besek. Kenapa kami menempatkan cassava balls ke dalam besek karena kami memanfaatkan besek yang ada desa sirkandi dan itu bisa menambah nilai jual cassava balls dan menarik perhatian pembeli. Setelah di taruh di dalam besek kemudian bola-bola singkong (Cassava Balls) dikasih aneka topping seperti oreo, glaze, meses dan taburan keju.

Tanggapan dari pengurus FKDS (Forum Komunikasi Desa Sehat) Sirkandi sebagai peserta sangat positif. Mereka menunjukkan antusiasme tinggi selama pelatihan, yang terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan saat proses pelaksanaan. Para peserta juga aktif mengikuti setiap arahan dari pemateri pelatihan dalam mengolah singkong menjadi cemilan kekinian yang diminati oleh kalangan muda. Pengurus FKDS tertarik dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi bola singkong yang kreatif dan unik. Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan manfaatnya oleh masyarakat, yang kemudian memunculkan keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri, baik secara individu maupun berkelompok. Pelaksanaan pelatihan pembuatan bola-bola singkong (Cassava Balls) ini berdampak positif pada meningkatnya kreativitas masyarakat dalam mengolah singkong menjadi cemilan sehat, sekaligus mendorong inovasi baru yang dapat meningkatkan penjualan singkong. Melalui pelatihan ini, masyarakat merasa sangat terbantu dan memperoleh pengetahuan baru yang dapat digunakan untuk menciptakan ide-ide baru dalam berwirausaha. Respons positif dari para pengurus FKDS turut memperlancar jalannya pelatihan. Pengenalan inovasi pengolahan singkong menjadi bola-bola singkong (Cassava Balls) sangat diapresiasi oleh peserta yang mengikuti pelatihan. Praktik langsung dalam pembuatan bola-bola singkong berhasil meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengolah singkong, yang diharapkan dapat menjadikan produk ini semakin digemari oleh konsumen.

Sebagai langkah evaluasi akhir dari penyelenggaraan program pelatihan, tim KKN melakukan pengumpulan data melalui angket evaluasi yang telah disiapkan sebelumnya. Angket tersebut diberikan kepada para pengurus FKDS yang telah mengikuti pelatihan dan memahami cara pengolahan Bola-Bola Singkong (Cassava Balls). Angket tersebut berisi enam pernyataan yang harus diisi pengurus FKDS. Dari data yang terkumpul, diketahui bahwa jumlah total peserta pelatihan ini mencapai 30 Orang, terdiri dari bapak- bapak, ibu-ibu pengurus FKDS desa Sirkandi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pengurus FKDS desa Sirkandi memiliki antusiasme yang tinggi terhadap pelatihan ini. Partisipasi mereka dalam acara pelatihan yang mengajarkan modifikasi pengolahan singkong dengan cara yang berbeda dan menarik menunjukkan minat yang signifikan. Hal ini dibuktikan dengan hasil angket yang diisi oleh pengurus FKDS, dimana 68% atau

17 responden sangat memahami materi pelatihan, dan 32% atau 8 responden cukup memahami pengolahan Bola-Bola Singkong (Cassava Balls).

Pembahasan

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, pelatihan pembuatan bola-bola singkong (Cassava Balls) di Desa Sirkandi telah memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah singkong. Tingginya antusiasme peserta pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat sangat tertarik dengan inovasi ini. Hal ini juga tercermin dari data evaluasi, yang menunjukkan bahwa mayoritas peserta tidak hanya memahami materi pelatihan, tetapi juga merasa termotivasi untuk menerapkan pengetahuan baru ini dalam kehidupan sehari-hari.

Keberhasilan pelatihan ini dapat dilihat dari beberapa aspek. Peserta berhasil mengubah singkong yang sebelumnya hanya diolah secara tradisional menjadi produk baru yang lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Bola-bola singkong yang dihasilkan tidak hanya kaya akan variasi rasa dan topping, tetapi juga dihadirkan dalam kemasan yang menarik, seperti penggunaan besek. Penggunaan besek, selain memanfaatkan sumber daya lokal, juga memberikan nilai tambah pada produk karena memberikan kesan tradisional namun tetap modern.

Pelatihan ini telah mendorong para peserta, khususnya ibu-ibu pengurus FKDS, untuk lebih aktif dalam berinovasi. Mereka tidak hanya sekadar mengikuti arahan dari pemateri, tetapi juga berani mengeksplorasi berbagai variasi rasa dan bentuk yang dapat menambah daya tarik produk di pasaran. Antusiasme peserta yang tinggi terlihat dari banyaknya pertanyaan dan diskusi yang terjadi selama pelatihan. Mereka berusaha mencari cara agar produk yang dihasilkan dapat disukai oleh berbagai kalangan, terutama anak muda yang menjadi target pasar utama.

Pelatihan ini membuka peluang baru bagi pengembangan ekonomi lokal. Dengan mengolah singkong menjadi produk yang lebih bernilai, para petani singkong di Desa Sirkandi diharapkan dapat menikmati harga jual yang lebih tinggi. Selain itu, produk bola-bola singkong ini dapat menjadi oleh-oleh khas daerah, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Produk ini tidak hanya dijual di pasar lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan lebih luas, baik secara online maupun di berbagai pameran produk lokal.

Adanya pelatihan ini juga telah membangun semangat gotong-royong dan kebersamaan di antara masyarakat. Para peserta bekerja sama dalam proses pembuatan bola-bola singkong, saling berbagi tugas dan pengetahuan, serta mendukung satu sama lain untuk menghasilkan produk terbaik. Semangat kebersamaan ini penting dalam membangun komunitas yang kuat dan mandiri, serta mendukung upaya pemberdayaan masyarakat melalui kewirausahaan.

Ke depan, keberlanjutan dari program pelatihan ini sangat penting untuk diperhatikan. Diperlukan upaya lanjutan, seperti pendampingan dan pelatihan tambahan, agar masyarakat dapat terus mengembangkan keterampilan mereka dan menciptakan inovasi-inovasi baru dalam pengolahan singkong. Selain itu, akses terhadap pasar yang lebih luas dan bahan baku yang berkualitas juga perlu diperhatikan agar produk bola-

bola singkong ini dapat terus bersaing di pasaran. Dukungan dari pemerintah daerah, lembaga swadaya masyarakat, dan berbagai pihak terkait juga sangat diperlukan untuk memperkuat kapasitas masyarakat dalam berwirausaha dan meningkatkan kesejahteraan mereka secara keseluruhan.

Meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dengan meningkatnya pendapatan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan singkong yang masih mentah, dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru, baik ditingkat petani, pengolah, maupun pemasaran. Memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada produk impor. Cassava balls ini memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan yaitu dengan varian rasa, kemasan, dan sertifikasi produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan cassava balls.

Dengan demikian, inovasi pengolahan singkong menjadi bola-bola singkong ini tidak hanya sekadar kegiatan pelatihan, tetapi juga merupakan langkah awal dalam upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui kewirausahaan yang kreatif dan berkelanjutan. Melalui pelatihan ini, Desa Sirkandi menunjukkan bahwa dengan semangat inovasi dan kemauan untuk belajar, masyarakat dapat menciptakan peluang ekonomi baru yang menguntungkan bagi semua pihak. Dan keberhasilan sebuah inovasi cassava balls ini tidak lepas dari dukungan pemerintah dan masyarakat Desa Sirkandi. Dengan adanya sebuah keberhasilan dalam kreatifitas dan semangat kewirausahaan, masyarakat mengharapkan dapat menginspirasi para wirausaha untuk meningkatkan nilai jual dan dapat menginspirasi daerah lain.

Selain itu, pengembangan cassava balls diharapkan dapat mendorong kerjasama antara petani, pengolah, dan pelaku pemasaran untuk menciptakan ekosistem bisnis yang saling mendukung. Dengan memanfaatkan media sosial dan platform digital, produk ini dapat dipromosikan lebih luas, menjangkau pasar yang lebih besar dan meningkatkan visibilitas brand. Inisiatif ini tidak hanya akan meningkatkan pendapatan individu, tetapi juga memperkuat ekonomi lokal secara keseluruhan. Dengan adanya jaringan distribusi yang lebih baik, masyarakat dapat lebih mudah mengakses pasar yang lebih luas, menciptakan lapangan kerja baru, dan mendorong inovasi lebih lanjut. Keberhasilan pengolahan cassava balls ini menjadikan Desa Sirkandi sebagai contoh sukses dalam pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, yang dapat menginspirasi daerah lain untuk melakukan hal serupa.

Kesimpulan

Program pengabdian ini menunjukkan efektivitas pelatihan pembuatan bola-bola singkong (Cassava Balls) di Desa Sirkandi sebagai upaya peningkatan keterampilan wirausaha dan diversifikasi produk pertanian. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, terbukti dari keaktifan mereka dan keinginan untuk menerapkan pengetahuan baru. Pelatihan ini memperkenalkan variasi isian dan teknik pengemasan tradisional, yang meningkatkan daya tarik produk dan nilai jualnya. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, program ini membuka peluang bagi peningkatan pendapatan petani dan penciptaan unit usaha mikro di desa. Dampak positif ini tidak hanya berpotensi memberdayakan masyarakat, terutama perempuan, tetapi juga mendukung diversifikasi ekonomi

pedesaan. Rekomendasi untuk penelitian selanjutnya mencakup studi jangka panjang dan analisis pasar untuk mendukung keberlanjutan usaha ini..

REFERENSI

- Alfalathi, S. A., Safitri, A., & Halim, A. K. (2023). Inovasi Pengolahan Singkong Menjadi Bola Singkong (Fruit Cassava Balls) Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat I nnovation In Processing Cassava Into Cassava Fruit Balls As An Effort To Improve The Community Economy. *Jurnal OBOR PENMAS*, 6(1), 23-27.
- Anwar, Zakiyah. Rusdi. 2020. Pengolahan Hasil Pertaniana guna Meningkatkan Nilai Jual Kreasi Olahan Makanan Berbahan Singkong. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.1, No. 2.
- Firmansyah, Wilis. 2020. Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. Vol. 1, No.1
- Maskun, M., Zulkarnain, Z., & Syifa, A. S. (2021). PENGOLAHAN HASIL TANAMAN SINGKONG MENJADI PRODUK BOLA-BOLA SINGKONG DI KAMPUNG KARYA AGUNG, KECAMATAN NEGERI AGUNG, KABUPATEN WAYKANAN. *Jurnal Pengabdian Sosial Indonesia*, 1(2), 100-105.
- Riawati, N., & Nurcahyaning, dan D. (2019). Peningkatan Produktivitas Usaha Keripik Singkong Melalui Pelatihan dan Pendampingan Teknologi Tepat Guna di Desa Sumber Anyar Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Ilmiah Pengabdhi*, 5(1), 7-11. <https://doi.org/10.21107/pgd.v5i1.5156>
- Saputra, M., & Sari, N. (2019). Pelatihan Inovasi dan Pemasaran Produk Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Singkong di Pekon Tanjung Anom Kecamatan Ambarawa Kabupaten Pringsewu. *Dedication : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 7-12. <https://doi.org/10.31537/dedication.v3i1.180>