

PENGOLAHAN UBI GADUNG BERACUN MENJADI KERIPIK YANG BERNILAI JUAL TINGGI DI DESA SUMINGKIR, KABUPATEN CILACAP

Irfan Nur Fauzi, Aline Latifatushifa Maghfiroh, Netrallita Athikha Prihandoko, Siti Maliah,
Ayu Sylvvana, Ratna Widiati Dwi Kartika, Muflihah, Neta Puspitasari, Rizqi Asfianudin,
Dinda Apriliana

Abstrack

Umbi Gadung termasuk bagian tumbuhan berumbi dari suku uwi-uwian yang secara umum digunakan untuk tanaman pangan, gadung menghasilkan umbi yang dapat dimakan, sekalipun memang mengandung racun yang dapat menyebabkan seseorang mengalami sakit kepala (pusing), bahkan bisa menjadikan seseorang muntah hal ini terjadi jika seseorang pengolah tumbuhan kripik gadung tidak dilakukan dengan benar. Memiliki racun menjadi tabiat dari umbi satu ini, tetapi disaat yang bersamaan ada manfaat yang terdapat pada umbi gadung, umbi gadung dinilai oleh para ahli memiliki kandungan yang dapat menambah energy dan kalori dalam tubuh, selain itu dapat menurunkan kolesterol, dalam dusun atau desa tertentu umbi gadung yang kemudian diolah mejadi kripik ini ternyata terkadang digunakan sebagai pangan makanan pokok, karena masyarakat tertentu biasa digunakan sebagai pengganti nasi dengan menimbang berbagai manfaat dan kandungan yang berada pada umbi gadung. Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto dalam pengabdianya selama 40 hari mencoba melakukan pengembangan terhadap UMKM di Dusun Blender Rt 03/ Rw 05 termasuk yang dikembangkan ialah usaha kripik gadung milik Ibu Maryunah.

Kata kunci: Mahasiswa, Gadung, Proses, Sertifikat Halal

Pendahuluan

Perkembangan teknologi dari waktu ke waktu semakin canggih, banyak inovasi baru yang bermunculan namun di Desa Sumingkir hanya ada satu rasa kripik gadung yaitu original. Banyak cara yang bisa dilakukan untuk menghasilkan uang, dari hal sederhana sampai hal yang sulit. Kami dari KKN kelompok 75 UIN SAIZU mencoba untuk mempublikasikan kripik gadung tersebut di google maps, agar peminatnya lebih banyak. Sebelumnya kripik gadung ini sudah di pasrakan antar kota oleh produsen dan reseller.

Dalam bahasa sunda ada istilah “wuru gadung” yang artinya orang yang berperilaku menyimpang atau tidak lazim. Padahal umbi gadung bisa menjadi bahan pangan alternatif yang bernilai ekonomis dengan harga jual yang tinggi. Kripik gadung dibuat dari umbi tanaman gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). Tanaman ini termasuk tanaman yang merambat dan menghasilkan umbi pada akarnya. Umbi gadung dapat diolah dan menghasilkan produk makanan yang cukup populer berupa kripik. Dibalik manfaatnya umbi gadung juga mengandung racun yang sangat berbahaya dan dapat mematikan,

yang berupa senyawa kimia yang disebut dioscorin dan sianida. Namun setelah melewati beberapa proses bisa menetralkan racun yang berada di dalam umbi gadung. Tetapi keripik gadung ini tidak bisa diproduksi setiap hari, hanya satu tahun sekali dikarenakan umbi gadung hanya ada ketika musim kemarau. Di desa Sumingkir Gadung banyak dimanfaatkan menjadi keripik, mayoritas rasanya masih original. belum banyak aneka rasa yang dibuat karena keterbatasan anggaran dan membutuhkan proses yang lebih lama. Keripik gadung termasuk jenis makanan yang jarang ditemui karena dibutuhkan keahlian khusus dalam mengolahnya terutama dalam menghilangkan racun yang terdapat dalam umbi tersebut. Proses pembuatan keripik gadung tidak membutuhkan biaya yang mahal hanya tenaga. Karena umbi gadung merupakan tumbuhan liar yang tidak memerlukan perawatan dalam penanamannya.

Di Desa Sumingkir ini banyak yang memproduksi keripik gadung salah satu produsennya bernama ibu Maryunah. Dalam proses pembuatan keripik gadung beliau hanya dibantu oleh suami dan adiknya sendiri. Beliau memanen gadung di lahan milik orang lain, kemudian terkait sistem pembagian hasil ketika sudah panen gadung pemilih lahan diberikan gadung yang masih mentah.

Metode Penelitian

a. Jenis Penelitian

Menurut (Sugiyono, 2010: 5) metode penelitian adalah: "Cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam bidang bisnis." dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian dalam kategori penelitian lapangan (field research). Penelitian lapangan yakni sebuah metode penelitian dimana seorang peneliti mengumpulkan data langsung dari lokasi atau situasi hal yang sedang diselidiki, biasanya dilakukan melalui tahapan wawancara, pengamatan langsung, metode ini dalam rangka untuk mendapatkan informasi yang dalam, maka diharapkan yang dihasilkan dinilai baik dan komprehensif.

Dalam melaksanakan pengabdian KKN selama 40 hari, kelompok 75 UIN SAIZU menggunakan Metode ABCD (Asset Based Community - Driven Development). Dimana metode ABCD adalah metode pengembangan masyarakat yang berada dalam aliran yang besar dalam mengupayakan sebuah tatanan kehidupan sosial dimana masyarakat yang berada dalam aliran besar mengupayakan terwujudnya tatanan kehidupan sosial dimana masyarakat menjadi pelaku Development (CDD). Konsep ABCD ini merupakan sebuah alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan asset. Asset dalam konteks ini bermakna mencari potensi yang dimiliki oleh masyarakat sendiri, dengan menggunakan potensi atau kekayaan yang dimiliki masyarakat dapat digunakan sebagai senjata. Dalam pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan wawancara, pengamatan atau observasi ketika proses pembuatan serta menandai lokasi di aplikasi google maps agar tempat produksi terpublikasikan sehingga dikenal oleh konsumen, dimana tempat produksi ini milik ibu Maryunah.

metode abcd memiliki beberapa tahapan secara umum yakni: Pertama, mengidentifikasi aset mengenali dan menghargai berbagai aset yang ada dalam komunitas,

baik berupa keterampilan individu, fasilitas fisik, hubungan sosial, atau sumber daya lainnya. Kedua, mobilisasi aset mengumpulkan dan mengorganisir anggota komunitas untuk berkolaborasi dalam memanfaatkan aset-aset tersebut untuk memecahkan masalah dan memajukan komunitas. Ketiga, pertumbuhan kolektif mendorong pertumbuhan kolektif di dalam komunitas, dengan fokus pada pengembangan hubungan yang kuat dan pembelajaran bersama. Keempat, pengembangan proyek dan inisiatif menggunakan aset-aset yang teridentifikasi untuk merancang dan melaksanakan proyek-proyek dan inisiatif yang bermanfaat bagi komunitas. Keempat, penguatan masyarakat membangun kapasitas komunitas untuk mengatasi tantangan lebih lanjut dan meneruskan inisiatif secara berkelanjutan.

Metode ABCD (Asset-Based Community Development) telah dikenal sebagai pendekatan yang efektif untuk membangun komunitas yang kuat dan berkelanjutan. Pendekatan ini memiliki beberapa kelebihan. Pemberdayaan Komunitas, ABCD berfokus pada menggali potensi dan aset yang sudah ada dalam komunitas. Ini mendorong pemberdayaan anggota komunitas untuk berperan aktif dalam mengatasi masalah dan merancang solusi. Selanjutnya berperan dalam meningkatkan keterlibatan pendekatan ini mendorong partisipasi dan kolaborasi aktif dari warga komunitas, sehingga menghasilkan solusi yang lebih relevan dan berkelanjutan. Selain itu meminimalkan ketergantungan artinya metode ABCD menghindari ketergantungan pada sumber daya eksternal atau bantuan. Sebaliknya, ia berusaha memanfaatkan sumber daya internal komunitas untuk pertumbuhan dan perkembangan. Kemudian juga mampu berfokus pada potensi artinya Pendekatan ini menggeser fokus dari masalah dan kelemahan menuju aset dan potensi. Ini dapat meningkatkan rasa percaya diri dan motivasi anggota komunitas. Keunggulan ini yakni dianggap sebagai Pendekatan Berkelanjutan, Karena mengandalkan sumber daya internal yang ada, ABCD cenderung menciptakan solusi berkelanjutan yang dapat terus berkembang seiring waktu. Namun, seperti setiap pendekatan, ABCD juga memiliki batasan dan tantangan. Tidak semua komunitas memiliki aset yang mudah terlihat, dan beberapa masalah kompleks mungkin memerlukan dukungan eksternal. Keberhasilan ABCD juga bergantung pada keterlibatan aktif dari warga komunitas dan dukungan yang tepat dari pemangku kepentingan. Meskipun memiliki banyak kelebihan, metode ABCD (Asset-Based Community Development) juga memiliki beberapa kekurangan: Pertama, tidak selalu relevan artinya pendekatan ABCD mungkin tidak selalu relevan atau efektif dalam situasi di mana komunitas menghadapi masalah yang memerlukan intervensi eksternal yang lebih besar, seperti bencana alam atau masalah kesehatan yang mendesak. Kedua, keterbatasan aset, Tidak semua komunitas memiliki aset yang jelas atau cukup untuk diandalkan. Dalam beberapa kasus, aset yang tersedia mungkin terbatas, dan pendekatan ini mungkin tidak memberikan solusi yang memadai. Ketiga, Pentingnya Dukungan Eksternal, Beberapa komunitas mungkin memerlukan bantuan atau sumber daya eksternal untuk mengatasi masalah yang kompleks. Pendekatan ABCD yang sepenuhnya mengandalkan sumber daya internal mungkin tidak cukup efektif dalam situasi seperti ini. Kelima, waktu dan sumber daya, maka proses ABCD membutuhkan waktu dan usaha yang signifikan untuk mengidentifikasi, mengumpulkan, dan mengorganisir aset komunitas. Ini bisa menjadi tantangan dalam situasi di mana waktu atau sumber daya terbatas. Keenam, keterlibatan dan Partisipasi, keberhasilan

ABCD sangat bergantung pada keterlibatan aktif dan partisipasi dari anggota komunitas. Jika ada kurangnya minat atau motivasi, pendekatan ini mungkin tidak memberikan hasil yang diharapkan. Ketujuh, tantangan dalam skala besar, ABCD lebih cocok untuk skala yang lebih kecil, seperti tingkat komunitas atau lingkungan. Penerapan pada skala yang lebih besar, seperti tingkat nasional, mungkin lebih sulit. Kedelapan, kurangnya fokus pada masalah struktural. Maka Pendekatan ABCD cenderung berfokus pada solusi yang berpusat pada komunitas dan mungkin tidak selalu mengatasi akar penyebab masalah struktural yang lebih luas. Meskipun ada kekurangan, ABCD masih merupakan pendekatan yang berharga dalam membangun komunitas yang kuat dan berkelanjutan, terutama dalam konteks yang sesuai dengan prinsip-prinsipnya.

b. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian gadung ini terhitung selama 7 hari terhitung dari tanggal yang dilaksanakan yaitu 26 Juli sampai dengan 31 Juli 2021. Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Blender, Desa Sumingkir, Kecamatan, Cilacap.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Desa Sumingkir merupakan Desa yang kaya akan hasil alam, masyarakat mayoritas hasil Desa Sumingkir merupakan pekerja sebagai petani dan peternak. Hasil dari pertanian terdiri dari padi, pisang, dan lain sebagainya. Sedangkan hasil peternakan terdiri dari kambing, ayam, bebek. Desa Sumingkir juga memiliki usaha UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dan usaha lainnya, yang diharapkan akan membantu kesejahteraan masyarakat. Ibu Maryunah telah melakukan pekerjaan sampingan seperti keripik gadung yang telah turun - temurun sejak disaat ibu Maryunah masih kecil dan sudah adanya usaha keripik gadung. Keripik gadung bu Maryunah ini sudah ada sejak pada tahun 2013 dan termasuk pekerjaan sampingan yang turun temurun dari nenek moyang beliau sendiri. Salah satu hal yang mendorong dalam pengerjaan pembuatan kripik gadung sendiri yakni Ibu Maryunah salah seorang warga Dusun Blender Rt 03/Rw 05 melihat banyaknya tanaman umbi gadung yang tentu bisa dimanfaatkan atau diolah menjadi makanan ringan, kaitanya dengan hal ini penulis sendiri melihat dalam beberapa desa atau dusun kebanyakan itu sudah mulai jarang lagi yang mau mengolah umbi satu ini, bagian dari hal yang boleh jadi membuat seseorang kurang tertarik dalam mengolah gadung boleh jadi karena tanaman ini memang terdapat racun dan hanya orang yang memang memiliki keahlian dalam mengolahnya, artinya tidak sembarang orang untuk mengolahnya. Ibu Maryunah mempunyai keinginan membuat kripik gadung sesutau yang harus diapresiasi karena hal ini bisa disebut orang yang mampu memanfaatkan aset alam, tentu disayangkan jika ada suatu desa mempunyai aset tertentu tetapi tidak dimanfaatkan dengan baik.

Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto Kelompok 75/52 ditugaskan untuk mengabdikan selama 40 hari di Dusun Blender, yakni tepatnya di Rt 03/Rw 05. Mahasiswa KKN kaitanya dalam melakukan pengabdian maka dituntut untuk melakukan observasi atau analisis mendalam mengenai aset apa saja yang ada di dalamnya, tentu menjadi sebuah langkah awal yang baik dalam melakukan KKN atau pengabdian dengan melakukan pemetaan terlebih dahulu terhadap aset desa hal ini bertujuan

untuk mempermudah mahasiswa untuk membuat program-program yang tentu bisa terealisasi. Dalam hal ini mahasiswa melakukan penguatan dan pengembangan UMKM, tahapan awal yang dilakukan ialah pemetaan UMKM dan dari pemetaan yang dihasilkan ada banyak UMKM yang terdapat di dusun blender, yakni seperti pempek, gula merah, plokdes, tempe, sriping, tahu, sayuran, kripik pisang, kripik talas dan masih banyak lagi, tetapi mahasiswa KKN memfokuskan pengabdianya terkait UMKM hanya 5 yakni pempek, tahu, gula merah, plokdes, dan kripik gadung, intensif dalam UMKM khusus karena keterbatasan waktu yang hanya 40 hari dan juga UMKM setempat di Dusun Blender. Penulis dalam pengamatannya melihat Dusun Blender termasuk memiliki banyak potensi ekonomi kaitanya dengan pengembangan dan penguatan UMKM, maka ideal dilakukan program pengembangan UMKM.

Penguatan UMKM menjadi program wajib dan unggulan yang harus diselenggarakan dengan maksimal oleh mahasiswa UIN SAIZU, maka kelompok KKN 75/52 memiliki tiga program terhadap UMKM setempat yakni melakukan sertifikat halal, pembuatan stiker atau logo produk, dan memasukan produk ke google maps. Sertifikat halal yang dilakukan yakni dalam rangka untuk meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen dalam membeli produk tertentu bahwa produk yang dibeli itu memiliki standar halal karena sudah melalui berbagai proses yang kemudian sampai mendapatkan sertifikat halal, tentu dalam hal ini melihat bagaimana cara pembuatan dan bahan bahannya apakah layak atau tidak disebut produk yang halal. Mahasiswa KKN melakukan program ini juga atas dasar kesukaran terhadap produk makan yang sekarang beredar dimasyarakat secara umum, karena di era sekarang sudah banyak berita atau informasi yang muncul baik di TV atau sosial media. Di Indonesia, pemerintah memiliki peraturan dan lembaga yang mengatur sertifikasi halal untuk produk makanan. Badan yang bertanggung jawab atas sertifikasi halal di Indonesia adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). LPPOM MUI adalah lembaga yang melakukan penilaian dan pemberian sertifikat halal kepada produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, serta bahan dan barang lainnya. Proses sertifikasi melibatkan pemeriksaan dan audit menyeluruh terhadap bahan-bahan, proses produksi, dan fasilitas produksi. Jika produk memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh MUI, maka sertifikat halal akan diberikan. Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI memiliki nilai hukum dan diakui oleh pemerintah serta masyarakat di Indonesia. Produk yang memiliki sertifikat halal dianggap memenuhi persyaratan kehalalan dan aman bagi konsumen Muslim.

Penting untuk diingat bahwa ketentuan terkait sertifikasi halal dapat berubah dari waktu ke waktu, dan aturan yang berlaku pada saat penanyangan ini mungkin sudah berubah. Oleh karena itu, disarankan untuk selalu merujuk ke sumber resmi seperti LPPOM MUI atau pemerintah terkait untuk informasi terbaru mengenai sertifikasi halal di Indonesia. Sertifikat halal memiliki beberapa pentingnya, terutama dalam konteks makanan dan produk konsumen bagi komunitas Muslim. Berikut adalah beberapa alasan mengapa sertifikat halal dianggap penting: Pertama, Kepercayaan Konsumen, sertifikat halal adalah jaminan bagi konsumen Muslim bahwa produk telah diproduksi sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam dan dapat dikonsumsi dengan aman. Ini membangun kepercayaan dan keyakinan dalam pembelian produk. Kedua Kesesuaian Agama, yakni

konsumen Muslim memiliki kewajiban agama untuk mengonsumsi makanan dan produk yang halal (dibenarkan oleh Islam) dan menghindari yang haram (dilarang oleh Islam). Sertifikat halal memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Ketiga, kepastian kandungan, artinya sertifikat halal mengkonfirmasi bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam produk, proses produksi, dan lingkungan produksi semuanya sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan. Ini memberikan kepastian tentang kandungan produk. Keempat akses ke pasar muslim, Bagi produsen dan peritel, memiliki sertifikat halal membuka peluang akses ke pasar konsumen Muslim yang luas. Ini dapat meningkatkan pangsa pasar dan potensi penjualan. Kelima, Respek untuk Keanekaragaman agama artinya dalam sertifikat halal juga mencerminkan respek dan penghargaan terhadap keanekaragaman agama. Ini memungkinkan orang Muslim untuk menjalankan keyakinan mereka dalam pilihan konsumsi tanpa kompromi. Keenam, keberlanjutan bisnis ini menunjukkan banyak negara dengan populasi Muslim yang signifikan, memproduksi produk yang sesuai dengan prinsip halal menjadi faktor penting dalam menjaga kelangsungan bisnis dan memenuhi permintaan pasar. Ketujuh, transparansi dan akuntabilitas artinya proses proses pemberian sertifikat halal melibatkan audit dan pemeriksaan yang ketat terhadap bahan, proses, dan fasilitas produksi. Ini memastikan transparansi dan akuntabilitas dalam produksi produk halal. Secara keseluruhan, sertifikat halal memiliki dampak yang signifikan dalam memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen Muslim, serta dalam membangun kepercayaan dalam industri makanan dan produk konsumen. (Warto and Samsuri 2020)

Selanjutnya yakni penguatan UMKM dengan mempercantik dan memperindah kemasan, mempercantik kemasan menjadi hal yang harus diperhatikan bagi pengusaha UMKM, bahkan secara umum untuk semua usaha maka sudah seyogyanya kemasan itu diperhatikan dengan signifikan agar mampu memantik hati para pelanggan atau konsumen, maka Mahasiswa KKN membuat stiker atau produk khusus untuk usaha tertentu hal ini juga menjadi bagian daripada pengembangan dan penguatan UMKM. Memberikan stiker atau logo pada makanan dapat memiliki beberapa manfaat, terutama dalam konteks bisnis makanan dan minuman. Berikut manfaat yang didapatkan dalam program memberikan stiker atau logo, yang pertama branding dan identitas visual, Stiker atau logo khusus pada kemasan makanan dapat membantu membangun identitas visual yang kuat untuk merek produk. Ini memungkinkan pelanggan mengenali produk tertentu dengan mudah dan membedakannya dari merek lain. Kedua pesan dan cerita merek, artinya logo atau stiker bisa mengkomunikasikan pesan atau cerita tentang merek tertentu. Ini bisa mencakup nilai-nilai, asal-usul, atau filosofi di balik produk. Ketiga, peningkatan penjualan, kemasan yang menarik dan profesional, termasuk logo atau stiker yang baik, dapat meningkatkan daya tarik produk dan mendorong penjualan. Konsumen sering kali tertarik pada produk yang terlihat menarik dan berkualitas. Keempat meningkatkan reputasi dan kepercayaan, maka kaitanya dalam hal ini penampilan yang profesional dan menarik dapat membantu membangun reputasi positif bagi bisnis. Konsumen lebih cenderung mempercayai produk yang terlihat diproduksi secara profesional. Kelima memudahkan identifikasi, logo atau stiker dapat membantu pelanggan mengidentifikasi jenis produk atau varian dengan cepat. Ini khususnya berguna jika memiliki berbagai pilihan atau rasa yang berbeda. Keenam, inovasi dan kreativitas logo atau stiker dapat

menjadi wadah untuk mengekspresikan inovasi dan kreativitas dalam desain kemasan. Ini memungkinkan untuk membedakan diri dari pesaing dan menarik perhatian pelanggan potensial. Ketujuh meningkatkan kesadaran merek, dengan adanya logo atau stiker yang menarik dan mudah diingat, dapat membantu meningkatkan kesadaran merek di antara pelanggan. Ini berkontribusi pada visibilitas dan ketahanan merek dalam jangka panjang. Namun, penting untuk memastikan bahwa logo atau stiker tersebut sesuai dengan citra merek Anda, memberikan informasi yang akurat, dan tidak menyesatkan konsumen. Desain dan penggunaan logo atau stiker juga harus sesuai dengan peraturan dan etika yang berlaku dalam industri makanan dan minuman. (Apriyanti 2018)

Selanjutnya masih dalam pengembangan UMKM yakni ada tahapan memasukan tempat UMKM di google maps, hal ini dilakukan agar produk bisa terjangkau lebih luas, bukan hanya saja dapat diketahui oleh dusun setempat tetapi bisa diketahui dengan jangkauan yang lebih luas karena tidak menutup kemungkinan banyak orang yang mencari di google maps nama produk tertentu dan nantinya bisa terindeks dengan tahapan mendaftarkan nama tempat ke google maps. Demikianlah tahapan demi tahapan yang dilakukan mahasiswa KKN kaitanya dalam pengembangan dan penguatan UMKM. Menambahkan lokasi produk atau bisnis Anda ke Google Maps memiliki beberapa manfaat yang signifikan, Pertama, meningkatkan keterlihatan, artinya ketika menambahkan tempat ke Google Maps, bisnis atau produk tertentu akan lebih mudah ditemukan oleh calon pelanggan yang mencari layanan atau produk serupa di daerah tertentu. Ini meningkatkan keterlihatan produk di platform online. Kedua kemudahan akses dan navigasi, pengguna google maps dapat dengan mudah menemukan arah ke tempat tertentu, memudahkan pelanggan untuk mengunjungi toko fisik atau lokasi bisnis. Hal ini meningkatkan kenyamanan dan pengalaman pelanggan, Ketiga Memberikan informasi terperinci selain alamat, hal ini juga dapat menyediakan informasi penting lainnya seperti jam operasional, nomor telepon, situs web, ulasan, dan foto-foto. Ini membantu pelanggan mendapatkan informasi yang diperlukan sebelum mengunjungi tempat. Keempat Meningkatkan kepercayaan pelanggan, maka dengan ini mampu muncul di Google Maps memberikan kesan profesional dan meningkatkan kepercayaan pelanggan pada bisnis. Mereka akan merasa lebih yakin bahwa Anda adalah bisnis yang sah dan dapat diandalkan. Kelima Interaksi Pelanggan, pelanggan dapat memberikan ulasan dan peringkat tentang pengalaman mereka di tempat tertentu. Ini memberikan umpan balik yang berharga dan membantu memperbaiki layanan atau produk. Keenam promosi lokal, ketika pelanggan mencari produk atau layanan di daerah tertentu, tempat dapat muncul di hasil pencarian. Ini adalah cara yang efektif untuk mempromosikan bisnis pada skala lokal. Ketujuh Optimasi untuk pencarian lokal, yakni menambahkan bisnis Anda ke Google Maps juga membantu dalam optimasi untuk pencarian lokal. Ini dapat membantu muncul di hasil pencarian yang lebih relevan bagi mereka yang mencari produk atau layanan di sekitar lokasi. Kedelapan gratis dan mudah, menambahkan bisnis atau produk tertentu ke Google Maps sebagian besar gratis dan cukup mudah dilakukan melalui Google My Business. Ini memberi Anda akses ke platform yang kuat tanpa biaya tambahan. Secara keseluruhan, menambahkan lokasi produk atau bisnis Anda ke Google Maps adalah langkah yang cerdas untuk meningkatkan visibilitas, kenyamanan pelanggan, dan peluang bisnis. (Insani, Syahrial, and Putra 2022)

Gadung merupakan tumbuhan liar yang merambat yang tingginya dapat mencapai 5-10 m batangnya bulat berbentuk galah, silindris, membelit, berbulu, dan berduri yang tersebar sepanjang batang dan tangkai daun. Daun majemuk, bertangkai, beranak, daun tiga (trifoliolatus) warna hijau, panjang 20-25 cm, helaian daun tipis lemas, bentuk lonjong, ujung meruncing (acuminatus) pangkal tumpul (obtusus), tepi rata, pertulangan melengkung (dichotomous), permukaan kasar (scaber). Bunga majemuk, bentuk bulir (spica), muncul dari ketiak daun (axillaris). Buah lonjong, panjangnya kira-kira 1 m, akar serabut. Umbi gadung berbentuk bulat dikelilingi rambut akar yang besar dan kaku, kulitnya berwarna coklat muda, daging umbi tersebut berwarna putih gading atau kunin. Hidup tanaman gadung ini bertopang pada tumbuhan lain seperti di hutan, pekarangan, maupun perkebunan. Namun tumbuhan liar ini tidak menjadi benalu terhadap tumbuhan lainnya. Tanaman ini masih tergolong umbi-umbian sebab tanaman ini berbuah di dalam tanah, gadung merupakan jenis makanan yang langka dikarenakan, jenis tumbuhan umbi ini hanya bisa dipanen satu tahun sekali disaat musim kemarau selain itu, untuk mengolah gadung agar bisa dikonsumsi itu bukanlah hal yang mudah, tidak semua orang bisa mengolah gadung dengan baik dan benar, ini mengakibatkan keripik gadung termasuk makanan yang langka. Tanaman ini termasuk sebagai tanaman pangan, meskipun tanaman ini memiliki racun dioskorin dan sianida, dimana apabila zat tersebut dikonsumsi maka dalam tubuh walau dalam kadar yang rendah dapat menyebabkan pusing. Sepotong gadung sebesar apel cukup bisa membunuh seseorang dalam waktu 6 jam, efek pertama bisa menyebabkan rasa tidak nyaman di tenggorokan, dan merasa akan terbakar, diikuti oleh pusing, muntah darah, seperti tercekik, mengantuk dan kelelahan. (Aulia Rahma 2019)

Tanaman umbi ini juga memiliki kandungan mineral K, Ca serta Mg yang mana lebih baik dari jagung, beras dan gandum. Selain sebagai bahan pangan gadung mengandung karbohidrat serta protein yang tinggi. Di sisi lain keripik gadung memiliki beberapa manfaat yang baik untuk tubuh kandungan nutrisi pada gadung seperti kandungan fiber, fosfor, Potassium, thiamine (B1) dan vitamin E lebih tinggi dibanding umbi lainnya. Gadung juga bisa membantu mengurangi berat badan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, mampu menurunkan tekanan darah tinggi. Selain baik untuk tubuh, gadung juga bermanfaat untuk pertanian karena sifat alaminya yang beracun menjadikan umbi ini menjadi salah satu bahan baku pembuatan insektisida dan pestisida dengan memanfaatkan racun pada umbi ini maka hama di kebun bisa di basmi dengan mudah, sehingga tanaman yang diberikan gadung akan aman dari serangan dan gangguan dari hama liar. Selain memiliki manfaat tersebut. Manfaat gadung bagi masyarakat antara lain: sebagai pekerjaan sampingan, sebagai makanan ringan. Keripik gadung juga mempunyai cita rasa yang khas, terlebih keripik gadung memiliki rasa dan level kerenyahan yang disenangi oleh banyak orang. (Fauzi and Suhilmiati 2019)

Selanjutnya dengan mengangkat racun pada gadung menjadi olahan makanan yang dinikmati dan menjadi nilai jual tinggi. Peluang bisnis keripik gadung ini juga sangat mengguyurkan dan menawarkan keuntungan yang tidak sedikit jumlahnya. Beberapa pelaku usaha sudah merasakan sukses dan omset yang besar dibidang pengolahan keripik gadung yang sudah berinovasi. Inovasi yang dimaksudkan seperti berbagai varian rasa pada keripik gadung dan inovasi kemasan yang akan membuat konsumen

semakin tertarik. Untuk memulai bisnis keripik gadung tidaklah sulit seperti yang telah dikhawatirkan oleh masyarakat, bisnis ini terbilang sangatlah mudah untuk dilakukan karena bahan utama didapatkan dari alam. Dalam hal inovasi produk masih kurang karena setelah selama ini keripik gadung hanya diproduksi hanya dengan rasa original, kurangnya pengetahuan produk dengan berbagai rasa sesuai perkembangan zaman atau sesuai keinginan konsumen juga merupakan masalah turunnya nilai jual.

Peminat jenis keripik gadung ini tergolong banyak, dikarenakan cemilan ini termasuk salah satu makanan ringan yang tidak lupa dinikmati saat sedang bersantai, berkumpul, berkreasi dan lain sebagainya. Rasanya yang ringan dan gurih dapat dinikmati oleh semua kalangan, dengan harga yang tidak terlalu mahal menjadi salah satu alasan konsumen menjadi pelanggan tetap, hanya saja untuk mendapatkan keripik gadung ini konsumen haruslah memesan terlebih dahulu karena dilihat dari bahan baku yang musiman, serta proses pengolahan yang membutuhkan waktu sampai dengan 3 hari atau lebih tergantung faktor cuaca.

Proses pembuatan kripik gadung dapat bervariasi tergantung pada metode yang digunakan dan kondisi lingkungan. Secara umum, proses pembuatan kripik gadung melibatkan beberapa tahap, termasuk pembersihan, pengupasan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan. Berikut adalah perkiraan waktu yang mungkin diperlukan untuk setiap tahap: Tahapan pertama, pembersihan dan Pengupasan kaitanya dalam hal ini maka waktu tergantung pada jumlah gadung yang akan diolah. Pembersihan dan pengupasan gadung mungkin memakan waktu beberapa jam tergantung pada kuantitasnya. Tahapan kedua yakni Pemotongan, artinya setelah gadung dikupas, maka selanjutnya akan dipotong menjadi irisan tipis. waktu ini dapat bervariasi, tetapi biasanya memakan waktu kurang dari 1 jam tergantung pada jumlah dan keahlian. Kemudian tahapan ketiga adalah pengeringan, maka dalam tahapan proses pengeringan adalah tahap yang memakan waktu cukup lama. Gadung perlu dikeringkan dengan baik sebelum digoreng. Pengeringan bisa memakan waktu beberapa hari tergantung pada metode pengeringan yang digunakan (misalnya pengeringan sinar matahari atau oven). Kemudian pada tahapan keempat ini melakukan penggorengan, artinya setelah gadung kering, mereka akan digoreng hingga renyah. Waktu penggorengan bisa relatif singkat, dalam hitungan menit. jadi secara keseluruhan, proses pembuatan kripik gadung bisa memakan waktu beberapa hari, terutama karena tahap pengeringan yang memerlukan waktu yang cukup lama. Namun, penting untuk diingat bahwa waktu ini bersifat perkiraan dan dapat bervariasi tergantung pada faktor-faktor seperti jumlah gadung yang diolah, kondisi cuaca, metode pengeringan, dan peralatan yang digunakan. Selain itu pembuatan kripik gadung bisa melibatkan beberapa kesulitan, terutama jika Anda tidak berpengalaman atau tidak memiliki pengetahuan yang cukup. Beberapa kesulitan yang mungkin Anda hadapi termasuk seperti dalam pengupasan dan pemotongan, pengupasan dan pemotongan gadung bisa menjadi tugas yang melelahkan dan memakan waktu, terutama mengolah jumlah gadung yang besar. Hal ini dikarenakan gadung memiliki kulit yang tebal dan bisa sulit untuk dikupas dengan baik. Selanjutnya pada bagian pengeringan kaitanya dalam hal ini juga terdapat pengawasan yang ketat. Jika gadung tidak dikeringkan dengan baik, kripik bisa menjadi lembek atau berjamur. Namun, jika terlalu kering, kripik bisa terlalu rapuh, belum lagi dalam penggorengan ini jelas sangat

memerlukan perhatian agar kripik matang secara merata dan tidak terlalu berminyak. Jika suhu penggorengan terlalu tinggi atau terlalu rendah, kripik bisa terlalu cokelat atau tidak renyah, bukan hanya itu saja ketepatan waktu, maka pembuatan kripik gadung memiliki waktu yang harus diperhatikan. Kesalahan dalam mengatur waktu, terutama pada tahap pengeringan dan penggorengan, bisa mempengaruhi hasil akhir.

Selanjutnya dalam peralatan, artinya peralatan yang digunakan, seperti pengering atau penggorengan, dapat mempengaruhi hasil. Tidak memiliki peralatan yang tepat atau tidak mengerti cara menggunakannya juga bisa menjadi tantangan. Kemudian bisa terjadi resiko kontaminasi, jika proses pembersihan, pengupasan, atau pengeringan tidak dilakukan dengan benar, ada risiko kontaminasi yang bisa mempengaruhi keamanan dan kualitas produk, dan yang terakhir keahlian dalam menentukan rasa, selain aspek teknis, menentukan rasa yang sesuai dan bumbu yang cocok untuk kripik gadung juga bisa menjadi tantangan terutama jika Anda tidak memiliki pengalaman dalam bidang tersebut. Mengatasi kesulitan-kesulitan ini memerlukan latihan, pengetahuan, dan kemampuan eksperimen. Jika Anda baru dalam pembuatan kripik gadung, mungkin bermanfaat untuk mencari panduan yang terperinci atau mendapatkan saran dari orang yang berpengalaman dalam pembuatan makanan tradisional.

Ibu Maryunah dalam pembuatan kripik gadung juga tidak jauh beda dengan para pemproduksi gadung lain, ia menyiapkan dari mulai bahan bahan, dari memanen sampai menjadi keripik gadung yang diperjual belikan, penulis akan memaparkan bagaimana tahapan tahapan versi Ibu Maryunah kaitanya dalam membuat gadung dengan hasil wawancara yang dilakukan oleh mahasiswa KKN kelompok 75. Pertama untuk daftar bahan pembuatan gadung: gadung, alat pemotong, abu dan daun tawa (sebagai pembersih), panci, kompor, penggorengan, garam (garam daun). Kemudian untuk daftar pembersih bahan dan alat: menggunakan sabun colek ekonomi dan karung yg jaring-jaring (warung), menggunakan plastik bening. Kemudian untuk proses produksi: mengupas gadung, memotong gadung dengan alat potong (peretan), tabur dan balurkan abu dipermukaan gadung yang sudah dipotong, simpan gadung di karung dengan diberi daun tawa pada sela sela gadung lalu diamkan selama semalam untuk menghilangkan racun. nanti racun akan keluar dengan bentuk air, jemur gadung di terik matahari panas sampai kering (bisa 1-2 hari), cuci gadung sampai bersih, rendam gadung selama 3 malam untuk menghilangkan racun, kemudian dikukus sampai matang dan diberi gara, dijemur kembali di terik matahari panas selama 2 hari, kemudian digoreng dan dikemas lalu dipasarkan.

Selanjutnya pemasaran kripik gadung milik Ibu Maryunah itu biasanya para pengepul atau distributor yang mendatangi langsung rumah Ibu Maryunah kemudian dijual kembali kepada konsumen yang lebih luas, proses pembuatan gadung juga dilakukan dirumah Ibu Maryunah sendiri artinya tidak memiliki tempat khusus dalam pembuatan kripik gadung. Dalam pembuatan kripik gadung memang bagi siapapun bisa asal memiliki keniatan yang kuat karena dalam produksi pembuatan gadung bisa terlaksana karena memang untuk sarana dan prasarana tidak ada kekhususan dalam pembuatannya gadung, artinya bisa ikut memproduksi sekalipun memiliki sepetak ruangan seperti yang dilakukan oleh Ibu Maryunah selama ini dalam pembuatan gadung. Pembuatan usaha sekelas kripik, baik itu kripik gadung ataupun kripik lainnya seperti kripik pisang sebenarnya

tidak membutuhkan tempat khusus artinya tempat sederhana pun bisa digunakan untuk memproduksi kripik, hal ini dianggap bagus jika dalam dusun atau desa banyak yang mulai memanfaatkan aset alam karena berarti ikut serta dalam menyetabilkan ekonomi dan UMKM setempat, seperti Ibu Maryunah adalah salah seorang warga yang dianggap ikut mensejahterakan ekonomi dan dianggap orang yang mampu memanfaatkan aset alam.

Dalam memproduksi sesuatu, tentu harapan mendapatkan laba atau untung menjadi hal yang diprioritaskan termasuk Ibu Maryunah selaku pembuat kripik gadung, ia menjual kepada pengepul atau distributor yakni perkilo dengan harga Rp 25.000 (mentahan), harga tersebut tidak mengalami loncatan harga yang signifikan tetapi mengalami kenaikan dengan normal dengan seiringnya berjalanya waktu, Ibu Maryunah kaitanya dengan harga juga mengikut harga pasaran atau harga umum bagaimana kondisi desa atau dusun yang lain sebagai acuan harga kripik gadung yang nanti akan dijual. Mahasiswa KKN kelompok 75/52 sudah beberapa kali berkunjung dikediaman Ibu Maryunah dalam rangka untuk melihat langsung bagaimana pembuatan keripik gadung, kemudian dihari berikutnya dilanjutkan dengan bermusyawarah dengan Ibu Maryunah kaitanya dengan pengajuan sertifikat halal, wawancara yang dilakukan sekitar 15-25 menit dengan mengajukan beberapa pertanyaan seperti menanyakan bahan bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kripik, lalu bagaimana proses pembuatan kripik gadung, menggunakan alat pembersih apa saja yang digunakan, sekalipun memang dalam pengajuan sertifikat halal dalam produk UMKM itu tahapanya tidak langsung keluar SK (surat Keputusan), tetapi dalam minggu pertama mendapatkan NIB (Nomor Induk Berusaha) kemudian 21 hari kemudian baru bisa terkonfirmasi atas pengajuan yang diajukan.

Dan untuk sertifikat halal Ibu Maryunah belum keluar sampai sekarang dikarenakan dari pusat belum ada konfirmasi karena dari mahasiswa KKN UIN SAIZU hanya mendata para pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM) untuk didaftarkan NIB dan Sertikat Halal yang berkolaborasi dengan halal center UIN SAIZU. Menurut UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, disebutkan bahwa produk yang masuk, beredar, diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Artinya proses sertifikat halal merupakan sebuah kewajiban bukan lagi sukarela. Pihak yang saat ini berwenang menerbitkan sertifikat halal adalah pemerintah yang dilakukan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dibawah kementerian agama. Adapun produk yang wajib bersertifikat halal adalah barang dan jasa yang terkait makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimawi, biologi, rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Ketika usaha sudah memperoleh sertifikat halal maka berhak mencantumkan logo halal pada kemasan produknya. Saat ini pemerintah menawarkan dua jalur dalam proses sertifikat halal yaitu : (Warto and Samsuri 2020)

- a. Jalur Self Declare yaitu fasilitasi proses sertifikasi halal dengan biaya 0 alias gratis bagi pelaku usaha yang memenuhi persyaratan. Adapun biaya tersebut ditanggung atau dibayarkan oleh pemerintah atau pihak terkait lainnya. Pemahaman para pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikat halal melalui self declare sejak terbitnya undang-undang No. 33 Tahun 2014 terkait jaminan produk halal masih banyak para pelaku usaha belum

mengetahui dan memahaminya. Sehingga wajar jumlah pelaku usaha yang mempunyai produk tersertifikasi halal masih sangat sedikit. Diperlukan kegiatan pelatihan pemahaman tentang SJPOH dan pendampingan self declare terhadap para pelaku usaha binaan Koperasi dan PT atau halal center. Peran Halal Center perguruan tinggi sangatlah dibutuhkan, karena mempunyai beberapa auditor halal dan penyedia halal yang dapat difungsikan mengawal para pelaku usaha dalam mengurus self declare sertifikasi halal usahanya. Penyusunan SJPH (sistem jaminan produk halal) pelaku usaha akan dibantu kegiatan pendampingan agar pelaku usaha yang sesuai peraturan dapat memiliki self declare sertifikat halal.

- b. Jalur Reguler yaitu proses sertifikasi halal dan sistem berbayar, dengan besaran tarif sesuai dengan ketentuan dari kementerian keuangan (nominal tarif yang jelas dan pasti). Jika jalur reguler proses auditnya dilakukan oleh auditor dan persyaratan yang ketat, jalur reguler ini diperuntukan bagi pelaku usaha mikro, kecil, menengah dan besar. Oleh karena itu sedikitnya peminat para pelaku usaha dalam pendampingan sertifikasi halal melalui jalur reguler.

Guna menyukseskan kebijakan baru tersebut, saat ini perguruan tinggi di dorong ikut aktif dalam melakukan pendampingan pada pelaku usaha agar lebih mudah dan cepat dalam memperoleh sertifikat halal. Oleh karena itu untuk saat ini LPPM UIN SAIZU Purwokerto mewajibkan program kerja pada KKN mahasiswa UIN SAIZU Purwokerto untuk mendata para pelaku usaha dalam pendampingan pembuatan NIB dan sertifikat halal.

Program sertifikat halal sudah terverifikasi oleh fatwa MUI dan telah terjamin halalnya untuk menegaskan bahwa sesuatu produk atau layanan telah memenuhi standar halal yang ditetapkan, jadi mereka tidak perlu khawatir dengan data survey untuk pengajuan sertifikasi halal jalur self declare, sertifikat ini memberikan kepastian kepada konsumen muslim bahwa produk atau layanan tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip islam dan aman untuk dikonsumsi atau digunakan. Sertifikat Halal mencakup informasi tentang produsen, komposisi produk, dan proses produksi yang telah melalui audit dan verifikasi oleh lembaga sertifikasi halal yang telah terpercaya. Tujuan dari sertifikat halal untuk memfasilitasi kebutuhan konsumen muslim dan memastikan adanya kepercayaan dan keyakinan dalam memilih produk atau layanan yang sesuai dengan ajaran agama mereka. pada dasarnya hal ini bertujuan untuk melindungi hak-hak konsumen khususnya konsumen Muslim. Dalam peraturan pemerintah No 24 Tahun 2018 disebutkan No Induk Berusaha (NIB) merupakan sebuah identifikasi numerik yang diberikan kepada pelaku usaha sebagai sebagian dari sistem pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik atau online single submission (OSS) di Indonesia. NIB digunakan sebagai Nomor Identitas yang mencakup informasi penting mengenai perusahaan seperti nama perusahaan, jenis usaha, alamat, dan izin yang diperoleh. Di NIB memiliki peran penting dalam mempermudah proses perizinan dan membantu memastikan bahwa perusahaan memiliki legalitas yang jelas dalam menjalankan usahanya.

Kesimpulan

Umbi Gadung merupakan tumbuhan yang merambat yang tingginya dapat mencapai 5-10 m, jenis tumbuhan umbi ini hanya bisa di panen satu tahun sekali disaat musim kemarau selain itu, untuk mengolah gadung agar bisa dikonsumsi itu bukanlah

hal yang mudah, tidak semua orang bisa mengolah gadung dengan baik dan benar, ini mengakibatkan keripik gadung termasuk makanan yang langka. Tanaman ini termasuk sebagai tanaman pangan, meskipun tanaman ini memiliki racun dioskorin dan sianida, dimana apabila zat tersebut terkonsentrasi maka dalam tubuh walau dalam kadar yang rendah dapat menyebabkan pusing. Sepotong gadung sebesar apelcukup bisa membunuh seseorang dalam waktu 6 jam, efek pertama bisa menyebabkan rasa tidak nyaman di tenggorokan, dan merasa akan terbakar, diikuti oleh pusing, muntah darah, seperti tercekik, mengantuk dan kelelahan.

Tanaman yang beracun adalah tabiat dari umbi satu ini, tetapi disaat yang bersamaan umbi gadung memiliki manfaat atau kandungan, misalnya memiliki kandungan mineral K, Ca serta Mg yang mana lebih baik dari jagung, beras dan gandum. Selain sebagai bahan pangan gadung mengandung karbohidrat serta protein yang tinggi. Di sisi lain keripik gadung memiliki beberapa manfaat yang baik untuk tubuh kandungan nutrisi pada gadung seperti kandungan fiber, fosfor, Potassium, thiamine (B1) dan vitamin e lebih tinggi dibanding umbi lainnya. Gadung juga bisa membantu mengurangi berat badan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, mampu menurunkan tekanan darah tinggi. Selain baik untuk tubuh, gadung juga bermanfaat untuk pertanian karena sifat alaminya yang beracun menjadikan umbi ini menjadi salah satu bahan baku pembuatan insektisida dan pestisida dengan memanfaatkan racun pada umbi ini maka hama di kebun bisa di basmi dengan mudah, sehingga tanaman yang diberikan gadung akan aman dari serangan dan gangguan dari hama liar.

Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto dalam pengabdianya selama 40 hari mencoba melakukan pengembangan terhadap UMKM di Dusun Blender Rt 03/ Rw 05 termasuk yang dikembangkan ialah usaha keripik gadung milik Ibu Maryunah. Pengembangan dan pengutan yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN kelompok 75 yakni ada tiga, pertama dengan melakukan program sertifikat halal, kedua dengan mengadakan pembuatan stiker atau logo pada produk tertentu, dan yang ketiga ketika mendaftarkan tempat usaha atau produk tertentu di google maps. Hal-hal yang dilakukan ini adalah bentuk ikhtiar atau usaha dari Mahasiswa KKN untuk mengembangkan dan memperkuat UMKM di Dusun setempat khususnya dalam keripik gadung dengan harapan memiliki nilai jual yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, Masayu Endang. 2018. "Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan." *Sosio E-Kons* 10(1):20. doi: 10.30998/sosioekons.v10i1.2223.
- aulia rahma, Azizah. 2019. "PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PENGUATAN KAPASITAS PRODUSEN KRIPIK GADUNG DI DESA BANGGLE KECAMATAN LENGKONG KABUPATEN NGANJUK." *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi Dan Ilmu Ekonomi* 2(1):1-19.
- Fauzi, Anis, and Endhang Suhilmiati. 2019. "INOVASI PRODUK GADUNG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PERAN KKN TEMATIK POSDAYA BERBASIS MASJID DESA BALAK KECAMATAN SONGGON Anis." 2(1):1-12.
- Insani, Salman Faris, Yoppi Syahrial, and Ardian Prima Putra. 2022. "Optimalisasi Aplikasi Google Maps Sebagai Alternatif Media Promosi Pada UMKM Di Shelter Taman Sriwedari." *Warta LPM* 25(1):44-56. doi: 10.23917/warta.v25i1.596.
- Sugiyono. 2010. "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D. Bandung: Alfabeta." *Bandung: Alfabeta*. 118.
- Warto, Warto, and Samsuri Samsuri. 2020. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2(1):98. doi: 10.31000/almaal.v2i1.2803.