

Diseminasi dan Pelatihan Mesin Penepung Singkong dan Pembuat Mie Mocaf Kepada Gapoktan Kepuhsari Manyaran Wonogiri

Anak Agung Putu Susastriawan^{*1}, Suparni Setyowati Rahayu², Muchlis³

^{1,2} Rekayasa Mesin, Sekolah Pascasarjana, Universitas AKPRIND Indonesia, Indonesia

³ Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas AKPRIND Indonesia, Indonesia

*e-mail: agung589E@akprind.ac.id

Abstrak

Desa Kepuhsari adalah satu desa yang menjadi wilayah Kecamatan Manyaran, Kabupaten Wonogiri. Desa Kepuhsari memiliki potensi hasil pertanian singkong yang sangat besar yang diterutama dihasilkan oleh Gapoktan Kepuhsari. Namun, kondisi eksisting saat ini di Gapoktan Kepuhsari adalah hasil panen singkong yang dihasilkan oleh Gapoktan Kepuhsari belum dapat diolah seperti yang dihasilkan di daerah lain sehingga hanya digunakan sebagai pakan ternak dengan nilai ekonomi yang rendah. Salah satu penyebabnya adalah minimnya pengetahuan cara pembuatan produk olahan singkong dan juga belum adanya akses ke teknologi mesin pengolah singkong. Kegiatan pengabdian BEM Berdampak Universitas AKPRIND Indonesia bertujuan untuk diseminasi dan pelatihan mesin penepung singkong dan pembuat mie mocaf kepada Gapoktan Kepuhsari. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan level pemberdayaan masyarakat khususnya masyarakat Kepuhsari dalam mengolah singkong menjadi tepung singkong yang memiliki harga jual yang lebih tinggi sehingga level pemberdayaan dapat meningkat. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan menggunakan mesin penepung dan pembuat mie mocaf dari anggota Gapoktan Kepuhsari sebesar 80% setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan. Keberhasilan kegiatan ini didukung oleh partisipasi aktif masyarakat dan dukungan pemerintah desa. Melalui kegiatan mahasiswa BEM berdampak ini, mahasiswa dapat melakukan kegiatan diluar kampus sekaligus dapat memberikan dampak positif terhadap masyarakat khususnya Gapoktan Kepuhsari.

Kata kunci: Diseminasi, Kepuhsari, mesin penepung, mie mocaf

Abstract

Kepuhsari Village is a village in the Manyaran District, Wonogiri Regency. Kepuhsari Village has a very large potential for cassava agricultural products, mainly produced by the Kepuhsari Farmers Group (Gapoktan Kepuhsari). However, the current condition in Gapoktan Kepuhsari is that the cassava harvest produced by Gapoktan Kepuhsari cannot be processed like those produced in other areas, so it is only used as animal feed with low economic value. One of the causes is the lack of knowledge on how to make processed cassava products and also the lack of access to cassava processing machine technology. The community service activity of BEM Berdampak Universitas AKPRIND Indonesia aims to disseminate and train cassava flour machines and mocaf noodle makers to Gapoktan Kepuhsari. This activity is expected to increase the level of community empowerment, especially the Kepuhsari community, in processing cassava into cassava flour which has a higher selling price, thus increasing the level of empowerment. Evaluation results showed an 80% increase in understanding and skills in using the mocaf flouring and noodle-making machines among members of the Kepuhsari Farmers' Group (Gapoktan Kepuhsari) after the community service program. The success of this program was supported by active community participation and support from the village government. Through this impactful BEM student activity, students can engage in activities outside of campus while also positively impacting the community, particularly the Gapoktan Kepuhsari.

Keywords: Dissemination, flouring machine, Kepuhsari, mocaf noodles

1. PENDAHULUAN

Desa Kepuhsari adalah satu desa yang menjadi wilayah Kecamatan Manyaran, Kabupaten Wonogiri. Terletak di sisi selatan Kabupaten Wonogiri, Desa Kepuhsari berada sekitar 30 km atau perjalanan darat selama kurang lebih 1 jam dari pusat kota Wonogiri dan sekitar 2 jam dari kota Yogyakarta. Desa Kepuhsari berbatasan dengan Desa Karanglo di sebelah utara, Desa Pijiharto di sebelah timur, Desa Ngandong di sebelah Selatan, dan Desa Bero di sebelah barat. Desa Kepuhsari juga berbatasan langsung dengan Kecamatan Semin Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta.

Berada di wilayah pegunungan dan perbukitan, desa ini secara administratif terbagi menjadi 15 dusun dan terkenal sebagai Kampung Wayang (Widiyanti et al., 2023). Potensi wisata Desa Kepuhsari juga sangat besar, hamparan pertanian lahan kering dan perbukitan di Dusun Sektor Atas (dekat area Gunung Kotak dan Air Terjun Banyu Nibo) memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi objek eduwisata pertanian. Wisatawan tidak hanya belajar tatah sungging wayang, tetapi juga dapat menikmati lanskap alam pedesaan, mempelajari sistem bertani tradisional, serta mencicipi kuliner olahan hasil tani lokal langsung di tempatnya (Mulyadi et al., 2021).

Meskipun Desa Kepuhsari lebih tersohor di kancah nasional sebagai destinasi budaya "Kampung Wayang", sektor pertanian tetap menjadi penopang hidup dan mata pencaharian sekunder yang penting bagi sebagian besar warganya. Sektor ini didominasi oleh pertanian lahan kering (tegalan) karena kondisi geografisnya yang berada di kawasan berbukit. Karena wilayahnya di pegunungan dan perbukitan, petani di Desa Kepuhsari mengandalkan pertanian kering seperti tanaman singkong. Desa Kepuhsari memiliki potensi hasil pertanian singkong yang sangat besar yang diterutama dihasilkan oleh Gapoktan Kepuhsari. Singkong atau yang sering kita sebut ketela pohon bukan sekadar tanaman rakyat yang tumbuh subur di tanah Indonesia. Bagi masyarakat pedesaan, seperti di wilayah Wonogiri dan pelosok Nusantara lainnya, singkong adalah urat nadi perekonomian. Singkong merupakan sumber karbohidrat kompleks yang sangat baik dan menjadi salah satu makanan pokok utama di daerah tropis. Di dalam 100 gram singkong rebus, terkandung sekitar 112–160 kalori yang sebagian besar berasal dari karbohidrat. Tanaman ini menggerakkan roda UMKM, menghidupkan pabrik-pabrik kerupuk, dan menjadi komoditas andalan kaum perempuan desa dalam mengolah panganan kreatif. Singkong membuktikan bahwa kemandirian pangan tidak harus datang dari bahan impor, melainkan dari apa yang tertanam kokoh di pekarangan sendiri.

Singkong merupakan bahan pangan lokal yang banyak dibudidayakan di berbagai wilayah di Jawa Tengah, dimana Kabupaten Wonogiri merupakan salah satu sentra penghasil singkong (Wiwit, et al., 2017). Singkong telah banyak dibuat produk olahan seperti keripik singkong (Jumadi et al., 2021; Nurhayati et al., 2021), mie mocaf (Agustika et al., 2024), dan stick singkong (Pratama et al., 2025). Namun, kondisi eksisting saat ini di Gapoktan Kepuhsari adalah hasil panen singkong yang dihasilkan oleh Gapoktan Kepuhsari belum dapat diolah seperti yang dihasilkan di daerah lain sehingga hanya digunakan sebagai pakan ternak dengan nilai ekonomi yang rendah. Salah satu penyebabnya adalah minimnya pengetahuan cara pembuatan produk olahan singkong dan juga belum adanya akses ke teknologi mesin pengolah singkong. Salah satu model bisnis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan nilai jual komoditi singkong Gapoktan Kepuhsari adalah dengan menepung singkong untuk membuat tepung singkong yang nantinya sebagai bahan baku pembuatan mie mocaf. Peningkatan daya jual dapat dilakukan dengan inovasi produk olahan (Hasbi et al., 2024; Syahril et al., 2020), teknik pengemasan yang menarik (Hidayat et al., 2016; Prayoto et al., 2025), serta pemasaran online (Fathimah et al., 2025; Hendra Jonathan Sibarani et al., 2025).

Inovasi produk olahan secara efektif meningkatkan daya jual dengan cara mengubah bahan baku mentah menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomi tinggi (*value-added*), masa simpan lebih lama, dan variasi rasa yang adaptif terhadap tren pasar. Strategi ini tidak hanya memperluas jangkauan distribusi hingga ke luar daerah berkat pengemasan yang modern, tetapi juga mampu menekan kerugian akibat kerusakan bahan baku sekaligus memberikan margin keuntungan yang jauh lebih besar bagi pelaku usaha. Pengemasan yang baik secara instan meningkatkan daya jual produk olahan dengan menciptakan kesan pertama yang profesional dan memikat konsumen melalui desain visual yang modern. Selain menjadi identitas merek yang membedakan produk dari kompetitor, kemasan yang informatif (mencantumkan label halal, izin edar, dan tanggal kedaluwarsa) mampu membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk. Lebih dari sekadar estetika, penggunaan material yang tepat seperti kemasan kedap udara (*vacuum*) atau pouch aluminium foil terbukti memperpanjang masa simpan produk secara signifikan, menjaga cita rasa tetap konsisten, dan mempermudah proses distribusi ke pasar yang lebih luas tanpa risiko kerusakan. pemasaran digital meningkatkan daya jual produk olahan dengan menghapus batasan geografis, sehingga pelaku usaha dapat menjangkau

konsumen yang lebih luas di berbagai daerah secara instan. Melalui platform media sosial, lokapasar (*marketplace*), dan iklan berbayar yang memiliki fitur penargetan akurat, promosi dapat diarahkan langsung kepada kelompok konsumen yang paling relevan berdasarkan minat, usia, dan lokasi. Selain itu, pemanfaatan konten visual yang menarik seperti video pembuatan produk (*behind the scenes*) dan ulasan positif pelanggan mampu membangun kepercayaan (*brand trust*) dengan cepat, sekaligus menekan biaya operasional iklan dibandingkan dengan metode pemasaran tradisional.

Dengan kondisi eksisting tersebut, mahasiswa Universitas AKPRIND Indonesia melaksanakan program Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Berdampak untuk memberikan pelatihan, pendampingan, dan diseminasi mesin penepung singkong kepada Gapoktan Kepuhsari. Mesin teknologi tepat guna (TTG) seperti mesin penepung diharapkan dapat membantu Gapoktan Kepuhsari untuk mengolah singkong menjadi tepung singkong sebagai bahan baku mie moca. Penerapan TTG dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat (Zulha, 2018) serta dapat mewujudkan daerah mandiri dan berkelanjutan (Zuhairi, 2025). Dengan penggunaan mesin, proses pengolahan menjadi lebih cepat sehingga kapasitas produksi bisa meningkat. Beberapa mesin-mesin teknologi tepat guna telah diterapkan untuk peningkatan pemberdayaan masyarakat. Nurhayati, dkk. (Nurhayati et al., 2021) menerapkan dan memberikan pelatihan mesin perajang singkong untuk produksi keripik singkong. Mesin perajang singkong dan pelatihan pembuatan keripik juga dilakukan oleh Rahim, dkk. (Rahim et al., 2022). Sedangkan, Mawardi dkk. (Mawardi et al., 2023) menerapkan mesin penepung singkong untuk pengolahan singkong menjadi tepung singkong. Di beberapa daerah lain juga digunakan mesin penepung untuk meningkatkan kapasitas produksi UMKM (Kismanti & Nurdin, 2023; Subagio et al., 2020).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diinisiasi oleh Universitas AKPRIND Indonesia ini merupakan wujud nyata dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang berfokus pada hilirisasi teknologi tepat guna. Melalui kolaborasi aktif antara dosen dan mahasiswa, program ini dirancang untuk menjawab tantangan ekonomi yang dihadapi oleh Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Kepuhsari, khususnya dalam optimalisasi komoditas lokal berupa singkong. Selama ini, petani sering kali menghadapi kendala rendahnya harga jual singkong mentah dan risiko pembusukan yang cepat pascapanen. Sebagai solusinya, tim pengabdian melakukan diseminasi sekaligus pelatihan intensif penggunaan mesin penepung singkong, sebuah intervensi teknologi yang dirancang untuk mengubah bahan baku mentah menjadi tepung singkong berkualitas tinggi yang memiliki masa simpan jauh lebih lama.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan BEM Berdampak ini dilakukan melalui 5 tahapan, yaitu: 1) sosialisasi, 2) pelatihan, 3) penerapan teknologi, 4) pendampingan dan evaluasi, dan 5) keberlanjutan. Gambar 1 menampilkan 5 tahapan pelaksanaan BEM Berdampak.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan BEM Berdampak

Tahap Sosialisasi:

Pada tahap ini dilakukan pertemuan dengan mitra Gapoktan Kepuhsari dan masyarakat untuk memperkenalkan tujuan, manfaat, dan rencana Program Pemberdayaan Masyarakat BEM Berdampak oleh Mahasiswa Universitas AKPRIND Indonesia dan Dosen Pembimbing Lapangan.

Tahap Pelatihan:

Pada tahap ini Gapoktan Kepuhsari diberikan pelatihan cara menggunakan mesin pamarut singkong dan cara perawatannya serta bagaimana mengolah singkong menjadi tepung singkong dengan bantuan teknologi tepat guna mesin penepung singkong.

Tahap Penerapan Teknologi:

Diseminasi dan penerapan mesin penepung singkong kepada Gapoktan Kepuhsari

Tahap Pendampingan dan Evaluasi:

Mahasiswa BEM Berdampak melakukan kunjungan rutin ke lokasi produksi tepung singkong, tm pelaksana menyediakan forum konsultasi teknis dan manajemen usaha, serta melakukan evaluasi melalui pemantauan lapangan untuk mengukur ketercapaian indikator

Tahap Keberlanjutan:

Pada tahap ini Gapoktan Kepuhsari bersama tim pelaksana menyusun rencana pengelolaan mandiri TTG Mesin Penepung Singkong oleh Gapoktan Kepuhsari serta menyusun dokumen rencana bisnis sederhana dan SOP pengelolaan produk olahan singkong dari tepung singkong.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambar 2 menampilkan kegiatan penerimaan tim BEM Berdampak Universitas AKPRIND Indonesia oleh Lurah Kepuhsari di Balai Desa. Jumlah mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan BEM BERdampak 2025 ini adalah sebanyak 21 mahasiswa dari program studi Teknik Industri, Teknik Mesin, Teknik Elektro, Teknik Lingkungan, Teknik Geologi, Statistika, dan Bisnis Digital. Mahasiswa menginap di lokasi selama 2 bulan dengan jam kegiatan mahasiswa masing masing sebanyak 160 JKM.



Gambar 2. Tim BEM Berdampak

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang diinisiasi oleh Tim BEM Berdampak diawali dengan momentum penting, yaitu penyambutan dan penerimaan tim secara resmi oleh Lurah Kepuhsari. Dukungan penuh dari pihak kelurahan ini menjadi lampu hijau sekaligus fondasi yang kuat bagi keberhasilan program di lapangan. Segera setelah prosesi penerimaan usai, tim langsung bergerak cepat melaksanakan agenda utama, yang dimulai dengan sosialisasi program kerja secara komprehensif kepada seluruh pengurus dan anggota Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Kepuhsari. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyamakan persepsi, membangun komitmen bersama, serta memberikan pemahaman mendalam mengenai pentingnya

transformasi komoditas singkong dari bahan mentah menjadi produk olahan turunan yang bernilai ekonomis tinggi. Setelah tahap sosialisasi rampung, kegiatan inti bergeser pada aspek teknis berupa pelatihan intensif penggunaan mesin penepung singkong. Tim BEM Berdampak tidak hanya menyerahkan teknologi tepat guna tersebut, melainkan memberikan pendampingan secara aktif, berkala, dan melekat (*hands-on*) dalam setiap proses pengolahan singkong menjadi tepung. Pendampingan ini mencakup seluruh tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku singkong yang baik, proses pengeringan (*gaplek/cip*), teknik penggilingan menggunakan mesin, hingga standar higienitas hasil akhir.

Gambar 3 menampilkan kegiatan pemberdayaan Gapoktan Kepuhsari dalam pengolahan hasil panen singkong menjadi tepung singkong untuk bahan mie mocaf. Selain diseminasi 1 unit mesin penepung singkong, tim BEM Berdampak juga mendiseminasikan 1 unit mesin pembuat mie mocaf. Mesin penepung singkong adalah perangkat teknologi tepat guna yang dirancang untuk mengubah singkong kering (*gaplek* atau *cip* singkong) menjadi butiran tepung halus siap pakai secara cepat dan efisien. Prinsip kerjanya mengandalkan motor penggerak baik motor listrik maupun mesin bensin yang memutar poros utama di dalam ruang penggilingan (*milling chamber*). Saat bahan baku singkong dimasukkan melalui corong input (*hopper*), singkong akan dihantam berulang kali dengan kecepatan tinggi oleh komponen pemukul (*hammer mill*) atau piringan parut (*disk mill*) hingga hancur menjadi partikel kecil. Setelah ukuran partikel cukup halus, tepung tersebut akan lolos melewati saringan (*screen*) dengan ukuran mesh tertentu di bagian bawah mesin, lalu keluar melalui corong pengeluaran (*discharge*) sebagai produk akhir yang seragam dan siap dikemas.

Mesin pembuat mie mocaf skala rumah tangga adalah perangkat teknologi tepat guna berukuran kompak yang dirancang untuk mengolah adonan berbahan dasar tepung singkong termodifikasi (*modified cassava flour*) menjadi untaian mie sehat bebas gluten secara praktis. Prinsip kerjanya dimulai dari motor listrik berdaya rendah yang menggerakkan sistem transmisi roda gigi untuk memutar sepasang rol penekan (*roll press*) berbahan *stainless steel food grade* secara berlawanan arah. Ketika adonan mocaf yang cenderung kurang elastis dibanding terigu dimasukkan, mesin akan memipihkannya berulang kali melalui celah rol tersebut hingga membentuk lembaran adonan dengan tingkat ketebalan yang diinginkan. Setelah lembaran adonan kalis dan homogen, tuas pengatur dialihkan agar lembaran tersebut langsung melewati poros pisau pemotong (*slitter*), yang secara mekanis mencacah adonan menjadi untaian mie halus siap kukus atau siap keringkan dengan ukuran yang seragam.



Sosialisasi



Pelatihan



Penerapan mesin penepung



Penerapan mesin mie mocaf

Gambar 3. Kegiatan diseminasi mesin penepung dan mie mocaf

Pada saat pelatihan, peserta dilatih cara penggunaan mesin dan cara pembuatan tepung singkong dan mie mocaf. Materi yang diberikan dalam pelatihan penggunaan mesin dan perawatan adalah sebagai berikut: tempatkan mesin pada permukaan datar, periksa baut rangka. mata pisau, pastikan bahan kering dan bebas benda asing, Nyalakan mesin, biarkan berputar 10–20 detik, masukkan bahan sedikit demi sedikit ke corong, Jaga putaran tetap stabil, Setelah selesai, biarkan mesin berputar kosong 5 detik lalu matikan. Setelah penggunaan mesin, bersihkan ruang pisau, corong, dan saringan setiap selesai dipakai, asah/ganti pisau jika mulai tumpul, periksa V-belt, baut, bearing setiap minggu, Simpan di tempat kering, hindari karat, lumasi bearing dengan grease tiap 1–2 bulan.

Dari kuisioner yang dilakukan sebelum pelatihan dan setelah pelatihan, didapatkan bahwa seluruh responden mengalami peningkatan nilai hasil belajar, yang mengindikasikan bahwa intervensi pelatihan berhasil meningkatkan literasi teknologi masyarakat dalam pengolahan produk berbasis singkong. Implementasi teknologi ini diharapkan mampu memperkuat kapasitas UMKM lokal, meningkatkan nilai tambah produk pertanian, serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan menggunakan mesin penenpung dan pembuat mie mocaf dari anggota Gapoktan Kepuhsari sebesar 80% setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan Dampak jangka panjang dari program intervensi ini tidak hanya berhenti pada modernisasi alat produksi, melainkan pada peningkatan level pemberdayaan masyarakat Kepuhsari secara menyeluruh dan berkelanjutan. Dengan menguasai keterampilan mengolah singkong menjadi tepung, para anggota Gapoktan kini memiliki kemampuan untuk menciptakan nilai tambah (*value-added*) secara mandiri, sehingga mereka tidak lagi bergantung pada penjualan tengkulak dengan harga murah. Tepung singkong yang dihasilkan memiliki pangsa pasar yang jauh lebih luas dan harga jual yang lebih kompetitif di industri pangan, yang pada akhirnya akan mendongkrak pendapatan rumah tangga petani. Melalui kemandirian ekonomi dan penguasaan teknologi ini, taraf hidup masyarakat Desa Kepuhsari dapat terangkat secara signifikan, sekaligus memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi lokal di wilayah tersebut.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program BEM Berdampak Universitas AKPRIND Indonesia di Desa Kepuhsari Manyaran Wonogiri berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya Gapoktan Kepuhsari dalam memanfaatkan singkong menjadi tepung singkong dan produk akhir berupa mie mocaf. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan menggunakan mesin penenpung dan pembuat mie mocaf dari anggota Gapoktan Kepuhsari sebesar 80% setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan. Keberhasilan kegiatan ini didukung oleh partisipasi aktif masyarakat dan dukungan pemerintah desa. Adanya keterampilan yang telah diperoleh, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan produk olahan singkong sebagai produk unggulan desa yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan memperkuat ekonomi lokal berbasis sumber daya pertanian. Program tindak lanjut yang bisa dikembangkan untuk mengembangkan produk unggulan desa ini adalah dengan fokus terhadap strategi bisnis produk olahan singkong. Melalui kegiatan mahasiswa BEM berdampak ini, mahasiswa dapat melakukan kegiatan diluar kampus sekaligus dapat memberikan dampak positif terhadap masyarakat khususnya Gapoktan Kepuhsari Desa Kepuhsari Kecamatan Manyaran Kabupaten Wonogiri Provinsi Jawa Tengah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Pengabdian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sain, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mendanai pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melalui skema Hibah BEM Berdampak) Tahun Anggaran 2025 dan terima kasih kepada seluruh Tim

Pengabdian Masyarakat BEM Berdampak Universitas AKPRIND Indonesia atas dedikasinya terjun langsung ke masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustika, R. P., Prasetyani, D., Bagas Dwi Prasetyo, R., Saifudin, A., Hanifah, S., Wulan Asih, S., Prasetyo Pamungkas, Y., & Pratama, T. (2024). Pelatihan Pembuatan Mie Mocaf Berbasis Singkong Jalak Towo di Desa Ngargoyoso Karanganyar. *Journal of Cooperative, Small and Medium Enterprise Development*, 3(2), 50–56. <https://doi.org/10.20961/cosmed.v3i2.79523>
- Fathimah, V., Tinggi, S., & Sukma, I. M. (2025). PENINGKATAN DAYA JUAL DENGAN PEMASARAN BERBASIS MEDIA SOSIAL. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT TJUT NYAK DHIN*, 4(1), 103–111.
- Hasbi, U. H., Yusuf, S., Habiburrahman, M., & Ningsih, R. (2024). Inovasi Produk Olahan Pangan dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Kelompok Wanita Tani Mekar Harum, Desa Pemepek, Kecamatan Pringgarata, Kabupaten Lombok Tengah). *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 5(6). <https://doi.org/10.38035/jmpis.v5i6>
- Hendra Jonathan Sibarani, Yenni, Nora Anisa Br Sinulingga, Sari Mariahma Nova Sipayung, Sri Ramadhany, Sahara Abdy, Denni, Errie Margery, Ali Syah Putra, & Debora Tambunan. (2025). Optimalisasi Pemasaran Produk Olahan Makanan melalui Penerapan Strategi Digital Marketing bagi UMKM di Medan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(3), 15137–15143. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.3827>
- Hidayat, Y., Daya, P., Produk, J. A., Makanan, O., Teknik, M., Produk, P., & Triharyanto, E. (2016). PENINGKATAN DAYA JUAL ANEKA PRODUK OLAHAN MAKANAN MELALUI TEKNIK PENGEMASAN PRODUK. *JKB*, 19, 45.
- Jumadi, E., Bungatang, Halim, A., Yusuf, Y. A., Nurhikmah, & Khumaira, A. (2021). keripik singkong. *Jurnal Abdimas Bongaya*, 1(2), 1–3.
- Kismanti, S. T., & Nurdin, Muh. F. (2023). Rancang Bangun Mesin Penepung Tipe Disc Mill FFC-15 pada Biji Jagung. *Journal Bearings*, 2(2), 69–76.
- Mawardi, A., Budi, I. M., & Lantang, D. (2023). Penerapan Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Tapioka Asli Papua. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 7(1), 45–52. <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2023.v7i1.2157>
- Mulyadi, Yunastiti, P., Mulyanisngsih, T., & Ratwianingsih, L. (2021). Pemberdayaan Pengrajin dan Penyiapan Identitas Desa Wisata. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(4), 678–684. <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>
- Nurhayati, Khaeruddin, & Saleh, M. (2021). Keripik. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021*.
- Pratama, B. I., Alfarid, R., Ani, N., & Muhamad Kasvani, M. (2025). INOVASI PRODUK OLAHAN SINGKONG MENJADI STIK SINGKONG DAN FROZEN FOOD DALAM PROGRAM KEWIRAUSAHAAN MANDIRI (Vol. 4).
- Prayoto, Surahmat, D., Rahardjo, R. S., Wartini, S., Supriyadi, B., Mahargyo. D.P, & Widyastuti, R. (2025). Peningkatan Daya Jual Produk Terasi Udang Melalui Teknik Pengemasan Dan Visualisasi Branding Produk Di Desa Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(3), 15293–15300. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.4622>
- Rahim, B., Jasman, J., Andriani, C., Indrawan, E., & Primawati, P. (2022). Aplikasi Teknologi Tepat Guna Mesin Perajang Singkong (Cassava) Untuk Memperoleh Keripik Yang Renyah. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(2), 475. <https://doi.org/10.24036/sb.03000>
- Subagio, B. B., Sriyanto, A., Rochadi, A., Suharjono, A., Nur Syahid, A., Anggraeni, D., Supriyanto, E., Jurusan Teknik Elektro, K., & Negeri Semarang Jl Soedarto, P. (2020). RANCANG BANGUN

MESIN PENEPUNG SINGKONG DI DESA SAPURAN KABUPATEN WONOSOBO. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Polines*.

Syahril, Anwar, S., & Kurdi, M. (2020). PENDAMPINGAN RAGAM PRODUK OLAHAN BERBAHAN DASAR IKAN DI DESA PAGAR BATU. *Jurnal Abdiraja*, 3(2), 10–14.

Widiyanti, E., Akbareldi, A., Fariha, R. R., Sari, U. R., & Ganendra, B. (2023). *Journal of Cooperative, Small and Medium Enterprise Development Analisis Potensi Kepuhsari sebagai Desa Wayang dan Wisata Analysis of the Potential of Kepuhsari as a Wayang and Tourism Village*. 2(1), 1–8.
<https://doi.org/10.20961/cosmed.v2i1.78942>

Wiwit, R., Riptanti, E. W., & Anam, C. (2017). Seminar Nasional 6 th UNS SME's SUMMIT & Awards. *Seminar Nasional 6th UNS SME's SUMMIT & Awards*.

Zuhairi, M. A. (2025). Penerapan Teknologi Tepat Guna dalam Mewujudkan Daerah Mandiri dan Berkelanjutan. *Neptunus: Jurnal Ilmu Komputer Dan Teknologi Informasi*, 3(1), 160–168.
<https://doi.org/10.61132/neptunus.v3i1.696>

Zulha, I. Z. N. A. (2018). PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UNTUK PENINGKATAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN LINGKUNGAN. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 2(2), 118–125. <https://doi.org/10.31764/jmm.v2i2.1354>