

## PEMANFAATAN DAUN SINGKONG DALAM PEMBUATAN KERIPIK NORI SEBAGAI INOVASI PRODUK UMKM DI DESA SAMBIREJO

**Randia Romadhon<sup>1</sup>, Bennedict Bagus Bimantoro<sup>2</sup>, Vidyanti Kurniasih<sup>3</sup>, Mita Ardelia<sup>4</sup>,  
Nuraisyah Fatihassari<sup>5</sup>, Husna Nur Azizah<sup>6</sup>, Luna Karina<sup>7</sup>, Ridho Sholehurrohman<sup>8</sup>, Igit  
Sabda Ilman<sup>9</sup>**

<sup>1-2</sup>Program Studi Matematika, FMIPA Universitas Lampung

<sup>3-5</sup>Program Studi Biologi, FMIPA Universitas Lampung

<sup>6</sup>Program Studi Hubungan Internasional, FISIP Universitas Lampung

<sup>7</sup>Program Studi Manajemen, FEB Universitas Lampung

<sup>8-9</sup>Dosen Pembimbing Lapangan, KKN Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: [mitaardelia99@gmail.com](mailto:mitaardelia99@gmail.com)

### Abstrak

Desa Sambirejo, sebagai salah satu desa yang terletak di wilayah Lampung Timur memiliki potensi pertanian yang melimpah, salah satunya adalah tanaman singkong. Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dikenal sebagai tanaman pangan yang dapat berkembang dengan optimal di kondisi tanah dan iklim Indonesia. Salah satu cara inovatif yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah daun singkong menjadi keripik nori. Artikel ini bertujuan untuk menjelaskan program kerja pembuatan keripik nori dari daun singkong, yang mencakup proses, tahapan, hasil, dan manfaatnya. Penulisan artikel ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif. Sebagai hasilnya, masyarakat memperoleh pemahaman dan wawasan baru tentang pemanfaatan daun singkong. Selain itu, mengintegrasikan daun singkong dalam pembuatan keripik nori tidak hanya akan memanfaatkan bahan lokal yang melimpah tetapi juga memberikan alternatif produk camilan sehat yang inovatif. Oleh karena itu, dibuatlah inovasi olahan keripik yang berasal dari daun singkong dengan tujuan untuk meningkatkan kreativitas, pemanfaatan, dan penghasilan dari tanaman singkong bagi warga. Hal ini juga dapat menjadi peluang besar untuk peningkatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Sambirejo.

**Kata kunci:** *daun singkong, keripik, UMKM.*

### Abstract

Sambirejo Village, located in the East Lampung region, has abundant agricultural potential, one of which is cassava. Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) is known as a food crop that can grow optimally in Indonesian soil and climate conditions. One of the innovative ways that can be applied is by processing cassava leaves into nori chips. This article aims to explain the work program for making nori chips from cassava leaves, which includes the process, stages, results, and benefits. The writing of this article adopts a qualitative approach with a descriptive-explanatory model. As a result, the community gained new understanding and insight into the utilization of cassava leaves. In addition, integrating cassava leaves in making nori chips will not only utilize the abundant local ingredients but also provide an innovative alternative healthy snack product. Therefore, an innovation of processed chips derived from cassava leaves was made with the aim of increasing creativity, utilization, and income from cassava plants for residents. This can also be a great opportunity to increase Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Sambirejo Village.

**Keywords:** *Cassava leaves, chips, MSMEs.*

## 1. PENDAHULUAN

Pembangunan desa merupakan salah satu aspek penting dalam usaha untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memajukan ekonomi lokal. Di banyak desa khususnya di Indonesia, pertanian masih menjadi sektor utama yang diandalkan. Sektor pertanian diketahui menyerap 35,9% dari jumlah keseluruhan angkatan kerja dan memberikan kontribusi sebesar 14,7% terhadap Produk Nasional Bruto (GNP) Indonesia [1]. Desa Sambirejo yang terletak di wilayah Lampung Timur mempunyai potensi pertanian yang sangat besar, salah satunya adalah tanaman singkong. Singkong atau cassava (*Manihot esculenta* Crantz) dikenal sebagai tanaman pangan yang dapat berkembang dengan optimal di kondisi tanah dan iklim Indonesia [2].

Singkong berasal dari Brasil dan Amerika Selatan, dan mulai dikenal di Asia pada abad ke-17 [3]. Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) termasuk dalam *kingdom plantae* dan *divisi spermatophyta* (tumbuhan berbiji) [4] yang merupakan salah satu tanaman yang umum ditemukan di Indonesia [5]. Singkong menduduki peringkat ketiga tumbuhan yang menjadi sumber karbohidrat setelah padi dan jagung [6]. Singkong adalah tanaman yang sangat adaptif terhadap berbagai jenis tanah dan tidak memerlukan perawatan khusus saat penanaman [7]. Tanaman ini bisa dibudidayakan di hampir semua daerah [8], kecuali di tempat yang lembap atau tergenang air [7].

Salah satu bagian yang sering dimanfaatkan yaitu daunnya. Sejak zaman dahulu, daun singkong sudah dikenal sebagai sayuran oleh masyarakat. Bagi mereka yang sering mengonsumsinya, daun singkong dianggap sebagai sayuran yang khas dan dapat menambah selera makan. Namun, karena teksturnya yang kasar, daun singkong hanya cocok untuk diolah dengan cara-cara tertentu. [9]. Daun singkong memiliki manfaat yang sangat beragam, diantaranya mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, dan vitamin B1 [8]. Selain itu, daun singkong mengandung flavonoid, saponin, dan triterpenoid [10]. Daun singkong diyakini memiliki khasiat untuk mengobati anemia, asam urat, konstipasi, rematik, serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh. [11].

Tanaman singkong menjadi salah satu tanaman yang sering ditanam warga Sambirejo, namun belum terdapat inovasi olahan pada bagian selain umbinya. Padahal hampir seluruh bagian tanaman singkong dapat dimanfaatkan, salah satunya adalah bagian daunnya yang dapat diolah menjadi olahan makanan seperti sayur maupun camilan. Inovasi menjadi dipandang sebagai karakter menonjol yang menjadi kunci bagi keberlangsungan dan daya saing dalam kewirausahaan [12]. Dengan memanfaatkan daun singkong, terdapat potensi besar untuk menciptakan produk-produk baru yang bernilai tambah. Salah satu cara inovatif yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah daun singkong menjadi keripik nori. Keripik nori yang umumnya terbuat dari rumput laut, merupakan camilan sehat yang telah dikenal luas dan memiliki orientasi pasar yang cukup baik [13].

Peluang bisnis keripik daun singkong sangat menjanjikan, terbukti dari respons positif yang diterima dari berbagai kalangan masyarakat. Usaha ini menjadi pilihan yang menguntungkan dalam pengolahan singkong, sehingga menarik minat banyak orang untuk menekuninya [14]. Mengintegrasikan daun singkong dalam pembuatan keripik nori tidak hanya akan memanfaatkan bahan lokal yang melimpah tetapi juga memberikan alternatif produk camilan sehat yang inovatif [15]. Oleh karena itu, dibuatlah inovasi olahan keripik yang berasal dari daun singkong dengan tujuan untuk meningkatkan kreativitas, pemanfaatan, dan penghasilan dari tanaman singkong bagi warga. Hal ini juga dapat menjadi peluang besar untuk peningkatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Sambirejo.

## 2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

### Tahap 1: Persiapan dan Koordinasi

Tahapan pertama adalah melakukan koordinasi dengan pihak terkait di Desa Sambirejo, seperti kepala desa dan kelompok target sasaran yang relevan. Tujuan dari tahap ini adalah menyepakati jadwal pelaksanaan, memastikan kehadiran peserta, serta menyiapkan kebutuhan logistik dan teknis untuk sosialisasi.

### Tahap 2: Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan

Tahapan kedua adalah pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan ini mencakup presentasi materi tentang teknik pembuatan keripik nori dari daun singkong, sesi praktik, dan diskusi interaktif. Peserta akan diajarkan tentang bahan-bahan, peralatan, serta prosedur pembuatan keripik nori yang efisien.

### Tahap 3: Evaluasi

Tahapan terakhir adalah evaluasi dari pelaksanaan pelatihan. Evaluasi dilakukan untuk menilai pemahaman peserta, efektivitas materi yang disampaikan, dan hasil praktik.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kerja sosialisasi dan pelatihan untuk pembuatan keripik nori dari daun singkong (NOMOS) di Desa Sambirejo merupakan langkah strategis dalam memanfaatkan potensi lokal untuk mengembangkan UMKM dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program ini dirancang dengan tujuan utama untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun singkong sebagai bahan baku alternatif dalam industri makanan. Melalui studi pendahuluan yang cermat, dilakukan identifikasi terhadap potensi dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Sambirejo. Koordinasi dengan berbagai pihak terkait seperti ibu-ibu kader PKK, UMKM, dan pemerintah desa juga dilakukan untuk memastikan dukungan dan partisipasi yang maksimal.

Program sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong (NOMOS) di Desa Sambirejo secara khusus menargetkan ibu-ibu masyarakat termasuk ibu-ibu kader PKK, UMKM, istri perangkat desa, dan masyarakat umum. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat terutama ibu rumah tangga dengan pendekatan yang berfokus pada edukasi dan pemberdayaan ekonomi lokal. Ibu-ibu kader PKK dan UMKM menjadi fokus utama dalam sosialisasi karena peran mereka sebagai penyampai informasi dan edukasi di tingkat masyarakat. Harapannya setelah mereka dilatih untuk memahami cara pembuatan keripik nori daun singkong, pengetahuan yang didapat dapat diimplementasikan dan disebarkan kepada masyarakat luas.

Program kerja ini dimulai dengan tahapan persiapan dan koordinasi, lalu dilanjutkan tahapan sosialisasi dan pelatihan, serta tahapan terakhir yaitu evaluasi. Adapun kegiatan dari setiap tahapan program kerja yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut:

### Tahap 1: Persiapan dan Koordinasi

Tahap pertama dalam rangkaian program kerja sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong (NOMOS) di Desa Sambirejo berfokus pada persiapan dan koordinasi. Tahapan ini merupakan langkah awal yang krusial untuk memastikan kelancaran pelaksanaan program. Pada tahap ini, kegiatan

dimulai dengan melakukan koordinasi mendalam dengan pihak-pihak yang relevan di desa, seperti kepala desa dan target sasaran yang relevan yaitu ibu-ibu PKK dan UMKM. Koordinasi ini bertujuan untuk memperoleh dukungan penuh dari pemerintah desa dan memastikan keterlibatan aktif dari kelompok masyarakat yang berpotensi terlibat dalam program.

Selanjutnya, tahapan ini melibatkan penyusunan jadwal pelaksanaan yang sesuai dengan ketersediaan waktu peserta dan tempat pelaksanaan. Penjadwalan yang tepat adalah kunci untuk memastikan kehadiran peserta yang maksimal dan kelancaran proses pelatihan. Dalam proses ini telah dilakukan koordinasi mengenai pengaturan tempat dan waktu untuk sosialisasi yang meminjam fasilitas pemerintah desa yaitu Balai Desa Sambirejo. Selain itu, persiapan logistik dan teknis menjadi bagian penting dalam tahap ini. Hal ini mencakup pengadaan dan penyediaan materi pelatihan, fasilitas yang akan digunakan selama pelatihan, serta peralatan yang dibutuhkan untuk proses pembuatan keripik nori. Koordinasi dengan pihak-pihak terkait juga mencakup pengaturan untuk memastikan bahwa semua kebutuhan teknis, seperti peralatan pengolahan, bahan baku daun singkong, dan perlengkapan lainnya, tersedia dan siap digunakan saat pelatihan berlangsung. Dalam persiapan pelatihan NOMOS, peralatan seperti kompor, gas, panci besar, loyang, hingga bahan-bahan baku disediakan oleh tim KKN Unila Desa Sambirejo. Sedangkan peralatan lainnya seperti baskom, talenan, dan pisau telah dikoordinasikan untuk setiap perwakilan dari setiap dusun untuk membawanya.

## **Tahap 2: Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan**

Tahap kedua dalam rangkaian program kerja sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong (NOMOS) di Desa Sambirejo merupakan tahap pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan yang intensif. Program kerja ini dilaksanakan pada hari Rabu, 10 Juli 2024 yang berlangsung tepatnya pada pukul 09.00 sampai dengan 11.00 WIB. Kegiatan ini dimulai dengan presentasi materi yang komprehensif mengenai teknik pembuatan keripik nori dari daun singkong. Materi presentasi mencakup semua aspek yang relevan termasuk pemilihan dan persiapan daun singkong yang tepat, teknik pengolahan yang efektif, serta prosedur pengeringan yang baik.

Selain presentasi, tahap ini juga melibatkan sesi praktik langsung untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta. Peserta akan diberikan kesempatan untuk secara aktif terlibat dalam proses pembuatan dan pengolahan keripik nori. Praktik ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman mereka dan meningkatkan keterampilan praktis dalam menghasilkan produk keripik nori yang berkualitas.





**Gambar 1.** Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Keripik Nori Daun Singkong (NOMOS)

Selama sesi pelatihan, diskusi interaktif juga diadakan untuk memfasilitasi pertukaran informasi antara peserta dan narasumber. Diskusi ini mencakup pertanyaan, masukan, serta solusi terhadap tantangan yang mungkin dihadapi dalam proses produksi. Hal ini dapat membantu peserta memperoleh pemahaman yang lebih mendalam serta meningkatkan keterampilan mereka dalam menangani masalah yang mungkin muncul.

Adapun pembuatan keripik nori daun singkong (NOMOS) dalam kegiatan pelatihan ini memiliki bahan dan cara sebagai berikut:

Bahan:

- 1) 1 ikat daun singkong muda
- 2) 100 gr tepung beras (1 gelas belimbing)
- 3) 200 gr tepung tapioka (2 gelas belimbing)
- 4) 5 siung bawang putih tumbuk
- 5) 2 sdm ketumbar bubuk
- 6) 2 sachet kaldu bubuk
- 7) 300 ml (1 1/2 gelas belimbing)
- 8) garam secukupnya

Cara:

- 1) Rebus daun singkong muda
- 2) Cacah kecil-kecil daun singkong yang sudah direbus
- 3) Masukkan cacahan daun singkong dan bawang putih tumbuk dalam baskom

- 4) Masukkan 2 sdm ketumbar bubuk dan 2 sachet kaldu bubuk
- 5) Tambahkan 300 ml air
- 6) Tambahkan garam secukupnya
- 7) Tambahkan 1 butir telur
- 8) Aduk adonan hingga merata lalu tuang ke atas loyang dilapisi kertas roti
- 9) Kukus adonan 30 menit
- 10) Diamkan adonan hingga mendingin (bisa dimasukkan ke dalam kulkas terlebih dahulu untuk memudahkan pemotongan)
- 11) Potong adonan menjadi lembaran tipis, jika kurang tipis dapat menggunakan roller
- 12) Goreng adonan jika ingin langsung dikonsumsi
- 13) Jika tidak langsung dikonsumsi dapat dijemur terlebih dahulu

Tahap sosialisasi dan pelatihan ini merupakan tahapan inti yang bertujuan untuk tidak hanya meningkatkan pengetahuan teoritis peserta tetapi juga memberikan keterampilan praktis yang diperlukan untuk mengembangkan usaha mikro berbasis keripik nori dari daun singkong. Dengan adanya kombinasi antara presentasi, praktik langsung, dan diskusi interaktif, diharapkan peserta dapat mengimplementasikan keterampilan yang mereka peroleh dalam meningkatkan kualitas produk dan potensi ekonomi mereka di Desa Sambirejo.

### Tahap 3: Evaluasi

Pelaksanaan kegiatan "Pembuatan Keripik Nori dari Daun Singkong" di Desa Sambirejo telah membuahkan hasil yang cukup memuaskan baik bagi kami selaku pihak pelaksana, maupun para peserta. Antusiasme ibu-ibu sebagai peserta sangat tinggi hingga mendorong rasa keingintahuan serta semangat untuk mencoba membuat keripik dari daun singkong yang kebanyakan ditanam di rumah dan ladang. Bahkan setelah kegiatan, beberapa peserta kembali mencoba membuatnya sendiri di rumah dan membagikan hasil dan ulasan pembuatan keripiknya kepada kami selaku panitia. Oleh karena itu, tingkat kesuksesan dari program kerja ini cukup tinggi apabila dilihat dari berbagai aspek, salah satunya melalui keaktifan dan antusiasme ibu-ibu baik ketika mengikuti maupun setelah dilakukan program tersebut.

**Tabel 1.** Keadaan awal dan keadaan akhir dari peserta pelatihan pembuatan NOMOS

| No | Keadaan Awal                                                                                                                             | Perlakuan                                                                                                                  | Keadaan Akhir                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Masyarakat Sambirejo khususnya ibu-ibu PKK dan UMKM belum mengetahui inovasi dalam memanfaatkan daun singkong yang dapat dijadikan usaha | Pemberian materi mengenai manfaat daun singkong dan bagaimana pengolahan daun singkong agar menjadi camilan atau ide usaha | Peserta sosialisasi dapat mengetahui dan memahami apa manfaat daun singkong dan bagaimana memanfaatkannya, hal tersebut terbukti dalam sesi pembagian <i>doorprize</i> atau tanya jawab banyak peserta yang menjawab dengan benar. |
| 2. | Masyarakat Sambirejo khususnya ibu-ibu PKK belum menguasai praktek pembuatan                                                             | Praktek pembuatan keripik nori daun singkong                                                                               | Peserta pelatihan mampu membuat keripik nori daun singkong dan                                                                                                                                                                     |

|  |                            |  |                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | keripik nori daun singkong |  | mempraktekannya di tempat kediaman masing-masing. Hal tersebut terbukti dengan beberapa hasil keripik yang diberikan kepada Tim KKN Unila Sambirejo setelah beberapa hari pelatihan selesai. |
|--|----------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Sumber: Hasil Tanya dan Jawab peserta serta Hasil Keripik NOMOS Buatan Peserta**

Dengan demikian, kami berharap antusiasme dan semangat ibu-ibu dalam pelatihan pembuatan keripik daun singkong ini dapat menjadi bekal dan peluang dalam mengolah tanaman singkong menjadi produk baru. Kami juga berharap agar ibu-ibu semakin terpacu semangat dan inovasinya sehingga dapat menjalankan UMKM rumahan yang dapat meningkatkan penghasilan warga melalui olahan produk ini.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, kegiatan pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong (NOMOS) kepada masyarakat Sambirejo terselenggara dengan baik serta mampu mengetahui dan memahami apa manfaat daun singkong dan bagaimana memanfaatkannya serta mampu membuat keripik nori daun singkong dan mempraktekannya di rumah masing-masing.

#### Ucapan Terima Kasih

Kami menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada semua pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat KKN Universitas Lampung di Desa Sambirejo, Kecamatan Jabung, Kabupaten Lampung Timur. Ucapan terima kasih khususnya kami tujukan kepada:

1. Kepala Desa Sambirejo dan seluruh perangkat desa, atas dukungan dan kerjasamanya yang memungkinkan program ini terlaksana dengan baik di wilayah Desa Sambirejo.
2. Masyarakat Desa Sambirejo, terutama ibu-ibu kader PKK, pelaku UMKM, istri perangkat desa, dan masyarakat umum, yang telah berpartisipasi aktif dan antusias dalam mengikuti sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong.
3. Dosen Pembimbing Lapangan dan Staf Pengabdian KKN Universitas Lampung, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan yang sangat berharga dalam setiap tahapan pelaksanaan program ini.

Tanpa dukungan dan partisipasi dari semua pihak tersebut, program pengabdian ini tidak akan berjalan dengan sukses. Kami berharap hasil dari kegiatan program kerja pelatihan pembuatan keripik nori daun singkong ini dapat bermanfaat bagi masyarakat Desa Sambirejo dan menjadi langkah awal untuk berbagai inovasi serta pengembangan di masa depan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Maharani. (2019). *Kebijakan Impor Beras Indonesia dari Thailand Tahun 2014-2018*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- [2] Waluyo, T. (2020). Pemanfaatan Hormon Tumbuh Organik Untuk Meningkatkan Produktivitas Singkong Hasil Eksplorasi Seleksi Bibit Unggul. *Ilmu dan Budaya*, 41(70).
- [3] Yudha, E. P., Salsabila, A., & Haryati, T. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Ubi Kayu Indonesia, Thailand dan Vietnam di Pasar Dunia. *Jurnal Maneksi (Management Ekonomi Dan Akuntansi)*, 12(2), 417-424.
- [4] Nasokah, N., Amien, M. Z., Dhorifah, S. D. S., Kholisoh, D., Noviana, E., Zainurrahman, A., & Setiawan, O. (2022). Upaya Pencegahan Kemiskinan Ekstrem Melalui Pemberdayaan Singkong Di Desa Derongisor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 2(2), 202-208.
- [5] Wiyono, A. E., Amilia, W., Shasabillah, R. T., Mulyana, R. A., & Pramesti, V. O. (2023). Potensi Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Pewarna Alami. *TEKNOTAN*, 17(1), 27-31.
- [6] Rois, F., Azizah, A., Zamdhari, C. C. P., Aprilia, I. T., Sabila, K. D., Huda, M. B., & Setiawan, W. N. (2023). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. *ABDIANDAYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(02), 152-160.
- [7] Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuardi, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Alai Selatan. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582-1586.
- [8] Fitriya, A. N., Syaifuddin, M., & Winarto, W. W. A. (2021). Kegiatan Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga dan Remaja Melalui Pelatihan dan Technopreneurship di Kabupaten Pekalongan. *Jumat Informatika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 156-162.
- [9] Subeki, S., Asih, I. P., Setyani, S., & Nurainy, F. (2018). Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 1-7.
- [10] Potti, L., Niwele, A., & Al Umar, M. (2022). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. *JURNAL RISET RUMPUN ILMU KESEHATAN*, 1(1), 121-132.
- [11] Rikomah, S. E., Elmitra, E., & Yunita, D. G. (2017). Efek Ekstrak Etanol Daun Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) sebagai Obat Alternatif Anti Rematik Terhadap Rasa Sakit pada Mencit. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 133-138.
- [12] Rahayu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda





Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-7.

- [13] Farlina, I. (2022). *Strategi Pemasaran Produk-Produk Olahan Rumput Laut (Studi Kasus: UMKM Ar-Raihan di Kelurahan Pantai Amal Kecamatan Tarakan Timur)*. Universitas Borneo Tarakan.
- [14] Mus, A. R., & Arif, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha Masyarakat Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 3(3), 102-113.
- [15] Hasan, W., Hilala, A. M., Abdullah, J., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Ismail, N., & Pido, R. (2022). Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha di Desa Mootilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1-7.