

PELATIHAN PEMBUATAN KUE BROWNIES UNTUK PEMBERDAYAAN EKONOMI RUMAH TANGGA DI DESA BETRO, SEDATI, SIDOARJO

Martinus Edy Sianto¹
Dian Retno Sari Dewi^{2*}
Ivan Gunawan³
Ig. Jaka Mulyana⁴
Julius Mulyono⁵
Dian Trihastuti⁶
Hadi Santoso⁷
Yuliati⁸
Diana Lestariningsih⁹
Albert Gunadhi¹⁰
Herman¹¹

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

*Co-author: dianretnosd@ukwms.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received : 9 Aug 2023

Revised : 15 Oct 2023

Accepted : 30 Oct 2023

JEL Classification: R21

Key words:

Ketahanan pangan, pemberdayaan masyarakat, sumber pangan alternatif

DOI: 10.33508/peka.v6i2.4892

ABSTRAK

Ketahanan pangan adalah salah satu issue yang besar di Indonesia, terutama di masa setelah pandemi COVID-19, perang dan perubahan iklim dimana bahan baku makanan menjadi langka. Indonesia termasuk negara yang bergantung kepada bahan baku tepung gandum yang diimpor dari luar negeri untuk membuat mie dan berbagai macam variasi kue. Sementara, Indonesia mempunyai banyak sumber pangan seperti umbi-umbian. Indonesia mempunyai berbagai macam umbi-umbian seperti suweg, porang, talas, uwi, gembili, gembolo, ganyung, dan garut yang ketersediaannya sangat berlimpah. Oleh karena itu, tim Pengabdian Masyarakat dari Jurusan Teknik Industri Elektro dan Kimia Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya (UKWMS) tergerak untuk memberikan penyuluhan kepada komunitas di Desa Betro yang tidak beruntung namun memiliki banyak sumber umbi-umbian. Dalam pelaksanaannya, pertama, tim menyediakan pelatihan pembuatan tepung dari umbi. Kedua, tim juga mengajarkan bagaimana cara membuat kue brownies menggunakan tepung umbi. Tim juga mengajarkan bagaimana menghitung harga pokok produksi dan profit. Akhirnya, tim buka order dan melalui media sosial. Hasil yang didapatkan setelah kegiatan ini adalah, Komunitas Desa Betro, Sedati, Sidoarjo mengetahui cara penepungan, pembuatan brownies, perhitungan harga pokok produksi dan menjualnya. Dengan kegiatan ini diharapkan, tim dapat berkontribusi dengan menaikkan taraf ekonomi komunitas Desa Betro, Sedati, Sidoarjo.

ABSTRACT

Food security is one of the major issues in Indonesia, predominantly in the COVID-19 post pandemic time, war and climate change when

most of food resources are rare. Indonesia has depended on flour which is imported from overseas to make noodles and a lot of variety of cakes. Meanwhile, Indonesia has enormous natural resources for root. Many kind of roots in Indonesia such as suweg, porang, talas, uwi, gembili, gembolo, ganyung and garut are abundant. Therefore, the community service from Industrial, Electrical and Chemical Engineering Widya Mandala are triggered to help the community, especially the unfortunate communities in Betro village who fortunately has the root resources but lack of skill to make those roots beneficial. Our method, firstly, the community service provides training for processing the roots into the root flour. Secondly, we deliver a training to make a brownies cake using the root flour. The community service also teaches them how to make a business calculation on cost of good sales of the brownies and make profit from the business. Finally, we also teach them how to market the brownies by conventional selling, open order and sales using social media. The results show after the community service activities, the Betro village society understand how to process the roots to the root flour, process brownies cake, calculate the product price and sell them. It is hoped that by this activities, the community service activities contribute to the increasing of the Betro village economics' performance.

LATAR BELAKANG

Pada saat ini, pangan dan energi semakin menjadi komoditas strategis dunia. Jumlah penduduk yang besar dan usaha meningkatkan gizi yang maksimal di setiap negara semakin tinggi. Saat yang sama, kegiatan ekonomi semakin intensif sehingga memerlukan energi yang banyak, sehingga banyak dikembangkan berbagai sumber energi alternatif seperti biofuel atau bioenergi yang mengakibatkan pangan dan energi bukan bersifat komplementer, melainkan saling substitusi (Sudjoko et al, 2022). Masyarakat Indonesia sangat tergantung dengan tepung terigu untuk bahan pembuatan produk pangan, sementara itu Indonesia kaya akan umbi yang dapat dipakai sebagai pengganti bahan baku tepung terigu (Maulana et al, 2022).

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki banyak jumlah penduduk miskin sekaligus dihadapkan dengan dua masalah ketahanan pangan, yaitu ketahanan pangan wilayah dan ketahanan pangan rumah

tangga. Ketahanan pangan wilayah digambarkan dari aspek produksi, sedangkan aspek ketahanan pangan rumah tangga diwujudkan oleh kemampuan penduduknya mengakses dan mengonsumsi makanan sesuai syarat gizi untuk mencapai derajat hidup sehat. Ini memilukan, karena potensi Indonesia sebagai negara agraris sangat besar. Namun, kebutuhan bahan baku pangan, seperti beras dan kedelai, sangat bergantung pada pasokan bahan baku dari importir (Prastika et al, 2022).

Dalam beberapa tahun terakhir, masalah ketahanan pangan menjadi isu penting di Indonesia, lebih-lebih bila dikaitkan dengan bencana alam. Bencana alam merupakan salah satu sumber kerentanan pangan. Ancaman ketahanan pangan inilah yang kembali menyeruak saat persawahan petani diramalkan puso akibat banjir Bengawan Solo. Masalah pangan, kekeringan, masalah konversi minyak tanah

ke gas, dan berbagai bencana yang melanda tanah air seolah melengkapi penderitaan masyarakat miskin yang jumlahnya relatif stagnan, sekitar 26 juta orang menurut versi Badan Pusat Statistik (BPS) (Statistik, 2022).

Selain itu, akhir-akhir ini bila kita cermati kenaikan harga bahan pangan sangat memberatkan masyarakat Indonesia, terutama setelah pandemi COVID-19. Indonesia sebagai gudang bahan baku malah menjadi importir dan akibatnya menjadi korban dari liberalisasi perdagangan. Harga sembako naik semua, mulai dari telur, daging, beras, minyak goreng, tepung terigu, jagung, sampai kedelai, yang akibatnya apabila tidak tertangani akan terjadi bahaya kelaparan.

Melihat beberapa fakta di atas, terlepas dari tanggung jawab pemerintah untuk menyelesaikan persoalan tersebut adalah tugas kita semua untuk memikirkan beberapa alternatif pangan pengganti, yaitu salah satunya adalah dengan memperkenalkan umbi-umbian yang dapat diolah sebagai tepung untuk substitusi/pengganti tepung terigu pada pembuatan jajanan atau berbagai kue dan roti. Presiden Jokowi juga menganjurkan peningkatan alternatif pangan dengan melihat karakteristik tanah setempat (Kominfo, 2022).

Masyarakat mitra Desa Betro, Sedati Sidoarjo kebanyakan memiliki lahan kosong yang cukup luas serta ditanami oleh berbagai macam umbi-umbian. Kebanyakan rumah tangga hanya suami yang bekerja sehingga keadaan ekonomi rata-rata masyarakat sekitar termasuk kurang. Sementara ibu-ibu dalam masyarakat yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga banyak memiliki waktu luang untuk dapat dimanfaatkan untuk berwirausaha. Dengan bantuan dari tim Pengabdian Masyarakat dari UKWMS mengupayakan untuk

memberikan pelatihan dan pembekalan bagi ibu masyarakat desa Betro untuk dapat mengolah hasil umbi menjadi produk pangan yang dapat dijual secara ekonomis.

KAJIAN LITERATUR

Umbi-umbian merupakan salah satu sumber pangan yang mengandung karbohidrat dan dimanfaatkan untuk makanan atau jajanan. Umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi jalar, ubi gadung, talas, uwi-uwian, telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dengan mengolahnya menjadi tepung kasava, getuk, kolak, dan keripik. Namun terdapat umbi yang pada saat ini masih kurang dimanfaatkan secara maksimal yaitu umbi uwi dan ketela.

Komposisi utama dari umbi uwi dan ketela adalah karbohidrat sekitar 80-85%, sedangkan vitamin A dan B juga lumayan tinggi. Setiap 100 gram uwi dan ketela mengandung protein 1.0 gram, lemak 0.1 gram, karbohidrat 15.7 gram, kalsium 62 mg, besi 4.2 gram, thiamine 0.07 mg dan asam askorbat 5 mg. Uwi dan ketela juga baik dikonsumsi bagi penderita diabetes karena indek glisemik rendah yaitu 42. Bahan pangan dengan indek glisemik rendah dapat menekan peningkatan kadar gula darah penderita diabetes (Rahayuningtyas 2022). Melihat kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan kandungan gizi, umbi uwi dan ketela layak untuk dimakan, tidak beracun dan umbi uwi dan ketela dapat diolah untuk bahan pangan, yaitu tepung uwi dan ketela.

Tepung uwi dan ketela adalah hasil olahan dari umbi uwi dan ketela yang telah dikeringkan dan diayak, sehingga menjadi butiran-butiran yang halus. Tepung uwi dan ketela dapat diolah menjadi kue atau makanan lain. Pada saat ini pemanfaatan tepung uwi dan ketela masih kurang

dimanfaatkan secara maksimal. Padahal tepung uwi dan ketela dapat dimanfaatkan untuk olahan bahan makanan. Salah satu bentuk olahan yang dapat dibuat berbahan dasar tepung umbi uwi dan ketela yaitu brownies.

Gandum sebagai bahan baku tepung terigu adalah tanaman asing untuk negeri Indonesia yang tropis. Karena untuk tumbuh dengan baik gandum memerlukan temperatur, kelembaban dan panjang penyinaran matahari yang sesuai dengan daerah asalnya, yaitu daerah subtropis. Walaupun telah banyak penelitian-penelitian untuk membudidayakan gandum di tanah air, tetapi belum memberikan hasil yang memuaskan, sehingga gandum masih perlu diimpor dari luar negeri. Oleh karena itu, ketergantungan kita terhadap gandum sangat tidak baik untuk kemandirian dan ketahanan pangan bangsa Indonesia. (Sutrisno 2022).

Sejak lama tim ahli di lingkungan Balitbang Pertanian berupaya meningkatkan peran aktif umbi dan terutama tepung garut karena dari hasil penelitian dan pengembangan sejak lama, sudah positif memiliki potensi yang menguntungkan. Selain itu, salah satu sumber pangan alternatif yang berasal dari umbi dan cukup banyak diperkenalkan adalah umbi uwi dan ketela. Kandungan gizinya pun sangat tinggi dengan salah satu kelebihanannya adalah berkadar gula rendah, sehingga ampuh menekan peningkatan gula dalam darah bagi penderita diabetes. Kelebihan lain dari umbi uwi dan ketela adalah kandungan serat pangan, protein dan karbohidratnya cukup tinggi yaitu berturut-turut 13,71 persen, 7,20 persen dan 80 persen dengan kadar lemak yang rendah sebesar 0,28 persen. Konsumsi serat pangan dalam jumlah tinggi akan memberi pertahanan pada manusia terhadap timbulnya berbagai

penyakit seperti kanker usus besar, divertikular, kardiovaskular, kegemukan, kolesterol tinggi dalam darah dan kencing manis (Haryono, 2021).

Tepung uwi dan ketela sebagai bahan pengganti tepung terigu memang belumlah populer, dan tidak banyak masyarakat yang mengetahui kegunaannya. Himpitan masyarakat akan tingginya harga bahan pangan menggugah kita untuk mencari bahan pangan alternatif. Kegiatan penyuluhan tentang pemanfaatan umbi uwi dan ketela sebagai bahan dasar brownies, pembuatan tepung uwi dan ketela dan brownies dari tepung uwi dan ketela, serta penyajian analisis kelayakan usaha bakpao dari tepung uwi dan ketela ini dilakukan di Desa Betro Sidoarjo, suatu kawasan yang sangat minus karena para ibu tidak mempunyai pekerjaan tetap. Untuk membantu permasalahan perekonomian di kawasan Desa Betro, tim pengabdian bermaksud mengajarkan cara membuat brownies dari umbi uwi dan ketela. Dengan bahan baku yang cukup murah ini masyarakat mampu untuk berinvestasi dalam pembuatan kue brownies. Diharapkan nantinya dengan ketrampilan yang dimiliki oleh para ibu dalam hal pembuatan kue brownies ini akan mengangkat perekonomian mereka.

Berdasarkan pengamatan permasalahan yang ditemukan di desa Betro, tim pengabdian merumuskan tiga hal yang dapat dikerjakan untuk dapat membantu perekonomian masyarakat setempat. Pertama adalah memperkenalkan bahan pangan alternatif, yaitu tepung uwi dan ketela untuk membuat brownies. Kedua adalah memperkenalkan cara pembuatan brownies berbahan baku uwi dan ketela dan ketiga adalah memaparkan hasil studi kelayakan usaha brownies berbahan dasar uwi dan ketela

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung selama 6 bulan, dari bulan Maret sampai dengan Agustus. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan sebanyak 3 kali dan pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar umbi uwi dan ketela, dengan peserta ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sebanyak 27 orang.

Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Pencarian umbi uwi dan ketela dari daerah penghasil/desa dan pembuatan tepung dari umbi uwi dan ketela
2. Penyusunan materi/bahan pelatihan untuk pengabdian
3. Setelah mengumpulkan data dan proses produksi, akan disusun materi untuk bahan pelatihan. Materi pelatihan ditujukan untuk mensosialisasikan penggunaan tepung uwi dan ketela sebagai bahan pangan alternatif untuk pembuatan brownies beserta kandungan gizi tepung uwi dan ketela.
4. Pembuatan tepung yang terbuat dari umbi ketela dan uwi
5. Sebelum pelatihan pembuatan brownies, akan dilakukan uji coba/pembuatan awal brownies dari tepung uwi dan ketela terlebih dahulu.
6. Penyuluhan awal
7. Penyampaian materi tentang pengenalan umbi uwi dan ketela (asal-usul, kandungan gizi, budidaya, dan lain-lainnya). Ceramah kedua adalah tentang cara pembuatan tepung uwi dan ketela dan resep brownies dari umbi uwi dan ketela.
8. Sudah dipergunakan pembuatan tepung uwi dan ketela

9. Pelatihan pembuatan brownies dari tepung uwi dan ketela.
10. Penyampaian materi tentang analisis kelayakan usaha pembuatan brownies dari tepung uwi dan ketela ditinjau dari aspek teknis dan finansial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan kepada pemberdayaan ekonomi kemasyarakatan yang bertumpu kepada keluarga. Dengan berlimpahnya sumber umbi di kawasan Desa Betro Sidoarjo, tim pengabdian akan berbagi ilmu kepada para ibu Rumah Tangga di kawasan Desa Betro untuk pemberdayaan ekonomi rakyat. Proses dimulai dari proses pencarian umbi dan pengolahan awal yang benar.

Pengolahan awal dimulai dari proses penepungan dari umbi yang dipilih, dalam pengabdian masyarakat ini adalah contoh dari umbi uwi dan ketela. Berikut adalah proses pembuatan penepungan umbi yang dipergunakan oleh tim pengabdian masyarakat.

Proses Pembuatan Tepung Ketela/Uwi

Beberapa langkah yang dilakukan dalam pembuatan tepung ketela/uwi yaitu mulai dari persiapan alat dan bahan hingga ketela/uwi menjadi berupa tepung yaitu:

Persiapan alat dan bahan

Alat yang digunakan antara lain:

1. Pisau
2. Ember
3. Baskom
4. Alat parut
5. Alat pengayak
6. Tempat untuk menjemur (tampah)
7. Timbangan

Bahan yang digunakan:

1. Ketela Rambut/Pohom
2. Garam
3. Kantung plastic
4. Air bersih

Ketela rambut yang digunakan adalah ketela ungu atau kuning atau ketela pohon yang dapat dengan mudah

ditemukan di pasar-pasar tradisional. Jika ingin hasilnya lebih manis, dapat digunakan ketela cilembu. Harga per kilogram dari ketela sangat bervariasi mulai dari Rp 6.000,- sampai dengan Rp 8.000,-



Gambar 1. Ketela

Pengupasan

Sebelum ketela diolah, terlebih dahulu kulit ketela dikupas dan dibersihkan permukaan

daging umbinya, dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kuli tumbi dikupas

Pemotongan dan Pembersihan awal

Setelah ketela dibersihkan lalu dipotong-potong sebesar ukuran dadu yang telah dicuci dengan air bersih. Pemotongan

ini berfungsi untuk memudahkan dalam perendaman dan pengirisan dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4.



Gambar 3. Potongan umbi dicuci bersih



Gambar 4. Ketela dipotong menjadi beberapa bagian

Perendaman

Perendaman ini berfungsi untuk membersihkan umbi dari tanah dan menghilangkan racun sinida (khususnya ketela pohon). Proses perendaman ini

dilakukan selama 1 jam untuk ketela rambat atau $\frac{1}{2}$ hari untuk ketela pohon. Proses perendaman dapat dilihat pada Gambar 5



Gambar 5. Potongan ketela direndam

Pencucian

Potongan umbi yang telah direndam, dibersihkan dari kotoran, getah maupun racun yang keluar dipermukaan umbinya. Pencucian ini bertujuan untuk membersihkan daging umbi secara maksimal.

Penipisan dan Pengirisan

Umbi yang telah dipotong kotak-kotak kemudian ditipiskan atau diserut (lihat Gambar 6) dan proses selanjutnya dilakukan pengirisan (lihat Gambar 7). Penipisan dan pengirisan dilakukan agar umbi suweg lebih cepat kering.



Gambar 6. Ketela diserut



Gambar 7. Ketela yang diiris kecil-kecil

Penjemuran dan Pengeringan

Setelah pengirisan segera dikeringkan dibawah sinar matahari selama lebih kurang 15 - 20 jam. Supaya lebih cepat kering, pengeringan dengan menggunakan tampi yang melebar terbuat dari bambu

(lihat Gambar 8). Pengeringan ini dilakukan selama minimal 3 hari. Hasil dari ketela yang telah dikeringkan dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 8. Hasil pengirisan untuk dilakukan penjemuran



Gambar 9. Ketela yang telah dikeringkan

Penggilingan dan Pengayakan

Ketela yang telah kering selanjutnya digiling. Dalam hal ini penggilingan dilakukan dengan menggunakan mesin giling. Setelah ketela digiling kemudian diayak sehingga menjadi tepung yang siap digunakan, dapat dilihat pada gambar 10.

Tepung ketela rambat kuning/ungu mempunyai sifat fisik sebagai berikut:

1. Warnanya kuning atau ungu pudar
2. Tekstur halus
3. Bisa menyerap air

Setelah kegiatan penepungan, tim pengabdian masyarakat memberikan

penyuluhan mengenai pembuatan kue yang dapat dijual untuk pemberdayaan ekonomi rakyat. Dalam hal ini kue yang dibuat adalah brownies, namun tidak hanya terbatas pada satu jenis kue brownies saja yang dapat dibuat dengan menggunakan tepung umbi. Pada dasarnya, semua kue yang berbahan dasar tepung akan dapat menggunakan tepung umbi ini nantinya. Hanya saja dalam penyuluhan kali ini, dicontohkanya adalah pembuatan kue brownies.



Gambar 10. Pengayakan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh sekitar 35 orang ibu-ibu rumah tangga dari desa Betro Sidoarjo. Mitra pengabdian masyarakat mengikuti jalannya penyuluhan dengan bersemangat dan sangat antusias. Pertanyaan terutama adalah mengenai proses sekitar penepungan karena hal ini masih sangat awam bagi mereka karena kebanyakan umbi umbian hanya langsung diproses dengan mengupas, merebus, mengukus dan menggoreng. Mereka tidak pernah melakukan proses penepungan sebelumnya. Suasana pelatihan dan produk dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 11 dan Gambar 12.

Selama kegiatan pengabdian masyarakat, setelah proses pembuatan tepung umbi dan pembuatan brownies,

diberikan juga pelatihan mengenai perhitungan harga pokok produksi pembuatan brownies. Mulai dari perhitungan biaya bahan baku umbi, tepung terigu, gula pasir, telur, coklat, mentega, bahan taburan, gas elpiji dan plastik kemasan. Selain itu, bahan investasi yang diperlukan adalah dandang, tabung gas elpiji 3 kg, kompor gas, baskom, solet, mixer tangan, wadah adonan dan loyang brownies. Dari hasil analisis dapat diproyeksikan harga jual brownies untuk 1 loyang adalah 50.6%. Persentase keuntungan produk makanan diharapkan minimal adalah 50% (Efendi, 2018).



Gambar 11. Pelatihan pembuatan brownies



Gambar 12. Produksi brownies yang dihasilkan

Selain itu berdasarkan penetapan harga berdasarkan persaingan, sebelum melakukan penjualan maka survey pasar harus dilakukan agar dapat menetapkan harga sesuai dengan harga yang berlaku di pasaran untuk produk yang sejenis (Deze et al, 2022). Penetapan harga ini sangat penting, karena merupakan salah satu penentu kesuksesan berusaha. Dalam pelatihan ini juga diajarkan cara berjualan melalui media sosial, pembukaan pesanan selain penjualan kue dengan metode konvensional. Penjualan melalui media sosial relatif mudah dan mudah dijangkau oleh konsumen (Singhal et al, 2022). Selanjutnya, untuk mengetahui apakah peserta pengabdian masyarakat mampu menerima materi dan mengerti dengan baik, maka dilakukan pre-test dan post-test melalui kuesioner yang dirancang dengan menggunakan beberapa parameter dalam skala 1 - 5 yang dapat dilihat dalam Tabel 1 dibawah ini. Skala 1 adalah peserta tidak

menguasai pembuatan penepungan dan pembuatan brownies. Skala 2 adalah peserta agak menguasai pembuatan penepungan dan pembuatan brownies. Skala 3 adalah peserta menguasai pembuatan penepungan dan pembuatan brownies. Skala 4 adalah peserta sangat menguasai pembuatan penepungan dan pembuatan brownies. Skala 5 artinya penguasaan peserta dalam pembuatan penepungan dan pembuatan brownies sangat istimewa.

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Pengetahuan mengenai kegunaan umbi	2	4
2	Pengetahuan mengenai proses penepungan umbi	1	4
3	Pengetahuan mengenai proses pembuatan brownies	1	4
4	Pengetahuan mengenai perhitungan biaya harga bahan baku	2	4
5	Pengetahuan mengenai perhitungan harga jual produk	1	3
6	Pengetahuan mengenai proses pemasaran secara tradisional, pembukaan pesanan dan media sosial	1	3

Tabel. Parameter pengukuran keterampilan dan pengetahuan peserta

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian Masyarakat ini membantu ekonomi rakyat melalui ibu-ibu PKK di Desa Betro, Sedati, Sidoarjo yang mengalami kenaikan taraf hidup melalui pemanfaatan umbi yang dapat dijadikan kue yang bernilai ekonomis. Pemanfaatan umbi ini dilakukan karena daerah sekitar adalah penghasil umbi. Kegiatan dimulai dari penepungan, pembuatan kue, serta perhitungan kelayakan usaha. Untuk kelayakan usaha peserta dapat menghitung harga pokok produksi dan selanjutnya dapat menentukan profit yang akan diambil. Akhirnya, ibu-ibu PKK melakukan penjualan kue secara konvensional dan pembukaan order serta lewat media sosial.

DAFTAR PUSTAKA.

- Deže, J., Antunović, S., & Lončarić, R. (2022), Pricing management in milk production, *Poslovna izvrsnost*, Vol 16 No 1, page 33-54.
- Efendi, A. R. (2018), Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering, *Jurnal Akuntansi Manajemen*. Vol 3, No 3
- Haryono, C.K.J. (2021), 11 Manfaat singkong biang karbohidrat kaya serat, <https://www.tokopedia.com/blog/manfaat-singkong-hlt/>
- Kominfo. (2022), Antisipasi ancaman krisis pangan, Presiden fokuskan 3 hal, <https://www.batubarakab.go.id/post/antisi>

*pasi-ancaman-krisis-pangan-presiden-
fokuskan-tiga-hal*

- Maulana, K., Idrus, S., & Yulendra, L. (2022), Kualitas tepung talas pada pembuatan cupcake di sekoah tinggi pariwisata (stp) mataram, *Journal Of Responsible Tourism*, Vol 2 No 1, page 67-72.
- Prastika, A., Vinkarisma, D. H., & Muzakhar, S. S. A. (2022), Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial, *Jurnal teknologi pangan dan industri perkebunan*, Vol 2 No 1, page 108-117.
- Singhal, R., Venkatesh, A. N., Hatakar, M. J. D., SASIKALA, R., & Akila, R. (2022), An empirical study of marketing and strategy problems in social media and digital marketing. *Journal of Positive School Psychology*, Vol 6, No 6, page 7175-7189.
- Sudjoko, C., Laksmono, R., & Ukhsan, A. (2022), Pengembangan biofuel berbasis crude palm oil (cpo) dalam mendukung target ketahanan energi nasional dan alutsista pertahanan. *Jurnal Ketahanan Energi*, Vol 8, No1
- Sutrisno, A. D. (2022). Kebijakan Sistem Ketahanan Pangan Daerah. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, Vol 13 No 1, page 28-42.
- Statistik. (2022), Persentase penduduk miskin Maret 2022 turun menjadi 9.54%,
<https://www.bps.go.id/pressrelease/2022/07/15/1930/persentase-penduduk-miskin-maret-2022-turun-menjadi-9-54-persen.html>
- Rahayuningtyas, N. H. (2022, Biprospeksi Uwi Liar *Dioscorea sp.* sebagai penghasil pati, Doctoral dissertation