



PKM Pembuatan Kripik Ubi dan Keladi pada PKK di Desa Setalik Kecamatan Sejangkung Kabupaten Sambas Provinsi Kalimantan Barat

Muslimah¹, Kiki Kristiandi^{2*}, Hikmah Trisnawati³, Irma Fahrizal Butsi Ningsih⁴

¹ Prodi Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

² Prodi Agroindustri Pangan, Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

³ Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

⁴ Prodi Teknik Mesin Pertanian, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

*Corresponding author: kikikristiandi2020@gmail.com

Received 05-02-2025

Revised 17-02-2025

Published 10-03-2025

ABSTRAK

Desa Setalik merupakan salah satu desa yang memiliki potensi dalam pengembangan hasil pertaniannya. Hasil pertanian Desa ini yaitu singkong, keladi dan hasil pertanian lainnya yang melimpah. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Setalik, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas, dalam mengolah ubi dan keladi menjadi produk kripik yang bernilai ekonomi. Pendekatan yang dilakukan dalam pengabdian ini terbagi kedalam 5 tahapan yaitu proses perizinan, pemilihan bahan baku, proses pemasakan, perhitungan ekonomi dan evaluasi. Kegiatan ini melibatkan 15 peserta yang tergabung dalam ibu-ibu PKK dan difasilitasi oleh dosen dari Politeknik Negeri Sambas. Dalam pelatihan ini, peserta diberikan materi serta praktik langsung pembuatan kripik ubi dan keladi, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk. Hasil dari kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan kripik dengan baik. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi langkah awal dalam mengembangkan usaha rumahan yang berkelanjutan serta meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Kata kunci: PKM, kripik ubi, kripik keladi

ABSTRACT

Setalik Village is one of the villages that has the potential to develop its agricultural products. The agricultural products of this village are cassava, taro and other abundant agricultural products. This Community Service Program (PKM) aims to improve the skills of PKK mothers in Setalik Village, Sejangkung District, Sambas Regency, in processing sweet potatoes and taro into chips with economic value. The approach taken in this service is divided into 5 stages, namely the licensing process, selection of raw materials, cooking process, economic calculations and evaluation. This activity involved 15 participants who were members of the PKK mothers and facilitated by lecturers from the Sambas State Polytechnic. In this training, participants were given material and direct practice in making sweet potato and taro chips, starting from preparing materials, processing techniques, to product packaging. The results of the activity showed that participants were able to understand and apply chip making techniques well. It is hoped that this activity can be the first step in developing sustainable home businesses and improving the economy of the local community.

Keywords: PKM, cassava chips, taro chips



PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi, terutama bagi kelompok ibu rumah tangga di pedesaan (Mboni et al., 2023; Sofia et al., 2023). Salah satu bentuk pemberdayaan yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Desa Setalik, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas, merupakan daerah yang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, khususnya ubi dan keladi. Selain itu pula Desa Setalik memiliki potensi hasil pertanian lainnya. Tanaman ini banyak ditemukan di Desa Setalik, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan belum diolah menjadi produk yang memiliki daya jual tinggi. Kurangnya pemanfaatan ini dikarenakan kondisi desa belum memiliki dukungan teknologi yang baik dalam pengolahan. Hal lain yaitu bahan baku ini terkategori memiliki harga yang cukup murah dalam sekilo. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengolahan yang memiliki nilai jual dari hasil pertanian agar dapat meningkatkan nilai ekonominya serta memberikan peluang usaha bagi Masyarakat (Journal et al., 2024; Sebayang et al., 2020).

Kelompok ibu-ibu PKK di Desa Setalik memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian keluarga. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil pertanian menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha berbasis rumah tangga (Dharma et al., 2023). Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi dan keladi menjadi produk kripik yang bernilai jual (Junaidi et al., 2023; Tasya et al., 2022). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu PKK tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga dapat mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga (Yusiana, 2018).

Pelatihan ini dilaksanakan oleh tim dosen dari Politeknik Negeri Sambas yang memiliki kompetensi dalam bidang agroindustri dan kewirausahaan (Kolifah & Nurhidayati, 2022). Dalam kegiatan ini, peserta diberikan pemahaman mengenai teknik pengolahan kripik ubi dan keladi, mulai dari tahap pemilihan bahan baku, proses pengirisan, teknik penggorengan yang tepat, hingga metode pengemasan yang baik agar produk lebih tahan lama dan menarik bagi konsumen. Selain itu, peserta juga diberikan wawasan mengenai strategi pemasaran dan peluang usaha agar dapat memasarkan produk secara lebih luas, baik di pasar lokal maupun melalui platform digital (Huda et al., 2024; Taufiqurrahman et al., 2018).

Kegiatan PKM ini diharapkan dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Desa Setalik. Dengan meningkatnya keterampilan dalam mengolah hasil pertanian lokal, ibu-ibu PKK dapat menghasilkan produk yang memiliki daya saing tinggi dan mampu menembus pasar yang lebih luas. Selain itu, keberhasilan program ini dapat menjadi inspirasi bagi desa-desa lain dalam mengembangkan potensi lokal

melalui inovasi produk pangan. Secara keseluruhan, program ini bertujuan untuk menciptakan kemandirian ekonomi bagi masyarakat desa dengan memanfaatkan potensi pertanian yang ada. Dengan adanya dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan institusi pendidikan, diharapkan kegiatan seperti ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh Dosen Politeknik Negeri Sambas ini dihadiri oleh 15 peserta yang tergabung dalam ibu-ibu PKK yang ada di Desa Setalik. Masing-masing ibu-ibu PKK dilibatkan dalam pembuatan dua jenis olahan yaitu olahan kripik singkong dan kripik keladi. Dalam kegiatan ini mencakup beberapa tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Persiapan Kegiatan

Sebelum kegiatan utama dilaksanakan, tim pelaksana melakukan berbagai persiapan untuk memastikan kelancaran pelatihan. Tahapan persiapan meliputi:

- **Koordinasi dengan Perangkat Desa dan PKK**
Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan perangkat desa serta pengurus PKK untuk menjelaskan tujuan dan manfaat program ini. Melalui koordinasi ini, diperoleh dukungan dari pihak desa dalam bentuk tempat pelatihan serta mobilisasi peserta.
- **Survei dan Identifikasi Kebutuhan Peserta**
Survei dilakukan untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan keterampilan awal peserta dalam pengolahan ubi dan keladi. Selain itu, survei juga bertujuan untuk mengetahui kendala yang dihadapi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.
- **Persiapan Bahan dan Peralatan**
Tim menyiapkan bahan baku utama, yaitu ubi dan keladi, serta berbagai alat yang dibutuhkan dalam pelatihan, seperti pisau, alat pemotong, wajan, minyak goreng, dan kemasan produk. Selain itu, tim juga menyiapkan bahan pelengkap seperti garam, gula, dan rempah-rempah untuk variasi rasa kripik.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilakukan dalam beberapa sesi yang dirancang agar peserta dapat memahami seluruh tahapan produksi dengan baik.

- **Penyampaian Materi Teori**
Peserta diberikan pemahaman dasar mengenai teknik pengolahan pangan, termasuk faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kripik ubi dan keladi. Materi yang diberikan meliputi:
 - Pemilihan bahan baku berkualitas
 - Teknik pengolahan yang tepat
 - Metode penggorengan yang efisien

- Strategi pengemasan dan pemasaran

1. Praktik Langsung Pembuatan Kripik Ubi dan Keladi

Setelah sesi teori, peserta langsung melakukan praktik pembuatan kripik dengan bimbingan dari instruktur. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencoba setiap tahapan, mulai dari pemotongan, perendaman, penggorengan, hingga pengemasan.

2. Simulasi dan Strategi Pemasaran

Selain pembuatan kripik, peserta juga diberikan wawasan mengenai strategi pemasaran yang dapat diterapkan. Simulasi dilakukan dengan mencoba menjual produk kepada masyarakat sekitar sebagai uji coba sebelum produk dipasarkan secara lebih luas.

Evaluasi dan Monitoring

Setelah kegiatan pelatihan selesai, dilakukan evaluasi untuk menilai efektivitas program. Evaluasi dilakukan melalui:

- **Observasi Langsung**

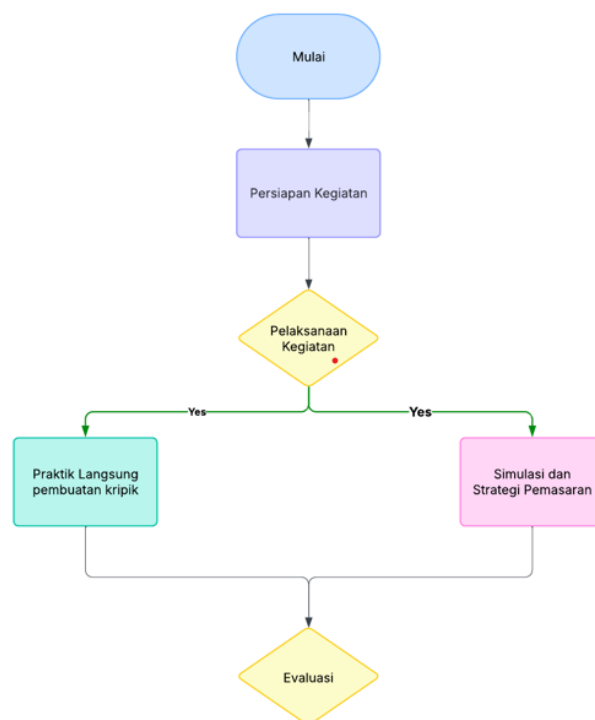
Tim pengabdian mengamati bagaimana peserta menerapkan teknik yang telah diajarkan dalam pembuatan kripik.

- **Diskusi dan Umpan Balik**

Peserta diberikan kesempatan untuk memberikan masukan dan berbagi pengalaman selama mengikuti pelatihan.

- **Tindak Lanjut dan Pendampingan**

Tim memberikan rekomendasi kepada peserta yang ingin mengembangkan usaha lebih lanjut, termasuk dalam hal permodalan dan pemasaran.



Gambar 1. Alur Kegiatan PKM

HASIL KEGIATAN

Gambaran Umum Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Desa Setalik, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 peserta yang tergabung dalam kelompok ibu-ibu PKK. Program ini difasilitasi oleh dosen dari Politeknik Negeri Sambas yang memiliki keahlian dalam bidang agroindustri dan pengolahan pangan. Sebelum pelaksanaan kegiatan, dilakukan koordinasi dengan perangkat desa dan pengurus PKK untuk menentukan jadwal serta lokasi pelatihan. Persiapan ini bertujuan agar kegiatan berjalan dengan baik dan dapat diikuti oleh peserta dengan optimal. Dalam pelaksanaan pelatihan, peserta diberikan materi secara bertahap, dimulai dari teori mengenai pengolahan pangan, praktik langsung pembuatan kripik ubi dan keladi, hingga strategi pemasaran dan pengemasan produk.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan dan proses Pemilihan Bahan Baku

Tahapan Pelatihan Pembuatan Kripik Ubi dan Keladi

Pelatihan ini dilakukan dalam beberapa tahapan yang mencakup seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Berikut adalah tahapan yang dilakukan dalam pelatihan:

A. Pemilihan dan Persiapan Bahan Baku

Langkah awal dalam pembuatan kripik ubi dan keladi adalah pemilihan bahan baku yang berkualitas. Ubi dan keladi yang digunakan harus segar, tidak busuk, dan memiliki kadar air yang tidak terlalu tinggi agar menghasilkan tekstur kripik yang renyah. Peserta diberikan pemahaman mengenai cara memilih ubi dan keladi yang baik, termasuk ciri-ciri bahan yang cocok untuk dijadikan kripik.

Setelah pemilihan bahan, ubi dan keladi dikupas dan dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran serta getah yang dapat mempengaruhi rasa dan tekstur produk. Setelah itu, bahan dipotong tipis menggunakan pisau atau alat pemotong khusus agar mendapatkan ketebalan yang seragam. Ketebalan irisan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir, di mana irisan yang terlalu tebal akan menghasilkan kripik yang keras, sedangkan irisan yang terlalu tipis akan mudah hancur saat digoreng (Firmansyah et al., 2023; Takril & Metusalak, 2019).

B. Proses Perendaman dan Pemberian Bumbu

Setelah dipotong, ubi dan keladi direndam dalam air garam atau larutan bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan mempercepat proses pengeringan. Perendaman ini juga berfungsi untuk menghilangkan kelebihan pati yang dapat membuat kripik lengket saat digoreng. Dalam sesi ini, peserta diajarkan berbagai variasi bumbu yang dapat digunakan, seperti bumbu pedas, manis, atau rempah-rempah khas daerah agar produk lebih variatif dan memiliki nilai jual lebih tinggi.

C. Teknik Penggorengan yang Tepat

Penggorengan merupakan salah satu tahapan krusial dalam pembuatan kripik ubi dan keladi. Peserta diajarkan untuk menggunakan minyak dalam jumlah yang cukup dan memastikan suhu penggorengan berada di kisaran 150–170°C agar kripik matang merata dan tetap renyah. Teknik double frying atau penggorengan dua kali juga diperkenalkan untuk meningkatkan kerenyahan dan daya tahan produk. Dalam sesi ini, peserta juga mendapatkan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan minyak berkualitas dan cara menghindari minyak yang sudah jenuh agar tidak mempengaruhi rasa serta kesehatan konsumen. Setelah digoreng, kripik ditiriskan dengan menggunakan alat peniris minyak agar hasil akhirnya lebih kering dan tidak berminyak.

D. Proses Pengemasan dan Penyimpanan

Setelah proses penggorengan selesai, kripik ubi dan keladi didinginkan sebelum dikemas. Pengemasan dilakukan menggunakan plastik kedap udara atau standing pouch agar produk lebih tahan lama dan tampak menarik bagi konsumen. Peserta diberikan pelatihan mengenai berbagai jenis kemasan yang sesuai serta cara menambahkan label produk agar lebih informatif dan menarik perhatian pembeli. Selain itu, peserta juga diajarkan cara menyimpan produk di tempat yang kering dan sejuk untuk menghindari kerusakan akibat kelembaban dan paparan udara yang dapat membuat kripik menjadi melempem.



Gambar 2. Proses Pemasakan

Evaluasi dan Hasil Pelatihan

Setelah seluruh tahapan pelatihan selesai, dilakukan evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta dapat memahami serta mengaplikasikan teknik pembuatan kripik ubi dan keladi dengan baik. Beberapa peserta bahkan berhasil menciptakan variasi rasa baru berdasarkan kreativitas mereka sendiri, seperti kripik ubi pedas manis dan kripik keladi berbumbu rempah (Agusti & Destyarini, 2023).

Para peserta juga memberikan umpan balik positif mengenai pelatihan ini. Mereka merasa lebih percaya diri dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi. Beberapa peserta juga menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk kripik ini dengan dukungan modal dari kelompok usaha bersama (KUB) di desa mereka.

Dampak Program terhadap Masyarakat

Kegiatan PKM ini memberikan berbagai dampak positif bagi masyarakat Desa Setalik, antara lain:

A. Peningkatan Keterampilan dan Kemandirian Ekonomi

Dengan adanya pelatihan ini, ibu-ibu PKK yang awalnya hanya mengolah ubi dan keladi untuk konsumsi pribadi kini memiliki keterampilan baru dalam mengolahnya menjadi produk bernilai jual. Hal ini membuka peluang bagi mereka untuk memulai usaha kecil yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

B. Pemberdayaan Perempuan di Bidang Ekonomi Kreatif

Melalui pelatihan ini, perempuan di Desa Setalik didorong untuk lebih aktif dalam kegiatan ekonomi. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, mereka dapat menciptakan produk yang kompetitif dan memiliki pasar yang luas. Kegiatan ini juga memperkuat peran ibu-ibu PKK dalam membangun ekonomi desa secara mandiri.

C. Pengembangan Produk Unggulan Desa

Produk kripik ubi dan keladi yang dihasilkan dari pelatihan ini berpotensi menjadi produk unggulan desa. Dengan kemasan yang menarik dan kualitas yang baik, produk ini dapat dipasarkan tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga ke wilayah yang lebih luas melalui strategi pemasaran digital dan kemitraan dengan toko oleh-oleh setempat.

D. Peningkatan Kesadaran akan Diversifikasi Pangan

Pelatihan ini juga memberikan wawasan kepada masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk pertanian. Dengan mengolah ubi dan keladi menjadi produk inovatif, masyarakat dapat mengurangi limbah pertanian dan meningkatkan nilai tambah hasil panen mereka (Ni et al., 2024; Utang et al., 2023).

Tantangan dan Rekomendasi

Meskipun kegiatan ini telah berjalan dengan baik, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi, di antaranya:

1. **Kurangnya Modal untuk Produksi Massal** – Banyak peserta yang tertarik untuk memulai usaha, tetapi terkendala oleh modal awal yang terbatas. Oleh karena itu, diperlukan dukungan dari pemerintah daerah atau program pembiayaan mikro untuk membantu mereka memulai usaha.
2. **Minimnya Akses ke Pasar yang Lebih Luas** – Produk yang dihasilkan masih dijual secara lokal dan belum menjangkau pasar yang lebih luas. Rekomendasi untuk mengatasi tantangan ini adalah dengan membangun kerja sama dengan UMKM lain atau menggunakan platform digital untuk memasarkan produk.

Perlunya Pendampingan Lanjutan – Agar usaha yang dimulai dapat berkembang secara berkelanjutan, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek manajemen usaha, strategi pemasaran, dan inovasi produk.



Gambar 3 Proses Pengemasan dan Siap Jual

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan kripik ubi dan keladi bagi ibu-ibu PKK di Desa Setalik berhasil meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai jual. Program ini juga membuka peluang bagi masyarakat

untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal dan memperkuat kemandirian ekonomi desa. Dengan adanya dukungan dari berbagai pihak, usaha kecil berbasis produk kripik ini dapat berkembang lebih luas dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat setempat.

Saran dalam pelatihan pembuatan kripik ini yaitu dapat menjaga konsistensi dalam penjualan dan membuka pasar yang lebih luas, selain itu pula dapat mejadi pendorong pembaca untuk dapat mengembangkan potensi hasil pertanian lokal lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada peserta dan Desa Setalik yang telah memberikan kerjasama guna mengembangkan potensi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusti, F., & Destyarini, N. (2023). *Pendampingan Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Umkm Tempe Keripik Mbak Yuni Wuryorejo Kabupaten Wonogiri*. 1(2), 58–69. <https://www.e-journal.metrouniv.ac.id/index.php/JPM/article/view/7553>
- Dharma, S., Silmi, S., Ibrahim, H., Dithisari, I., & Rahmawaty, R. (2023). Pengembangan Usaha Industri Makanan Ringan (Keripik Kentang Dan Keripik Ubi) Didesa Sei Beras Sekata, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tjut Nyak Dhien*, 2(1), 48–57. <https://doi.org/10.36490/jpmtnd.v2i1.545>
- Firmansyah, H., Asrima, N., Syahfitri Siahaan, Y., Ardian Saputra, D., & Arif, M. (2023). Pemanfaatan dan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Olahan Kripik Dalam Upaya Mengembangkan Ekonomi Masyarakat di Desa Sorkam Kiri Kabupaten Tapanuli Tengah. *Muhammad Arif Journal of Human And Education*, 3(2), 231.
- Huda, A. M., Krisyanto, M. B., Dinillah, N. F., & Suparwi, S. (2024). *Pemberdayaan masyarakat melalui e-commerce pada UMKM Kripik Tempe Kirana di Desa Lebak*. 1(3), 211–220.
- Journal, C. D., Hidayat, N., Sari, N. S., Bunyu, D., Kecamatan, T., & Kabupaten, B. (2024). *Pelatihan pembuatan dan pemasaran produk keripik pisang dalam meningkatkan pendapatan kelompok pkk di desa bunyu timur*. 5(5), 9038–9042.
- Junaidi, J., Anwar, S. M., & Sari, H. (2023). Upaya Pengembangan Ekonomi Masyarakat Dengan Menjadikan Bonggol Pisang Sebagai Keripik Di Kelurahan Sendana Kecamatan Sendana. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 150. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i1.38585>
- Kolifah, E. N., & Nurhidayati, M. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa Di Desa Ngrogung Kecamatan Ngebel Kabupaten Ponorogo. *JPMEH: Jurnal Pengabdian ...*, 1(1), 1–13. <http://journal.iaimsinjai.ac.id/index.php/JPMEH/article/view/1037%0Ahttps://journal.iaimsinjai.ac.id/index.php/JPMEH/article/download/1037/661>
- Mboni, L., Safitri, W., Wader, E. J., Pinontoan, M., & Nur, M. A. (2023). *Industrial Engineering Journal – System OPTIMASI PEMBUATAN PADA USAHA UMKM*

KERIPIK KELADI OPTIMIZATION OF MANUFACTURING IN MSMEs BUSINESSES OF TARO Industrial Engineering Journal – System. 02(1), 32–36.

- Ni, A., Ika, S., Rahadian, P., Noviliana, E. D., Suliani, L., & Junaidi, A. S. (2024). *Pendampingan Usaha Keripik Singkong (Wong Deso) Dalam Meningkatkan Pendapatan UMKM Melalui Digital Marketing. 2(2), 67–76.*
- Sebayang, R., Safrida, E., Fatira, M. A., Surbakti, B., & Asmalidar. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Usaha Aneka Keripik. *MADIYA: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 2020.*
- Sofia, S., Amin, M., Mufti, D., Kukurlue, R., Levina, L., Gloria, P., Kombado, M. M., & Anjani, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Klamalu Kabupaten Sorong (Pelatihan Pemanfaatan Ubi Keladi dan Pelabelan Produk). *Cakrawala: Jurnal ..., 2(4), 256–270.*
<https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Cakrawala/article/view/1748>
- Takril, T., & Metusalak, M. (2019). Analisis Usaha Keripik Keladi Di Kabupaten Mamasa. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian, 4(1), 13.*
<https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.319>
- Tasya, T., Leni, L., Yuliani, S., Randong, M. F., Fitri, M., Aryasari, P., & Ramdani, A. P. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pakis Dalam Rangka Meningkatkan Produk Unggulan Pangan Desa Setalik. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(2), 92–97.* <https://doi.org/10.55883/jipam.v1i2.13>
- Taufiqurrahman, M., Purwoko, B., & Meilasari, F. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Petani Desa Jungkat Kecamatan Siantan Kabupaten Pontianak dan Desa Rasau Jaya Umum Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya. *Al-Khidmah, 1(1), 44.* <https://doi.org/10.29406/al-khidmah.v1i1.1051>
- Utang, H. Y., Rozari, P. E. de, & Lewar, Y. (2023). Peningkatan Peran Badan Usaha Milik Desa (BUM Desa) Melalui UMKM Pembuatan Kripik Aneka Rasa di Desa Leraboleng, Kecamatan Titehena, Kabupaten Flores Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 1(7), 1096–1105.* <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i7.315>
- Yusiana, E. (2018). Pembuatan Keripik Ubi Aneka Rasa oleh Kelompok Wanita Tani Harapan Baru di Distrik Walelagama , Jayawijaya , Papua (The Make Sweet Potato Chips with Different Flavor by Women Group Farmers Harapan Baru in Walelagama District , Jayawijaya , Papua). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(November), 92–97.*