



PURE BILAR: Pemanfaatan Ubi Jalar menjadi Tepung di Industri Rumahan Kerupuk Pareredan Desa Patalagan, Kecamatan Pancalang, Kabupaten Kuningan dan Digitalisasi Pemasarannya

**Teguh Adiyas Putra^{1*}, Ade Irawan², Wiwin Widayanti³, Mariam Ulfah⁴,
Like Efriani⁵, Zahrotun Nisa⁶, Desy Lestary⁷**

^{1,2,4,5,6,7} Program Studi S-1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Indonesia

³ Program Studi S-1 Kebidanan Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Indonesia

*Corresponding author: tap17.stikesmc@gmail.com

Received 02-09-2025

Revised 12-09-2025

Published 20-09-2025

ABSTRAK

Industri kerupuk pareredan Bu Nur merupakan industri rumahan yang menggunakan tepung beras dalam produksinya. Harga beras yang semakin mahal, membuat produksinya menurun. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan penyuluhan manfaat kesehatan ubi jalar ungu dan memberikan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan pengganti tepung beras untuk membuat kerupuk pareredan, juga memberikan penyuluhan manfaat kesehatan ubi jalar ungu kepada mitra. Metode yang dilakukan adalah sosialisasi, penyuluhan, pelatihan pembuatan tepung ubi dan pelatihan pembuatan kerupuk ubi jalar ungu serta pelatihan cara digitalisasi pemasaran. Hasil dari program ini adalah mitra memahami manfaat kesehatan ubi jalar ungu dan terampil dalam membuat tepung ubi jalar ungu serta kerupuk pareredan ubi jalar ungu (PURE BILAR). Kesimpulan dari kegiatan ini adalah ubi jalar ungu dapat dijadikan tepung ubi yang digunakan untuk menggantikan tepung beras di industri rumahan kerupuk pareredan Bu Nur di desa Patalagan.

Kata kunci: Manajemen pemasaran; ubi jalar ungu; kerupuk pareredan; Digitalisasi pemasaran

ABSTRACT

Bu Nur's pareredan cracker industry is a home industry that uses rice flour in its production. The increasing price of rice has caused its production to decline. The purpose of this activity is to provide counseling on the health benefits of purple sweet potatoes and provide training in making purple sweet potato flour as a substitute for rice flour for making pareredan crackers, as well as providing counseling on the health benefits of purple sweet potatoes to partners. The methods used are socialization, counseling, training in making sweet potato flour and training in making purple sweet potato crackers and training in digital marketing. The results of this program are that partners understand the health benefits of purple sweet potatoes and are skilled in making purple sweet potato flour and purple sweet potato pareredan crackers (PURE BILAR). The conclusion of this activity is that purple sweet potatoes can be made into sweet potato flour which is used to replace rice flour in Bu Nur's pareredan cracker home industry in Patalagan village.

Keywords: Marketing management; purple sweet potato; pareredan crackers; digitalization of marketing



PENDAHULUAN

Patalagan adalah desa di Kecamatan Pancalang, Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. Mata pencaharian penduduk mayoritas adalah petani yang menanam palawija, ketela pohon dan ubi jalar. Jumlah penduduk desa patalagan adalah 2.893 orang. Berdasarkan wawancara dengan kepala desa, tingkat pendidikan warga kebanyakan adalah SD. Segi sosial budaya, warga memiliki rasa kekeluargaan yang tinggi. Terlihat dari kegiatan sosial budaya seperti pengajian, hajatan dan lainnya, warga sangat aktif saling membantu.

Warga desa menjual ubi jalar hingga ke luar kota. Sejauh ini, pemanfaatan ubi jalar di desa Patalagan masih sangat terbatas yaitu sebagai bahan pangan sampingan selain nasi. Padahal, potensi lokal desa Patalagan ini akan sangat bermanfaat jika dijadikan sesuatu produk. Diantaranya adalah tepung ubi jalar. Tepung ubi dapat dimanfaatkan untuk pembuatan makanan seperti kue. Selain itu, dapat dijadikan bahan pengganti tepung dalam pembuatan kerupuk. Kerupuk pareredan adalah kerupuk asal Kuningan yang banyak diproduksi di Desa Patalagan. Salah satunya di industri rumahan kerupuk pareredan Bu Nur. Industri rumahan ini memiliki 5 pegawai termasuk Bu Nur. Kerupuk Pareredan Bu Nur ini hanya dijual di sekitar desa dan di pasar terdekat. Ini dikarenakan produksinya masih terbatas. Jumlah produksi Kerupuk pareredan ini hanya sebanyak 200 kerupuk perharinya.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) menempati peringkat di antara tanaman pangan terpenting secara global (Nabot et al., 2024). Indonesia merupakan penghasil ubi jalar keempat terbesar di dunia (Rahmawati et al., 2024). dan telah mengekspor ke Jepang (ITPC, 2020). Ubi jalar merupakan sumber amilum penting dan mengandung nutrisi yang tinggi (Damayanti et al., 2021) dan memiliki nilai indeks glikemik (IG) lebih rendah dibandingkan beras (Sumara et al., 2023). Salah satu penghasil ubi jalar terbesar di Indonesia adalah Kabupaten Kuningan, Jawa Barat dengan jumlah produksi mencapai 1,5ton pertahun dan diekspor sekitar 14 ribu ton per tahun dengan nilai sekitar 200 juta rupiah (*Dirjen Tanaman Pangan Dorong Peningkatan Produksi Ubi Jalar Khas Kuningan – Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian*, 2024.). Beras merupakan kebutuhan pokok manusia, karena beras merupakan sumber karbohidrat untuk dapat melakukan aktivitas sehari-hari. Beras dapat dijadikan tepung beras dan dapat digunakan untuk kue. Alternatif pengganti beras sebagai adalah ubi. Desa patalagan merupakan salah satu penghasil ubi jalar terbesar di Kuningan. Warga belum mengetahui manfaat kesehatan ubi jalar. Padahal, telah banyak penelitian yang mengkaji senyawa metabolit sekunder yang terkandung di dalam ubi jalar. Ubi mengandung vitamin C dan E (Pattikawa et al., 2018), protein (Mahmudatussa'adah, 2014), karbohidrat (Suparno et al., 2016). Ubi mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, saponin dan terpenoid (Irawan et al., 2022). Aktivitas farmakologisnya yaitu antikanker (Silva-Correa et al., 2022), antioksidan (Rani et al., 2018), dan antiinflamasi(Rani et al., 2018). Pemanfaatan ubi jalar yang sudah dilakukan adalah klepon(Suhendy et al., 2023) , kue (Amirudin et al., 2022), permen jeli (Fitri et al., 2020) mie (Herry et al., 2015).

Tim pengabdian telah melakukan pengamatan langsung ke desa Patalagan untuk melihat potensi daerahnya yaitu ubi jalar. Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan langsung dengan mitra ada beberapa masalah yang dihadapi oleh mitra. Harga beras yang semakin tinggi menjadi kendala dalam produksinya. Padahal, permintaan pasar akan kerupuk ini cukup tinggi. Tepung ubi jalar menjadi solusi dalam permasalahan yang dihadapi oleh rumah produksi Bu Nur ini karena disamping sebagai pengganti tepung beras, tepung ubi jalar ini memiliki banyak manfaat kesehatan bagi konsumennya diantaranya antioksidan. Kendala lain adalah pemasarannya yang hanya dari mulut ke mulut sehingga hanya dijual di sekitaran desa. Ini dikarenakan minimnya pengetahuan *e-commerce* dari produsen. Pemasaran dari produk ini hanya di seputar desa dan pasar setempat, terlebih lagi jika ada hajatan di desa. Sarana transportasi online seperti gosend tidak ada di desa ini sehingga pemasaran produk sulit dilakukan. Industri ini jika dikembangkan digitalisasi pemasarannya dapat mendatangkan konsumen yang banyak dan nantinya dapat meningkatkan permintaan pasar. Sehingga dalam program ini akan dilakukan digitisasi pemasaran berupa penggunaan IPTEK untuk pemasaran kerupuk pareredan Bu Nur. Packaging dari kerupuk pareredan ini masih sangat sederhana dan tidak ada label merk di kemasannya. Dengan pengolahan ubi jalar menjadi tepung ini diharapkan dapat menjadi alternatif pengganti tepung beras dan dapat meningkatkan hasil produksi kerupuk pareredan. Produk dari kerupuk ini dinamakan PURE BILAR (Kerupuk Pareredan Ubi Jalar). Penamaan produk yang *eye catching* dan mudah diingat ini merupakan strategi pemasaran sehingga produk kerupuk ini diminati konsumen. Kendala lain dari mitra adalah mitra belum memahami manfaat kesehatan ubi jalar. Urgensi kegiatan ini dari sisi akademik adalah penelitian yang dilakukan oleh dosen mengenai ubi jalar dapat diterapkan langsung di industri rumahan secara nyata dan dari sisi mahasiswa kegiatan ini dapat memberikan pengalaman terutama di bidang wirausaha dimana mahasiswa diajak untuk mengetahui permasalahan mitra dan membantu untuk memberikan solusi atas permasalahan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar sebagai bahan pengganti tepung beras untuk membuat kerupuk pareredan sehingga biaya produksi dapat ditekan, juga memberikan penyuluhan manfaat kesehatan ubi jalar kepada mitra. Sementara itu, fokus permasalahan yang diambil adalah pemanfaatan potensi bahan alam lokal untuk meningkatkan kesehatan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dibagi ke dalam beberapa tahapan yaitu :

Sosialisasi dan Perizinan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juni 2025. Kegiatan ini ditujukan kepada aparat pemerintah setempat yakni kepala desa Patalagan selaku lembaga pemerintahan setempat dan Bu Nur selaku pemilik usaha kerupuk pareredan Desa

Patalagan. Kegiatan ini diawali dengan pengenalan program, deadline pengerjaan program, tujuan dan sasaran program dan hasil akhir yang diharapkan. Pa dayat selaku kepala desa dan bu Nur selaku pemilik industri ini sangat mengapresiasi kegiatan yang akan dilakukan.

Penyuluhan Manfaat Kesehatan ubi jalar ungu

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2025 di rumah Bu Nur selaku pemilik usaha kerupuk pareredan kegiatan ini diikuti oleh 4 pegawai bu Nur. Kegiatan diawali dengan pendahuluan dan pretest kemudian dilaksanakan penyuluhan manfaat kesehatan ubi jalar ungu oleh tim pengabdian yaitu Apt. Teguh Adiyas Putra, M.Farm, pertemuan diakhiri dengan tanya jawab dan post test.

Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar ungu

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2025 di rumah Bu Nur selaku pemilik usaha kerupuk pareredan dan diikuti oleh semua pegawai Bu Nur sejumlah 4 orang. Pelatihan diawali dengan penjelasan cara membuat tepung ubi jalar oleh Apt. Ade Irawan, M.Farm kemudian dilanjutkan dengan praktek bersama-sama pembuatan tepung ubi jalar ungu.

Pelatihan Pembuatan Pure Bilar (Kerupuk ubi jalar)

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2025 di di rumah Bu Nur selaku pemilik usaha kerupuk pareredan dan diikuti oleh semua pegawai Bu Nur sejumlah 4 orang. Kegiatan diawali dengan penjelasan dari Bu Nur mengenai resep dari kerupuk pareredan yang biasa digunakan. Dalam kegiatan ini, tepung beras sebagai bahan untuk membuat kerupuk pareredan digantikan dengan tepung ubi jalar. Kegiatan ini dipandu oleh tim pengabdian yaitu Wiwin Widayanti, M.Kes

Pelatihan *Packaging*

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan *packaging* yang dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2025 di kediaman bu Nur. Pelatihan ini dipandu oleh tim pengabdian Mariam Ulfah, M.Si. adapun untuk kerupuk yang sudah digoreng, kami mengemasnya dalam kemasan pouch dengan ukuran 500 ml dan dilabeli dengan tulisan PURE BILAR yang artinya kerupuk pareredan ubi jalar.

Pelatihan Digitalisasi Pemasaran dan Branding

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 september 2025 di kediaman bu Nur Kegiatan diikuti oleh pegawai bu Nur dan Bu Nur selaku pemilik usaha. Dalam kegiatan ini, didatangkan pemateri yaitu Ibu Apt. Yana, S.Farm selaku penjual online. Dalam kegiatan ini, mitra diajarkan untuk memasarkan dengan memanfaatkan media sosial terutama facebook dan whatsapp dan juga dengan *e-commerce shopee*, sehingga pemasarannya akan lebih cepat dengan jangkauan yang luas juga. Alur kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan pengabdian

HASIL KEGIATAN

Kegiatan ini dibagi ke dalam beberapa tahapan yaitu:

Sosialisasi dan Perizinan

Tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa melakukan perizinan dan sosialisasi kegiatan pengabdian pembuatan kerupuk pareredan ubi jalar (PURE BILAR). Kegiatan ini ditujukan kepada aparat pemerintah setempat yakni kepala desa Patalagan yaitu Pak Dayat dan Bu Nur selaku pemilik usaha kerupuk pareredan. Kegiatan diawali dengan pemaparan kegiatan yang akan dilakukan dan timeline kegiatan serta penjelasan yang diharapkan dari kegiatan pengabdian. Pak Dayat selaku Kepala Desa mengaku sangat senang dengan adanya program ini, dikarenakan potensi wilayahnya yaitu ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan dengan baik untuk bahan makanan dan pengolahannya melibatkan industri setempat yaitu industri rumahan kerupuk pareredan desa patalagan milik Bu Nur, tentunya ini akan meningkatkan keunikan dari produksi kerupuk milik bu Nur ini. Perizinan juga dilakukan kepada bu Nur selaku pemilik industri rumahan kerupuk yang mengaku sangat antusias dengan program ini. Kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 2.



(a)



(b)

Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan perizinan kegiatan pengabdian untuk menjelaskan program pengabdian yang akan dilakukan yaitu pembuatan kerupuk ubi jalar ungu. Dengan kepala desa (a) dengan Bu Nur (b)

Penyuluhan Manfaat Kesehatan Ubi Jalar Ungu

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2025 di rumah Bu Nur selaku pemilik industri rumahan kerupuk pareredan. Kegiatan diawali dengan pembukaan dilanjutkan dengan pemaparan materi *manfaat kesehatan ubi jalar ungu* oleh Apt.

Teguh Adiyas Putra, M.Farm. Kegiatan diikuti oleh 5 orang peserta termasuk Bu Nur. Sebelum pemaparan, peserta diberikan soal pilihan ganda mengenai manfaat kesehatan ubi. Peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan ini, dikarenakan mereka tidak mengetahui bahwa ubi memiliki banyak manfaat kesehatan. Saat sesi tanya jawab, semua pegawai Bu Nur bertanya mengenai materi yang diberikan. Setelah pemaparan materi, peserta diberikan soal lisan mengenai materi dan bagi yang dapat menjawab dengan benar diberikan doorprize. Kegiatan diakhiri dengan pemberian post test kepada peserta untuk melihat seberapa jauh pemahaman peserta akan materi yang dipaparkan. Kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan manfaat kesehatan ubi jalar ungu

Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar ungu merupakan salah satu komoditas utama bagi Kabupaten Kuningan Jawa Barat. Salah satu desa penghasil ubi jalar ungu adalah desa Patalagan. Ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dimana selain mengenyangkan, juga memiliki banyak manfaat kesehatan. Masyarakat Indonesia banyak memanfaatkan ubi jalar ungu untuk dibuat aneka olahan makanan. Ubi jalar ungu dapat dijadikan tepung ubi jalar ungu dan digunakan untuk membuat aneka makanan. Di industri rumahan kerupuk pareredan Bu Nur ini, produksi kerupuk menggunakan tepung beras yang dibuat sendiri dari beras yang dihaluskan. Harga beras yang semakin naik, membuat industri ini kesulitan dalam memproduksi kerupuk pareredan. Tepung ubi jalar ungu menjadi solusi dari masalah ini. Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar ungu ini dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2025. Kegiatan diawali dengan pemaparan alat dan bahan yang digunakan dan dipaparkan oleh Apt. Ade Irawan, M.Farm kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan tepung ubi jalar ungu yang dipandu oleh Wiwin Widayanti, S.ST., M.Kes. Adapun cara pembuatan tepung ubi jalar ungu ini adalah:

1. Ubi jalar ungu dicuci hingga bersih

2. Ubi jalar ungu dikupas kulitnya
3. Ubi jalar ungu yang telah dikupas kulitnya, kemudian dipotong tipis-tipis dengan ukuran kira-kira 5 cm
4. Ubi jalar ungu yang telah tipis selanjutnya dikeringkan di bawah sinar matahari
5. Setelah kering, ubi jalar ungu dihaluskan dengan *grinder*
6. Didapatkan tepung ubi jalar ungu yang siap digunakan

Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar dapat dilihat dalam Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar ungu

Pelatihan Pembuatan PURE BILAR

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 agustus 2025 di kediaman Bu Nur. Acara diikuti oleh pegawai Bu Nur. Kegiatan ini dipandu oleh pengabdi Apt. Ismanurrahman Hadi, M.Pharm. cara pembuatan dan resep kerupuk pareredan mengikuti prosedur dari industri rumahan kerupuk pareredan Bu Nur, hanya tepung beras diganti dengan tepung ubi jalar ungu. Proses pembuatan dari kerupuk ini yaitu :

1. Bawang putih dan ketumbar dihaluskan
2. Tepung beras dicampurkan dengan tepung ubi ungu dengan perbandingan 1:1
3. Ditambahkan bumbu halus ke dalam adonan dan garam serta penyedap rasa secukupnya
4. Ditambahkan air secukupnya dan adonan diaduk hingga kalis
5. Adonan dibentuk menjadi bentuk bunga secara manual dengan tangan
6. Kerupuk dikukus dengan panci besar
7. Kerupuk dikeringkan di bawah sinar matahari
8. Kerupuk siap digoreng

Kegiatan ini dilihat dilihat dalam Gambar 5. Adapun, kerupuk yang dihasilkan berwarna ungu seperti terlihat di dalam Gambar 6. Kerupuk ini memiliki tekstur yang

sama dengan kerupuk pareredan yang terbuat dari tepung beras, hanya saja rasanya sedikit manis.



Gambar 5. Pelatihan pembuatan PURE BILAR



Gambar 6. Kerupuk pareredan ubi jalar (PURE BILAR)

Pelatihan *Packaging*

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan *packaging* yang dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2025 di kediaman bu Nur. Acara diawali dengan pemaparan dari Mariam Ulfah, M.Si selaku tim pengabdian yaitu mengenai pentingnya *packaging* yang baik dan dikenal masyarakat dimana *packaging* ini harus menarik sehingga diminati masyarakat dan harus sekreatif mungkin. *Packaging* yang menarik ini dapat meningkatkan omset penjualan produk. Mitra diajak untuk membuat desain produk kerupuk pareredan dengan memilih warna dan berekreasi sehingga lebih kreatif, setelah itu hasil desain ini diprint dengan kertas label dan ditempelkan pada plastik pouch ukuran 500 ml. pelatihan kemudian dilanjutkan dengan cara pengemasan produk. Foto kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 7.



Gambar 7. Pelatihan *packaging* PURE BILAR

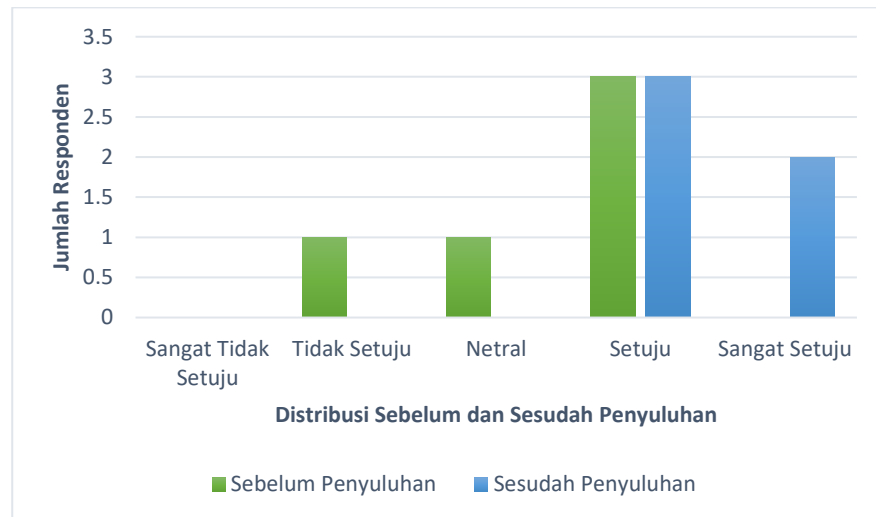
Pelatihan Digitalisasi Pemasaran dan *Branding*

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 september 2025 di kediaman bu Nur. Dalam kegiatan ini, didatangkan pemateri yaitu Ibu Apt. Yana, S.Farm selaku penjual online. Ibu Yana ini adalah pegiat media sosial dan menjual barang dagangannya di media sosial dan di *e-commerce shopee*. Beliau telah bergelut dalam usahanya selama 7 tahun. Kegiatan ini diawali dengan pemaparan materi dari bu Yana terkait pemasaran online dan teknik penjualan di media massa agar menarik pembeli. Selanjutnya dilakukan sesi praktek pembuatan akun shopee untuk penjualan produk. Acara diakhiri dengan tanya jawab. Peserta sangat antusias dengan kegiatan ini terbukti banyak peserta yang bertanya mengenai pemanfaatan media massa dalam penjualan (Gambar 8). Hasil penyuluhan diukur menggunakan kuisisioner yang diberikan sebelum dan setelah pelaksanaan penyuluhan. Kuisisioner ini terdiri dari 10 pertanyaan dengan jumlah responden sebanyak 5 orang. Hasil kuisisioner sebelum pelaksanaan kegiatan menunjukkan, pendapat responden pada kategori tidak setuju sebanyak 1 orang (20,0 %) dan pendapat responden pada kategori netral sebanyak 1 orang (20,0 %) dan setuju sebanyak 3 orang (60%). Hasil penyuluhan setelah diberikan penyuluhan, pendapat responden pada kategori setuju sebanyak 3 orang (60,0%) dan pendapat responden pada kategori sangat setuju sebanyak 2 orang (40,0%). Hasil ini dapat dilihat dalam Gambar 9.

Hingga sejauh ini, pemasaran dilakukan melalui status whatsapp dari mitra dan dengan instagram yang dibuat oleh mitra. Pengabdian selanjutnya akan dievaluasi mengenai penjualan produk jika dipasarkan secara online melalui media sosial atau *e-commerce*.



Gambar 8. Pelatihan pemasaran



Gambar 9. Distribusi Pendapat Responden Sebelum dan Sesudah Penyuluhan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan mitra akan manfaat kesehatan ubi jalar ungu dan penggantian tepung beras menjadi tepung ubi jalar ungu untuk pembuatan kerupuk pareredan ubi jalar ungu di industri rumahan kerupuk pareredan bu Nur, adapun produknya dinamakan PURE BILAR. Dalam program ini juga dilakukan digitalisasi pemasaran produk, melalui pelatihan pemasaran, mitra dapat memasarkan produknya dengan memanfaatkan media sosial dan e-commerce sehingga produk dikenal di masyarakat. Saran dalam pengabdian ini adalah perlu dilakukan pendamping mengenai pendafatan p-irt produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

TIM pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi melalui Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan yang telah memberikan dana melalui program Pengabdian kepada masyarakat dengan skema Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) tahun 2025 dengan nomor kontrak 8142/LL4/PG/2025, 693/II.3.UMMADA/F/2025. Kami juga berterimakasih kepada mitra dalam pengabdian ini yaitu ibu-ibu Nur selaku pemilik industri rumahan kerupuk pareredan dan kepada pemerintah Desa Pareredan, Kecamatan Pancalang, Kabupaten Kuningan serta tim *reviewer* serta kepada Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon yang telah memberikan dukungan secara moril dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirudin, Rudi Sanjaya, Nurmono, Cristine Prestarika Lukito, & Ade Yusuf. (2022). Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Peluang Usaha Di Masa Pandemi Covid-19. *Batuah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–12. <https://doi.org/10.33654/batuah.v2i1.1388>
- Damayanti, F., A'ini, Z. F., & Marhento, G. (2021). Data Keragaman Genetik Berdasarkan Karakter Morfologi pada Beberapa Aksesori Plasma Nutfah Ubi Jalar. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 1(1), 7.

- <https://doi.org/10.30998/edubiologia.v1i1.8078>
- Dirjen Tanaman Pangan Dorong Peningkatan Produksi Ubi Jalar Khas Kuningan – Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian. (n.d.). <http://diskatan.kuningankab.go.id/dirjen-tanaman-pangan-dorong-peningkatan-produksi-ubi-jalar-khas-kuningan/>
- Fitri, D., Kiromah, N. Z. W., & Widiastuti, T. C. (2020). Formulasi Dan Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Pada Berbagai Variasi Komposisi Kitosan Dengan Metode Gelasi Ionik. *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 5(1), 61. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v5i1.39269>
- Herry, S., Handayani, N. A., Bastian, H. A., & Kusuma, A. M. (2015). Modifikasi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L . Poir). *Metana*, 11(01), 37–46.
- Irawan, A., Adiyas Putra, T., & Tasya Ulwia, C. (2022). Uji Fitokimia Metabolit Sekunder Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lamk). In *borneo journal of pharascientech* (Issue 02).
- ITPC. (2020). Umbi-Umbian HS 0714; Laporan Informasi Intelijen Bisnis 2020. *Indonesian Trade Promotion Center*, 39.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53–64.
- Nabot, M., Garcia, C., Seguin, M., Ricci, J., Brabet, C., & Remize, F. (2024). Bioactive Compound Diversity in a Wide Panel of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Cultivars: A Resource for Nutritional Food Development. *Metabolites*, 14(10). <https://doi.org/10.3390/metabo14100523>
- Pattikawa, A. B., Suparno, A., & Prabawardani, S. (2018). Analisis Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) untuk Konsumsi Bayo dan Anak-anak Suku Dani di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. *Agrotek*, 3(2). <https://doi.org/10.30862/agt.v3i2.563>
- Rahmawati, I., Sulistiono, Utami, B., & Nurmilawati, M. (2024). Potensi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.) Hasil Persilangan Alami Aksesori Antin 1 dengan Beta 2. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran* 3, 3(1), 1–5.
- Rani, H., Cendekia, D., & Afifah, D. A. (2018). Pemanfaatan Senyawa Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Pada Pewarnaan Produk Klepon. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 336–340. <http://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING>
- Silva-Correa, C. R., Hilario-Vargas, J., Villarreal-La Torre, V. E., Calderon-Peña, A. A., González-Siccha, A. D., Aspajo-Villalaz, C. L., & Cruzado-Razco, J. L. (2022). Potential Anticancer Activity of Bioactive Compounds from *Ipomoea batatas*. *Pharmacognosy Journal*, 14(3), 650–659. <https://doi.org/10.5530/pj.2022.14.84>
- Suhendy, H., Fidrianny, I., & Insanu, M. (2023). Phytochemical compounds and pharmacological activities of *Ipomoea batatas* L.: An updated review. *Pharmacia*, 70(4), 1283–1294. <https://doi.org/10.3897/PHARMACIA.70.E108922>
- Sumara, R., Wibowo, N. A., Sumarliyah, E., & Nisa, L. (2023). Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Rebus Sebagai Makanan Selingan Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Desa Paciran Lamongan. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 7(1), 34–39. <https://doi.org/10.33655/mak.v7i1.159>
- Suparno, A., Prabawardani, S., & Pattikawa, A. B. (2016). The Nutritional Value of Sweet Potato Tubers [*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.] Consumed by Infants and Children of Dani Tribe in Kurulu District, Baliem-Jayawijaya. *Journal of Agricultural Science*, 8(3), 64. <https://doi.org/10.5539/jas.v8n3p64>