



Penerapan Standar Operasional Prosedur dalam Produksi Keripik Singkong sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk

July Esther Florencia Sihotang¹, Adha Fauziah², Martdian Ratna Sari^{3*}

^{1, 2, 3} Sekolah Tinggi Manajemen PPM, Jakarta, Indonesia

*Corresponding author: martdianratnasari@gmail.com

Received 09-11-2025

Revised 27-11-2025

Published 24-12-2025

ABSTRAK

Keripik singkong merupakan salah satu produk olahan pangan lokal dengan potensi besar dalam meningkatkan ekonomi masyarakat, terutama bagi pelaku usaha mikro di wilayah pedesaan. Namun, proses produksinya yang masih dilakukan secara konvensional menyebabkan mutu produk tidak konsisten. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan dalam meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi kelompok usaha Keripik Singkong Akong, melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta sistem *checklist* kebersihan dan proses produksi. Program dilaksanakan melalui tiga tahap: identifikasi masalah mitra, pelatihan berbasis praktik, dan pendampingan implementasi di lapangan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan efektivitas sebesar $\pm 25\text{-}30\%$ dari target pada aspek mutu produk, efisiensi waktu, serta kapasitas produksi, yaitu dari rata-rata 15 kilogram menjadi 24 kilogram per *batch*. Selain itu, penerapan SOP juga meningkatkan kesadaran anggota terhadap pentingnya kebersihan dan pengendalian mutu. Program ini berkontribusi dalam membangun budaya kerja yang terstandar dan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk menghasilkan produk olahan lokal yang berkualitas dan berdaya saing.

Kata kunci: Keripik Singkong; SOP Produksi; Pengendalian Mutu; Pemberdayaan Masyarakat; UMKM.

ABSTRACT

Cassava chips are one of the local processed food products with great potential to improve community income, especially for micro-business in rural areas. However, the conventional production process often leads to inconsistent product quality. This community service program aims to improve the quality and efficiency of production for the Akong Cassava Chips business group through the implementation of Standard Operating Procedures (SOP) and a hygiene and production process checklist system. The program consisted of three stages: identifying partner problems, hands-on training, and field implementation assistance. The results indicated an effectiveness increase of approximately $\pm 25\text{-}30\%$ from target in terms of product quality, time efficiency, and production capacity, rising from an average of 15 kilograms to 24 kilograms per batch. Moreover, the SOP implementation improved members' awareness of hygiene and quality control. This program contributes to establishing a standardized work culture and empowering housewives to produce high-quality and competitive local processed products.

Keywords: Cassava Chips; Production SOP; Quality Control; Community Empowerment; MSMEs.

PENDAHULUAN

Keripik singkong merupakan salah satu produk pangan olahan lokal yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Produk ini diminati berbagai kalangan karena rasanya yang gurih, renyah, garing, dan mudah diterima oleh pasar (Haris et al., 2023). Namun demikian, keberhasilan usaha keripik singkong sangat bergantung pada konsistensi mutu, efisiensi proses produksi, serta penerapan standar kebersihan yang baik (Di et al., 2025). Berdasarkan hasil observasi awal pada kelompok usaha Keripik Singkong Akong, diketahui bahwa kegiatan produksi masih dilakukan secara konvensional tanpa panduan kerja baku yang terdokumentasi. Proses produksi seperti pengupasan, pengirisan, perendaman, penggorengan, hingga pengemasan dilakukan secara manual dan berdasarkan kebiasaan masing-masing operator. Akibatnya, kualitas produk yang dihasilkan sering kali tidak seragam dari segi rasa, kerenyahan, warna, dan kadar minyak.



Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik Singkong Manual

Selain permasalahan kualitas, kelompok juga menghadapi kendala dalam pengelolaan kebersihan area produksi. Belum adanya sistem *checklist* keberhasilan menyebabkan pengecekan kebersihan alat, area kerja, dan peralatan pendukung tidak dilakukan secara terstruktur. Beberapa peralatan seperti wajan, mesin spinner, dan wadah perendam sering kali langsung digunakan tanpa pembersihan menyeluruh setelah pemakaian sebelumnya. Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi mikroba dan mempengaruhi mutu sensorik keripik (Suraya et al., 2024). Selain itu, absennya dokumentasi kegiatan produksi juga menyulitkan tim pengawasan mutu dalam melakukan penelusuran sumber kesalahan apabila ditemukan keluhan pada hasil produksi.

Kendala lainnya adalah belum adanya sistem pengendalian mutu berbasis *checklist* proses produksi yang memastikan setiap tahap dilakukan sesuai parameter teknis yang benar. Misalnya, suhu penggorengan belum diukur dengan termometer standar, ketebalan irisan singkong tidak seragam ($\pm 1\text{-}2\text{mm}$), serta waktu perendaman

sering tidak konsisten sehingga mempengaruhi tingkat kerenyahan. Akibatnya, kelompok belum mampu memenuhi permintaan pasar dalam jumlah besar karena hasil produksi tidak stabil. Di sisi lain, aspek manajerial juga masih lemah, ditandai dengan belum adanya pencatatan *batch* produksi, data bahan baku, dan varian rasa yang dihasilkan per hari.

Melihat berbagai permasalahan tersebut, diperlukan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sistematis agar kegiatan produksi dapat berjalan lebih konsisten, higienis, dan efisien (Singkong & Kualitas, 2024). SOP yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini mencakup seluruh tahapan kerja, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan akhir. Di dalamnya terdapat panduan penggunaan alat pelindung diri (APD), sanitasi peralatan *food-grade*, parameter suhu penggorengan, hingga prosedur pengemasan menggunakan plastik kedap udara (Ardhanawinata et al., 2023). Selain itu, SOP juga menetapkan tanggung jawab setiap pihak seperti operator produksi, *quality control* (QC), dan kepala produksi, guna memastikan setiap proses berjalan sesuai standar mutu yang ditetapkan.

Pendukung implementasi SOP ini berupa *form checklist* proses produksi dan kartu *checklist* kebersihan produksi, yang berfungsi sebagai alat kontrol harian di lapangan (Wuriandari et al., 2023). *Form checklist* membantu mencatat kelengkapan bahan, kondisi alat, parameter teknis (seperti ketebalan irisan, suhu minyak, dan waktu penggorengan), serta hasil pengamatan mutu akhir (warna, kerenyahan, kadar minyak) (Pangan et al., 2024). Sementara itu, kartu *checklist* kebersihan memastikan bahwa area dapur utama, waja, pisau pengirisan, mesin *spinner*, mesin pengaduk bumbu, dan alat *press* kemasan selalu dalam kondisi bersih dan layak pakai sebelum proses dimulai. Kedua dokumen ini menjadi bukti penerapan sistem mutu yang terukur serta mendukung prinsip keamanan pangan (*food safety assurance*).

Dengan diterapkannya SOP dan sistem *checklist* tersebut, kelompok diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk keripik singkong secara konsisten. Solusi ini akan diwujudkan melalui workshop partisipatif dan pendampingan implementasi di lapangan, sehingga proses transfer pengetahuan tidak berhenti di teori, tetapi benar-benar hidup dalam praktik harian para anggota. Penerapan ini juga akan mempercepat proses pelatihan anggota baru, mengurangi risiko kecelakaan kerja akibat penggunaan alat yang tidak standar, serta memperpanjang umur simpan produk melalui langkah nyata dalam memperkuat kapasitas usaha mikro berbasis pangan lokal, meningkatkan kemandirian ekonomi ibu-ibu rumah tangga serta menumbuhkan kesadaran pentingnya pengelolaan hasil pertanian secara produktif, higienis, dan berkelanjutan di tingkat komunitas.

METODE PELAKSANAAN

Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah UMKM Keripik Singkong Akong yang berlokasi di Kampung Cisentul, Desa Cibodas-Bogor. Peserta utama dari kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga kelompok usaha Keripik Singkong Akong. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan 3 langkah utama, yakni (1) identifikasi masalah dan kebutuhan mitra; (2) pelatihan berbasis praktik; (3) implementasi dan pendampingan.



Gambar 2. Langkah Pelaksanaan Program

Pada tahap (1) identifikasi masalah dan kebutuhan mitra, teridentifikasi bahwa permasalahan utama mitra sasaran adalah proses produksi keripik singkong masih berdasarkan perkiraan tanpa memiliki resep maupun standar yang pasti; sehingga (2) kualitas produk yang dihasilkan belum merata dan konsisten; (3) terdapat beberapa kendala teknis yang dihadapi selama proses produksi seperti berubahnya urutan-urutan dalam proses produksi, ketidakseragaman ukuran produk (Gambar 3), tidak adanya sanitasi yang memadai selama proses persiapan produksi, proses produksi hingga proses pengemasan produk dan beberapa hal teknis lainnya.



Gambar 3. Hasil Produksi Keripik Singkong

Dalam upaya mengoptimalkan kegiatan pengabdian, tim pelaksana menggunakan pendekatan aktif partisipatif dari para peserta. Pendekatan aktif partisipatif merupakan suatu pendekatan pembelajaran yang melibatkan peserta secara aktif dalam proses pembelajaran (Nuryana et al., 2025; Sitompul et al., 2023). Mengacu pada hasil identifikasi masalah tersebut, maka tim pelaksana bersama kelompok usaha menyusun standar operasional proses (SOP) produksi keripik singkong. Selanjutnya, tahap (2) pelatihan berbasis praktik, kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan sosialisasi SOP dan melakukan simulasi proses produksi sesuai SOP yang telah disusun. Proses produksi dimulai dari tahap persiapan peralatan, ruang produksi, dan bahan baku; tahap pembersihan, pengupasan, pengirisan, perendaman, tahap penggorengan, tahap pendinginan, dan pembumbuan; hingga tahap pengemasan produk. Semua anggota kelompok dilibatkan secara aktif untuk mencoba melakukan setiap tahapan proses sesuai SOP. Tahap pelatihan berbasis praktik ini menjadi tahap yang sangat krusial dalam proses transfer pengetahuan dan keterampilan kelompok usaha, karena pada tahap ini kelompok usaha dilatih dan dibiasakan untuk melakukan proses produksi yang terstandar (Muhfidin et al., 2025). Tahap (3) implementasi dan pendampingan kelompok usaha, pada tahap ini kelompok usaha secara mandiri melakukan implementasi SOP proses produksi keripik singkong. Dan dalam memantau implementasi tersebut tim pelaksana pengabdian melakukan kunjungan secara berkala untuk memastikan SOP diimplementasikan secara konsisten sekaligus memonitor berbagai kendala dalam pengimplementasian SOP.

Pendampingan terhadap kelompok usaha Keripik Singkong Akong memiliki fokus utama yakni, terciptanya produk keripik singkong yang terstandar dan berkualitas, melalui (1) sanitasi kebersihan peralatan dan ruang produksi; serta (2) ketepatan pada seluruh tahapan proses produksi sesuai SOP.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam mengembangkan potensi hasil pertanian lokal berupa singkong menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, yaitu keripik singkong Akong. Kegiatan ini dilaksanakan bersama kelompok usaha Keripik Singkong Akong yang sebagian besar anggotanya merupakan ibu rumah tangga di wilayah pedesaan dengan ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui kegiatan ini, ibu-ibu yang semula hanya berperan sebagai pengolah tradisional diajak untuk meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta penggunaan *form checklist* proses produksi dan kartu *checklist* kebersihan sebagai alat kontrol mutu.

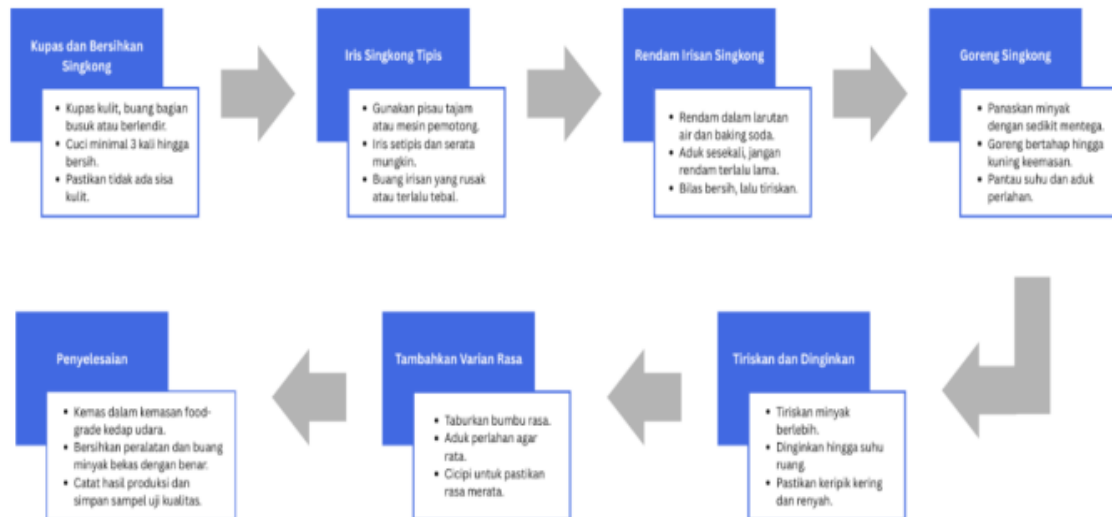


Gambar 4. Proses Pelatihan kepada Kelompok Usaha Keripik Singkong Akong

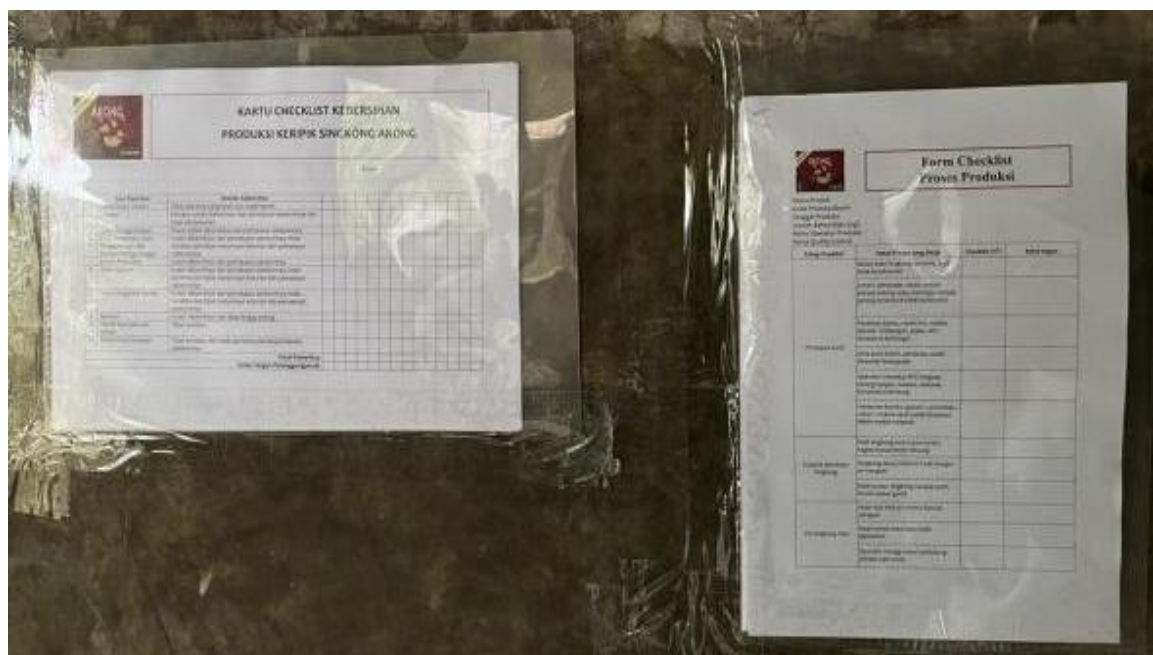
Sebelum penerapan SOP, proses produksi di kelompok Akong dilakukan secara manual tanpa panduan kerja tertulis. Seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan dilakukan berdasarkan kebiasaan masing-masing anggota. Kondisi tersebut menyebabkan mutu produk tidak konsisten, seperti ketebalan irisan yang tidak seragam, kadar minyak berlebih, serta rasa yang berbeda antar *batch* (Andini & Puspitorini, 2023). Selain itu, kebersihan dan sanitasi belum diterapkan secara optimal karena belum ada sistem kontrol tertulis yang mengatur kesiapan area dan alat produksi (Riyanto et al., 2024). Hasil observasi awal menunjukkan bahwa alat produksi seperti wajan, *spinner*, dan mesin iris seringkali belum dibersihkan secara menyeluruh sebelum digunakan. Selanjutnya, terdapat tingkat kegagalan produksi akibat produk gosong, berminyak, atau melempem. Kondisi ini menunjukkan perlunya sistem kerja yang terstandar, terdokumentasi, dan mudah dipahami oleh seluruh anggota, agar kualitas produk dapat dikendalikan secara konsisten.

Melalui kegiatan pendampingan, tim pengabdian bersama mitra menyusun dan mensosialisasikan dokumen SOP produksi keripik singkong Akong yang mencakup tujuh aspek utama, yaitu persiapan bahan baku dan alat, pengupasan dan pembersihan singkong, pengirisan seragam setebal 1-2 mm, perendaman dalam larutan baking soda, penggorengan pada suhu terkendali, penirisan dan pendinginan, serta penambahan varian rasa dan pengemasan (Mapanget et al., 2016). SOP tersebut juga dilengkapi dengan pembagian tanggung jawab antara operator produksi, *quality control* (QC), dan kepala produksi, serta pengaturan penggunaan alat pelindung diri dan prosedur sanitasi alat. Sebagai pendukung penerapan SOP, disusun pula *form checklist* proses produksi yang berfungsi sebagai alat kontrol operasional harian (Kaizen, 2025). Setiap operator diwajibkan mengisi daftar Periksa meliputi kesiapan bahan dan alat, penggunaan APD, tahapan irisan, rendaman, penggorengan, dan pengemasan, hingga pemeriksaan kondisi produk akhir. Sistem *checklist* ini membantu QC dalam melakukan pengawasan mutu sekaligus memperkuat proses dokumentasi produksi. Selain itu, diterapkan juga kartu *checklist* kebersihan produksi yang

digunakan sebelum dan sesudah proses berlangsung untuk memastikan seluruh area dan alat kerja berada dalam kondisi bersih dan siap digunakan. Penerapan kedua *checklist* tersebut mendorong terbentuknya kebiasaan kerja yang lebih disiplin, higienis, dan bertanggung jawab di kalangan anggota kelompok.



Gambar 5. SOP Tahapan Produksi Keripik Singkong



Gambar 6. Form Checklist Kebersihan dan Proses Produksi Keripik Singkong Akong

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pelatihan langsung (*hands-on training*) yang diikuti oleh seluruh anggota kelompok, terutama ibu-ibu rumah tangga yang menjadi tenaga utama dalam kegiatan produksi. Setiap tahapan SOP dipraktikkan bersama, termasuk simulasi pengisian *checklist*, cara menjaga suhu penggorengan dengan termometer, serta prosedur pembersihan alat dan sanitasi ruang kerja. Dari kegiatan tersebut diperoleh hasil yang signifikan baik secara teknis maupun

manajerial. Berdasarkan hasil evaluasi yang dirangkum pada tabel indikator ketercapaian program, terjadi peningkatan nyata dalam kualitas dan efisiensi produksi. Kepuasan terhadap cita rasa, keseimbangan bumbu, dan tingkat keasinan menunjukkan hasil yang melampaui target awal, menandakan bahwa kemampuan anggota dalam menakar serta mencampur bahan telah meningkat pesat. Tekstur produk menjadi lebih renyah dan seragam dengan kadar minyak yang lebih rendah, sementara tampilan kemasan dinilai lebih menarik dan mampu menjaga kerenyahan produk dalam waktu lebih lama. Secara keseluruhan, capaian rata-rata program menunjukkan peningkatan efektivitas sebesar $\pm 25\text{-}30\%$ di atas target awal, baik dari aspek kualitas rasa dan kerenyahan, maupun dari efisiensi waktu dan jumlah hasil produksi. Dari sisi kuantitas, jumlah produk yang dihasilkan juga meningkat signifikan, yakni dari rata-rata 15 kilogram sebelum kegiatan menjadi 24 kilogram per *batch* setelah penerapan SOP. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam memperbaiki alur kerja, pembagian tugas, serta kesadaran anggota terhadap pentingnya kontrol mutu di setiap tahap proses produksi.

Tabel 1. Tabel Ketercapaian Program

Indikator	Target	Realisasi
Kepuasan terhadap Cita Rasa	70%	100%
Kekuatan dan keseimbangan bumbu	70%	92%
Kesesuaian tingkat keasinan dengan selera konsumen	70%	96%
Tingkat kerenyahan produk	75%	92%
Kadar minyak pada produk (tidak berminyak)	75%	92%
Konsistensi tekstur di setiap potongan	75%	80%
Daya tarik tampilan desain kemasan	80%	100%
Kemampuan kemasan dalam menjaga kerenyahan	80%	96%
Kesesuaian harga dengan kualitas produk	80%	100%
Kecukupan jumlah isi dalam setiap kemasan	80%	100%
Perbandingan kuantitas dengan produk sejenis di pasaran	60%	96%
Perbandingan kualitas produk sejenis di pasaran	60%	70%
Jumlah produk terjual	15 kg	24 kg

*Sumber : data diolah penulis (2025)

Selain peningkatan teknis dan mutu produk, dampak sosial kegiatan ini juga sangat terasa. Anggota kelompok, khususnya ibu-ibu rumah tangga, menjadi lebih sadar akan pentingnya kebersihan, efisiensi waktu, dan tanggung jawab bersama. Mereka menyatakan bahwa keberadaan SOP dan *checklist* tertulis membantu membagi tugas secara lebih adil dan mempermudah proses kontrol mutu. Penerapan prosedur

tetap juga menumbuhkan rasa percaya diri, karena setiap anggota kini memahami standar mutu dan dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi kriteria kelayakan jual. QC kelompok juga merasa terbantu karena proses evaluasi dan penelusuran masalah menjadi lebih cepat berkat adanya pencatatan *batch* dan hasil inspeksi kebersihan yang terdokumentasi (Nadut et al., n.d.).

Keberhasilan ini tidak lepas dari dukungan berbagai faktor seperti semangat gotong royong antar anggota, antusiasme tinggi dalam mengikuti pelatihan, dan dukungan aparat setempat. Tantangan yang sempat muncul berupa perbedaan tingkat literasi teknis antar anggota berhasil diatasi dengan penyusunan panduan visual bergambar yang sederhana dan pendampingan berulang pada setiap sesi produksi. Dengan adanya dokumen SOP dan panduan visual ini, ibu-ibu rumah tangga dapat memahami proses kerja dengan lebih cepat dan menerapkannya secara mandiri.

Secara keseluruhan, penerapan proses SOP dan *checklist* produksi terbukti meningkatkan kualitas serta efisiensi produksi, sekaligus membentuk budaya kerja yang disiplin dan terstandar di lingkungan kelompok mitra. SOP kini telah menjadi pedoman resmi kelompok dan digunakan sebagai bahan pelatihan bagi anggota baru. Kelompok juga mulai menerapkan sistem pencatatan data produksi mingguan, serta merancang strategi pengembangan usaha seperti pembuatan data produksi mingguan, serta merancang strategi pengembangan usaha seperti pembuatan varian rasa baru, desain kemasan yang lebih menarik, dan rencana pengurusan sertifikasi PIRT. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan mutu dan kapasitas produksi, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi ibu-ibu rumah tangga sebagai pelaku usaha kecil berbasis pangan lokal.



Gambar 7. Tim Pengabdian Masyarakat dan Kelompok Usaha Keripik Singkong Akong

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan bersama kelompok usaha Keripik Singkong Akong menunjukkan hasil yang signifikan dalam

peningkatan kualitas, efisiensi, dan kapasitas produksi melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta sistem *checklist* kebersihan dan proses produksi. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga sebagai tenaga utama dalam kegiatan ini berhasil menciptakan perubahan nyata, baik dalam keterampilan teknis maupun pengelolaan kerja. Proses produksi yang semula dilakukan secara konvensional dan belum terdokumentasi kini telah terstandar, sehingga menghasilkan mutu produk yang lebih konsisten dari segi rasa, kerenyahan, kadar minyak, dan kebersihan. Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi peningkatan efektivitas kegiatan sebesar $\pm 25\text{-}30\%$ dibandingkan dengan kondisi awal, disertai peningkatan kuantitas produksi dari rata-rata 15 kilogram menjadi 24 kilogram per *batch*. Capaian ini menunjukkan bahwa penerapan SOP tidak hanya memperbaiki mutu produk, tetapi juga meningkatkan kemandirian dan rasa tanggung jawab anggota kelompok dalam menjaga standar kerja.

Agar hasil yang telah dicapai dapat berkelanjutan, kelompok diharapkan terus melakukan pemantauan dan pembaruan SOP secara berkala sesuai perkembangan kebutuhan produksi. Kelompok juga dapat memperluas inovasi produk dengan mengembangkan varian rasa, memperbaiki desain kemasan, serta memperkuat strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing di pasar lokal. Selain itu, perlu adanya dukungan lanjutan melalui pelatihan manajemen usaha, pemasaran digital, dan sertifikasi pangan seperti PIRT dan halal guna memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Pendampingan rutin dan kolaborasi dengan lembaga terkait akan membantu menjaga konsistensi penerapan standar mutu serta menjadikan kelompok ini sebagai contoh sukses pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam mengembangkan usaha pangan berbasis hasil pertanian lokal yang produktif, higienis, dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Manajemen PPM, yang telah didanai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemendikti Saintek, serta difasilitasi oleh unit RC-CCH & PkM.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Cibodas yang telah memberikan dukungan penuh terhadap program pengabdian dan pemberdayaan ini, serta kepada kelompok usaha Keripik Singkong Akong yang telah berpartisipasi aktif dan antusias selama kegiatan pelatihan dan pendampingan berlangsung. Dukungan, kerjasama, dan semangat gotong royong seluruh pihak menjadi faktor penting dalam keberhasilan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk meningkatkan kualitas serta daya saing produk olahan pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

Andini, P., & Puspitorini, R. (2023). *Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC) pada Produk Kerupuk Singkong UD . Fatimah Jaya di Kabupaten Jember*. 23(1), 22–26.

- Ardhanawinata, A., Irawan, I., Pagoray, H., Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2023). *PENERAPAN SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) PADA PROSES PEMBUATAN AMPLANG DI BDS SNACK , BALIKPAPAN , KALIMANTAN TIMUR. Sinta 4*, 18–24.
- Di, U., Kotaanyar, D., Syahrul, A., Maulana, K., Wahyudi, K., Fahri, M., & Hasan, M. S. (2025). *Jurnal Penelitian Nusantara Analisis Strategi Usaha Kripik Singkong Dalam Menghadapi Persaingan Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara. 1*, 234–242.
- Haris, M., Kurniasari, I. H., & Digital, U. T. (2023). *ANALISA KUALITAS PRODUK PADA UMKM KRIPIK. 6*(2), 373–379.
- Kaizen, D. A. N. (2025). *ROBBANI SNACK MENGGUNAKAN METODE SEVEN TOOLS. 4*(1), 36–47.
- Mapanget, K., Manado, K., Lolowang, T. F., & Katiandagho, T. M. (2016). *No Title. 12*, 55–70.
- Muhfidin, R., Sari, S. N., & Kartikasari, R. (2025). *I-Com : Indonesian Community Journal Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Produksi. 5*(3), 1255–1265.
- Nadut, A., Taek, M. M., & Tukan, G. D. (n.d.). *Penguatan Kelompok Produksi Keripik Singkong Ile Ape Lembata Melalui Modifikasi Produksi dan Perluasan Pemasaran Produk. 134–142*.
- Nuryana, R. S., Jatnika, D. C., & Firsanty, F. P. (2025). *PENDEKATAN PARTISIPATIF DALAM PROGRAM SOSIAL : TINJAUAN SISTEMATIS LITERATUR. 15*(1), 35–47.
- Pangan, T., Sains, F., & Indonesia, U. A. (2024). *Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices Produk Minuman Botanical Jahe Siap Minum di PT XYZ. 9*(3), 240–251.
- Riyanto, S., Hidayati, N. R., Virgie, R., & Hasanah, H. N. (2024). *Pendampingan Higienisasi Dan Peningkatan Ketrampilan Produksi Kerupuk Wijen Pada IRT-UM Keripik Bu Nur Hayati. 2*(2), 2789–2798.
- Singkong, K., & Kualitas, M. (2024). *ISSN Cetak : 2656-4467 ISSN Online : 2656-8977 STIA Pembangunan Jember. 7*(2), 95–105.
- Sitompul, D. J., Laksmono, B. S., & Indonesia, U. (2023). *Strategi peningkatan partisipasi masyarakat dalam program kang pisan di kota bandung. 9*(2), 1–13.
- Suraya, R., Studi, P., Kesehatan, I., Masyarakat, F. K., Islam, U., Sumatera, N., Ramadhani, L., Studi, P., Kesehatan, I., Masyarakat, F. K., Islam, U., Sumatera, N., Muizza, M., Studi, P., Kesehatan, I., Masyarakat, F. K., Islam, U., & Sumatera, N. (2024). *PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA OLAHAN PANGAN KERIPIK SINGKONG PT. KREASI LUTVI KEC. PANCUR BATU. 4*(1), 106–116.
- Wuriandari, A., Kasjono, H. S., & Sudaryanto, S. (2023). *Penerapan Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) d i Industri Susu CV ‘ X ’ Tahun 2023 : Studi Kasus. 4*(2), 106–111.