

Pendampingan PIRT Donat Singkong Untuk Komunitas Ibu-Ibu Di Kampung Cahaya, Jakarta

Asep Maksum 1 , Nadya Mara Adelina 2 , Anggun Pratiwi 1 Aisyah Arsyad 1

1 Program Studi Manajemen, Universitas Al-Azhar Indonesia, Jakarta

2 Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Al-Azhar Indonesia, Jakarta

Jl. Sisingamangaraja, Kebayoran Baru Jakarta Selatan 12110

Email Penulis Korespondensi: asepmaksum@uai.ac.id, aszevm@gmail.com

Abstract

In 2023, community service initiatives aimed at producing cassava donut products in Kampung Cahaya were designed to support women in enhancing the quality and competitiveness of these products. However, there are challenges, including the limited shelf life of the donuts and the absence of a distribution permit (P-IRT number), resulting in constrained marketing efforts. To address these issues, there is a need for more standardized product innovations that can be produced feasibly and marketed effectively. The proposed solution involves obtaining a P-IRT permit for frozen cassava donuts specifically for the women of Kampung Cahaya Village. This initiative aims to assist these women in standardizing their cassava donut products through compliant packaging labels and ensuring that their production facilities meet the required inspection criteria. The implementation of the community service project focused on the management of P-IRT involved six women and was carried out in two main stages: (1) enhancing the quality and knowledge of women regarding effective processing systems and standards for frozen cassava donuts, and (2) conducting food safety training alongside product permit acquisition. As a result of the P-IRT management assistance activities, there were notable improvements in product standardization, evident through the use of packaging labels that adhered to the established criteria. Additionally, there were advancements in production techniques and facilities that complied with the required standards. Ultimately, these improvements contributed to an increase in the potential income for the families of women in Kampung Cahaya Village.

Keywords: *Cassava Donuts; MSMEs; P-IRT; Women's Empowerment.*

Abstrak

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat pada tahun 2023 pembuatan produk donat singkong di Kampung Cahaya bertujuan membantu Ibu-ibu dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk donat singkong. Pengembangan produk tersebut terdapat kendala yaitu yaitu produk donat yang tidak tahan lama dan belum memiliki izin edar (nomor P-IRT) serta masih dipasarkan secara terbatas. Untuk itu diperlukan inovasi produk yang lebih terstandar untuk layak diproduksi dan layak dijual. Solusi yang ditawarkan adalah pembuata izin P-IRT donat singkong frozen untuk Ibu-Ibu di Kampung Cahaya. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pendampingan kepada Ibu-Ibu di Kampung Cahaya dalam standarisasi produk donat singkong dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label serta hasil pemeriksaan sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan. Pelaksanaan abdimas pendampingan pengurusan P-IRT di Kampung Cahaya dilakukan kepada 6 orang Ibu-Ibu dalam 2 tahap utama, yaitu (1) Pengembangan kualitas dan wawasan SDM Ibu-Ibu mengenai sistem dan standar pengolahan produk donat singkong frozen yang baik, (2) pelatihan keamanan pangan dan izin produk. Hasil pelaksanaan kegiatan pendampingan pengurusan P-IRT bagi Ibu-Ibu di Kampung Cahaya memberikan perubahan standarisasi produk donat dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label dan perubahan teknik serta sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan dan hasil kegiatan ini menambah potensi pendapatan keluarga Ibu-Ibu di Kampung Cahaya.

Kata kunci: *Donat Singkong; Izin P-IRT; Pemberdayaan Perempuan; UMKM*

1. PENDAHULUAN

Di wilayah Kota Administrasi Jakarta Selatan terdapat Kecamatan Setibudi yang memiliki 8 kelurahan yang terdiri dari Kelurahan Karet Semanggi, Kelurahan Kuningan Timur, Kelurahan Karet Kuningan, Kelurahan Karet, Kelurahan Menteng Atas, Kelurahan Pasar Manggis, Kelurahan Guntur, dan Kelurahan Setiabudi (Maulana, 2024) Kampung Cahaya merupakan Kampung Penampungan yang secara spesifik berlokasi di tengah-tengah TPU Menteng Pulo, Menteng Atas, Setiabudi, Jakarta Selatan. Kampung ini berada di tengah-tengah gedung perkantoran bertingkat di antara Jalan Rasuna Said dan Jalan Casablanca. Kondisi Kampung Cahaya di area yang tidak kondusif menyebabkan penduduknya terpaksa untuk menjadi pemulung.

Penduduk di Kampung Cahaya terutama Ibu-Ibu mempunyai kondisi lebih sulit karena banyak Ibu-ibu sebagai pemulung yang harus melakukan pekerjaan tambahan agar menghasilkan pendapatan lebih untuk membantu penghidupan keluarganya. Mereka melakukan pekerjaan informal lainnya seperti menjual kopi atau kue tradisional di jalan dan membersihkan pemakaman di sekitar tempat tinggalnya. Menurut (Putri, 2022), pemulung perempuan di Kampung Cahaya tidak memiliki pilihan kecuali bekerja untuk menghidupi keluarga dan memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Pelatihan pembuatan donat singkong oleh (Maksum et al., 2023) telah memberikan manfaat bagi ibu-ibu di Kampung Cahaya dalam meningkatkan pendapatan. Pesanan penjualan donat singkong di Kampung Cahaya sebagian besar untuk kegiatan arisan, pengajian dan kegiatan lainnya yang merupakan kegiatan masyarakat sekitar Kampung Cahaya. Selain itu pendampingan dalam hal teknik cara pemasaran melalui WhatsApp memberikan cara baru bagi ibu-ibu untuk menjual donat singkong dalam hal jangkauan pasar yang lebih luas.

Singkong terutama merupakan sumber karbohidrat, menjadikannya makanan padat energi. Hal ini tercermin dalam produk berbasis singkong seperti donat, yang tingginya kandungan pati (Bayata, 2019). Donat singkong merupakan jenis makanan yang terbuat campuran dari adonan tepung terigu, singkong, ragi, gula, telur dan mentega. Saat ini banyak inovasi dalam pembuatan donat mulai dari bahan baku kentang, ubi, ganyong dan singkong. Bahan baku singkong yang digunakan bisa dari tepung singkong maupun singkong

yang telah diolah terlebih dahulu seperti direbus atau dikukus. Singkong mentah per 100 gram mempunyai kandungan karbohidrat sebanyak 36,8 gram dan air sebanyak 61,4 gram (Sundoro, 2022) sehingga banyak penggunaan singkong menjadi bahan baku makanan ringan. Selain dari singkong, bahan baku donat sebagai pengganti tepung terigu yang lazim yaitu tepung ubi jalar (Ernayanti et al., 2021), tepung ampas tahu (Alfarisi et al., 2023) dan tepung kulit pisang (Futeri & Pharmayeni, 2014).

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat dari (Maksum et al., 2023) mengatakan bahwa komposisi penggunaan singkong dalam pembuatan donat sekitar 25% dan sisanya 75% harus dicampurkan tepung terigu untuk menghasilkan adonan yang tidak lengket (kalis). Menurut (Aurelia, 2022), salah satu kelebihan usaha donat rumahan yaitu produk mudah di inovasi, pangsa pasar luas, peralatan dan bahan baku mudah dicari, harga peralatan dan bahan baku terbilang terjangkau dan bisa diakali dan proses pembuatan relatif mudah dan tidak memakan banyak waktu

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan produk donat singkong di Kampung Cahaya pada tahun 2023 menimbulkan beberapa kendala yaitu daya tahan produk yang tidak bisa bertahan dalam jangka lama. Donat singkong yang telah dibuat hanya bertahan 24 jam dalam suhu ruang, jika melewati jangka waktu tersebut maka kualitas donat singkong akan menurun mulai dari tekstur, rasa dan kelembaban. Untuk itu dibutuhkan inovasi produk donat singkong yang lebih tahan lama dalam hal kualitas dan kelayakan dijual sesuai standar yang berlaku di masyarakat.

Dari hasil pengamatan praktik kerja lapangan Ibu-ibu dalam membuat produk donat singkong, maka untuk meningkatkan standar produk donat singkong yang paling awal adalah memenuhi izin edar P-IRT. Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh pemerintah kota (bupati atau wali kota) terhadap pangan industri IRT di suatu wilayah (Komalasari E, 2021). Dalam hal pemasaran, adanya sertifikasi P-IRT ini akan mendorong meningkatkan daya saing suatu produk di pasar. Sertifikasi PIRT menawarkan manfaat yang signifikan bagi UKM dengan meningkatkan kredibilitas produk dan kepercayaan konsumen (Macmud & Bustaman, 2022). Oleh karena itu, adanya permasalahan di Kampung Cahaya dalam membuat donat singkong diharapkan akan

terselesaikan dengan adanya pendampingan pembuatan donat singkong yang mempunyai standar P-IRT. Untuk itu, tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pendampingan kepada Ibu-Ibu di Kampung Cahaya dalam standarisasi produk donat singkong dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label serta hasil pemeriksaan sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan

2. METODE

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tiga metode pelaksanaan yang terdiri dari sosialisasi, praktek lapangan dan pendampingan. Untuk memudahkan pembagian tugas, maka tim berfokus pada pendampingan tentang standar produk, pengolahan produk, pengemasan produk dan pembuatan izin edar produk. Dalam masing-masing kategori, kegiatan yang dilakukan meliputi sosialisasi, praktek kerja lapangan dan pendampingan. Secara detail ketiga metode pelaksanaan tersebut yaitu:

Sosialisasi, dalam tahap ini mitra diberikan pengetahuan tentang standar produk, pengolahan produk, pengemasan produk dan pembuatan izin edar produk. Metode selanjutnya adalah melalui kegiatan praktek lapangan. Ibu-ibu Kampung Cahaya dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan donat singkong *frozen*. Praktek meliputi pengenalan bahan baku, harga dan cara pembuatan donat singkong. Secara detail proses pembuatan produk donat meliputi penyediaan bahan baku, penimbangan bahan baku, pengadukan bahan (*mixing*), pemotongan dan penimbangan bahan, pembulatan (*rounding*), pencetakan adonan, pengembangan adonan, pengistirahatan (*intermediate proof*), penggorengan dan pemberian *topping* pada produk donat (Fitriyani, 2020).

Metode terakhir yaitu melalui pendampingan dimana ibu-ibu Kampung Cahaya diberikan pendampingan penggunaan alat produksi dan alat pengemasan serta pendampingan dalam pengurusan izin edar P-IRT. Jumlah peserta berjumlah 6 orang dengan rincian 1 orang merupakan ketua kelompok dan 5 orang anggota kelompok. Ibu-Ibu yang terpilih merupakan Ibu-Ibu yang aktif dan tokoh di Kampung Cahaya. Dengan metode *Training of Trainers (ToT)* diharapkan keterampilan yang

diberikan bisa diteruskan ke Ibu-Ibu lainnya di Kampung Cahaya. Pengukuran keberhasilan dengan cara mengamati dan membandingkan produk donat singkong yang layak jual sebelum dan sesudah pendampingan

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pendampingan pengurusan P-IRT di Kampung Cahaya dilakukan dari rentang bulan Juli - Oktober 2024 kepada komunitas Ibu-Ibu Kampung Cahaya, Kecamatan Setiabudi, Jakarta Selatan.

Alat dan Bahan:

Alat dan bahan yang digunakan dipisahkan untuk kegiatan sosialisasi berupa materi teknik pembuatan produk dan kegiatan praktek kerja lapangan berupa pembuatan produk menggunakan alat produksi. Dalam kegiatan praktek, Ibu-Ibu diberikan pelatihan melakukan produksi menggunakan mixer dan mesin pump serta seal. Mesin *mixer* merk Turbo berkapasitas produksi 5 liter untuk membuat roti sedangkan mesin *vacuum sealer* dan plastik *vacuum embos* digunakan untuk melakukan pengemasan donat untuk dibuat donat singkong *frozen*.



Gambar 1. Peralatan Produksi

Langkah Pelaksanaan

Pelaksanaan pendampingan dibagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan (prapendampingan), tahap pelaksanaan (pendampingan) dan tahap evaluasi kegiatan. Kegiatan pada tahap persiapan terdiri dari penyusunan modul pendampingan, terdiri dari dua materi utama, yaitu (1) Sosialisasi pentingnya izin edar bagi usaha makanan, dan (2) Standarisasi produk terutama makanan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pendampingan dan pelatihan dengan cara sosialisasi dan praktik langsung membuat dan menggunakan alat produksi bersama dengan Ibu-Ibu Kampung Cahaya. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara melihat proses produksi, teknik pengemasan dan hasil produk yang dibuat oleh Ibu-Ibu di Kampung Cahaya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Persiapan

Pelaksanaan pendampingan dilakukan melalui tahap pertama yaitu sosialisasi tentang pentingnya izin edar dan standar produk makanan pada Ibu-ibu di Kampung Cahaya. Selain itu para Ibu-ibu juga diberikan sosialisasi dan pendampingan cara menggunakan alat produksi berupa *mixer*, mesin *vacuum sealer* dan teknik kemasan menggunakan plastik *vacuum embos* untuk produk *frozen*. Hasil karya perbandingan antara produk sebelum ada pendampingan dan setelah pendampingan untuk produk donat *frozen* seperti terlihat dalam Gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Hasil Karya Donat Singkong Frozen

Dari Gambar 2 diatas dapat dijelaskan bahwa sebelum pendampingan, Ibu-ibu membuat produk donat berdasarkan pesanan dan belum mempunyai standar produk dari kemasan, ukuran dan merk. Selain itu sisa donat hasil produksi tidak tahan lama karena dibuat tidak untuk disimpan. Setelah pendampingan, Ibu-ibu sudah bisa membuat donat yang berbentuk frozen dan sudah ada standar dalam hal dari kemasan, ukuran dan merk produk donat singkong *frozen*.

Pelaksanaan Pendampingan

Pada tahap ini, pelaksanaan pendampingan dilakukan untuk penggunaan alat produksi, teknik pengemasan untuk produk donat *frozen* dan pendampingan pembuatan izin P-IRT. Penggunaan alat produksi dilakukan melalui pelatihan menggunakan alat *mixer* merk Turbo berkapasitas produksi 5 liter dan mesin *vacuum sealer* dan plastik *vacuum embos*. Pemberian alat produksi mesin *mixer* dilakukan untuk menambah kapasitas dan kecepatan produksi. Selama ini, produksi donat singkong menggunakan tangan dengan masa pembuatan produk donat cukup lama terutama dalam hal pengulenan adonan. Selain itu, jika produksi dalam skala besar, maka fungsi mesin *mixer*

dalam adonan roti mampu meningkatkan viskositas/kekentalan adonan (Ikhwanuddin et al., 2023). Mesin *vacuum sealer* berfungsi untuk mengemas donat yang akan difrozen melalui teknik vakum dan sealer. Mesin *vacuum sealer* ini mudah diterapkan, sehingga pengemasan yang dihasilkan berkualitas dan dapat menjaga ketahanan produk (Hamdan et al., 2023). Proses pendampingan ini terlihat dalam Gambar 3 dibawah ini:

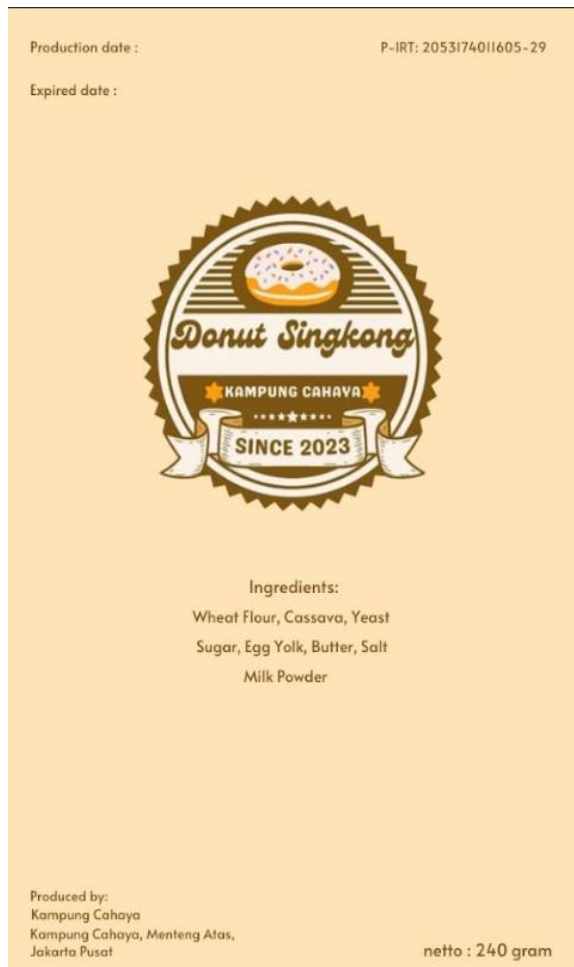


Gambar 3. Proses Pendampingan Penggunaan Alat Produksi

Untuk proses pembuatan izin P-IRT secara detail melalui tahapan-tahapan berikut ini: Tahap pertama yaitu: 1) Wawancara ringan terkait produk yang dibuat, 2) pengumpulan data pengajuan P-IRT dan tanda tangan, 3) meminta informasi mengenai akun Nomor Induk Berusaha (NIB), karena untuk daftar membutuhkan akun NIB, 4) diskusi label. Setelah itu hal yang dilakukan adalah 1) pembuatan label sesuai dengan minimal persyaratan, 2) pengajuan P-IRT, 3) pembuatan label dengan nomor P-IRT, pencetakan label dan sosialisasi P-IRT serta persiapan *packaging* menggunakan kemasan beserta label.

Untuk pembuatan izin P-IRT secara teknis dilakukan pendampingan penuh oleh tim pelaksana karena prosesnya dilakukan secara online dalam hal registrasi dan verifikasi dokumen melalui *sistem oss (online single submission)*. Verifikasi dokumen meliputi verifikasi Nomor Induk Berusaha (NIB), KTP, BPJS dan NPWP. Setelah melakukan proses registrasi, maka izin P-IRT terbit melalui identitas registrasi dosen yang melakukan pendampingan. Dalam kegiatan ini terdapat kendala yaitu bahwa salah satu tokoh yang akan diregistrasikan perizinan P-IRT di Kampung Cahaya mempunyai kendala dalam hal belum dibuatnya laporan perpajakan sehingga terkendala dalam validasi NPWP.

Setelah melakukan registrasi oleh tim pendamping dosen, maka terbitlah nomor izin P-IRT untuk donat singkong Kampung Cahaya dengan nomor izin sebanyak 15 digit dengan nomor P-IRT 2053174011605-29 dengan masa berlaku sampai dengan tahun 2029. Dengan diterbitkannya nomor izin P-IRT ini maka label produk telah disempurnakan seperti terlihat dalam Gambar 4 dibawah ini:



Gambar 4. Label Kemasan P-IRT

Dari Gambar 4 dapat dijelaskan bahwa merk produk yaitu Donat Singkong Kampung Cahaya. Merk ini bisa menjadi identitas diri karena sebuah merek adalah suatu nama, istilah, simbol, desain atau gabungan keempatnya yang mengidentifikasi produk para penjual dan membedakannya dari produk pesaing (Kotler & Keller, 2016) Merk produk terdapat dalam label yang berfungsi sebagai sumber informasi, maka dibutuhkan label kemasan pangan yang benar dan menarik pada suatu produk (Nuraeni et al., 2022). Untuk itu, hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini, label termasuk merk, komposisi bahan baku,

berat prosuk, nomor P-IRT, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa produk.

Secara detail, bahwa hasil dari pendampingan kegiatan ini memberikan dampak perubahan pada pengetahuan teknik cara produksi, cara pengemasan dan perizinan produk seperti terlihat dalam Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1 Produk Setelah Pendampingan

Kelengkapan Produk	Sebelum Pendampingan	Setelah Pendampingan
Nama Dagang/merk	Sudah Ada	Sudah Ada
Surat Izin Usaha	Belum Ada	Ada
Informasi Berat Produk	Belum Ada	Ada
Informasi Komposisi SIP-PIRT	Belum Ada	Ada
Kemasan	Plastik Mika	Plastik Vacum Embos
Produksi	Berdasarkan pesanan	Produk bisa disimpan
Kode Produksi	Terbatas	Masih diproses
Tanggal Produksi	Belum Ada	Masih diproses
Tanggal Kadaluarsa	Belum Ada	Masih diproses
Pemasaran	Terbatas	WhatsApp Bisnis (proses)

4. SIMPULAN DAN SARAN

. Hasil kegiatan abdimas telah membantu Ibu-ibu di Kampung Cahaya dalam memproduksi donat singkong frozen sesuai standar dan produk yang dihasilkan telah mempunyai izin edar P-IRT untuk produk donat siap dikonsumsi . Untuk kegiatan lainnya perlu diberikan pelatihan lagi membuat dengan alat produksi yang lebih standar dan produk dengan varian yang lebih beragam dan cara memasarkan produk yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPIM Universitas Al-Azhar Indonesia yang telah memberikan bantuan dana riset dan pengabdian masyarakat tahun 2024 untuk skema *Competitive Public Service Grant (CPSG)*

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, H., Permana, I. D. G. M., & Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1080. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p23>
- Aurelia. (2022, September 22). *Cara Memulai Usaha Donat Rumahan dan Tips Jualannya*. Detik Finance.
- Bayata, A. (2019). Review on Nutritional Value of Cassava for Use as a Staple Food. *Science Journal of Analytical Chemistry*, 7(4), 83. <https://doi.org/10.11648/j.sjac.20190704.12>
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 156–171. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16591>
- Fitriyani. (2020). Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (Sop) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat Di Donken Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Agribisnis, Ekonomi, Dan Sosial*, 13–23.
- Futeri, R., & Pharmayeni, P. (2014). Substituting Wheat Flour with Banana Skin Flour from Mixture Various Skin Types of Banana on Making Donuts. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 4(2), 76. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.4.2.372>
- Hamdan, A., Suswanto, H., Sujit, S., Taufani, A. R., Iskandar Syah, A., & Pratama, R. D. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingkar. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61–65. <https://doi.org/10.35335/abdimas.v6i1.4058>
- Ikhwanuddin, Triono, & Shaleh. (2023). Pemberdayaan UMKM Pembuat Roti dengan Meningkatkan Kapasitas Produksi Melalui Pelatihan Membuat Mesin Mixer Adonan Roti di Desa Banjarkemantren Buduran Sidoarjo. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 39–43.
- Komalasari E, W. D. P. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3.
- Kotler, P., & Keller, L. K. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Macmud, A., & Bustaman. (2022). PIRT Licensing Assistance and Halal Certification of Snack Products for SMEs in Panembahan Village, Plered District, Cirebon District. *Asian Journal of Community Services*, 1(5), 269–282. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v1i5.1891>
- Maksum, A., Arsyad, A., Amarasuli, D., & Permana, A. F. M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Usaha Donat Singkong di Kampung Cahaya Setiabudi, Jakarta Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 6(1), 43. <https://doi.org/10.36722/jpm.v6i1.2696>
- Maulana, I. (2024). Perilaku Spasial Penduduk Kecamatan Setiabudi Dalam Memilih Lokasi Belanja Kebutuhan Primer. *Pelita : Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 22(2), 81–91. <https://doi.org/10.33592/pelita.v22i2.1862>
- Nuraeni, A., Hastati, D. Y., Ratih L, F., & Kuntari, W. (2022). PENERAPAN KEMASAN DAN LABEL UNTUK PRODUK OLAHAN SINGKONG DI KELOMPOK TANI BAROKAH. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 178–183. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3647>
- Putri, R. L. (2022, February). Para Pemulung Gasong: Potret Pekerja Perempuan dan Kerja Perawatan Tak Berbayar di Jakarta. *Islam Bergerak.Com*.
- Sundoro, B. T. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 182–187. <https://doi.org/10.24002/jai.v2i2.4510>