

## **Pelatihan Diversifikasi Olahan Mocaf menjadi Aneka Cemilan Pada Wanita Kelompok Tani Transmigran Di Desa Rasau Jaya**

Oleh :

**Hasria Alang\*<sup>1</sup>, Syamsuri<sup>2</sup>, Yuyun Nisaul Khairillah<sup>3</sup>, Adelia Triwahyuni<sup>4</sup>,  
Annisa Nasywa Fahira<sup>5</sup>**

<sup>1,3,4,5</sup>Prodi Bioteknologi, Institut Teknologi dan Kesehatan Muhammadiyah Kalimantan Barat

<sup>2</sup>Prodi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura

Email: [hasriaalangbio@gmail.com](mailto:hasriaalangbio@gmail.com)

### **Abstrak**

Tingginya produksi singkong di Desa Rasau jaya 1 menyebabkan komoditas tersebut seringkali memiliki harga jual yang rendah. Meskipun produksi tinggi, namun konsumsi masyarakat akan singkong masih lebih rendah dibandingkan konsumsi beras. Hal tersebut menyebabkan banyak singkong yang tidak laku dipasaran. Selain itu, singkong juga mudah mengalami kerusakan, sehingga semakin menimbulkan kerugian para petani. Istri kelompok tani umumnya memiliki pendidikan rendah sehingga kurang terampil dalam mengolah singkong. Oleh sebab itu, diperlukan sebuah upaya sebagai solusi dan inovasi dalam menangani permasalahan petani akan komoditi singkong, salah satunya melalui kegiatan PKM. PKM merupakan bagian dari dharma dosen, dan realisasi dari MBKM serta IKU 2 dan 3. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat berbagai macam olahan pangan sehat menggunakan *Mocaf* sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi singkong. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut adalah melalui edukasi dan pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan singkong. Edukasi dilakukan untuk mengenalkan masyarakat akan pentingnya olahan pangan sehat, sedangkan pelatihan diversifikasi olahan pangan dilakukan dengan membuat berbagai pangan yang menggunakan bahan *Mocaf*. Mitra diberikan buku saku yang berisi kumpulan berbagai resep olahan pangan yang menggunakan *Mocaf*. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mitra telah mampu membuat olahan pangan yaitu stik bawang dan telur gabus *Mocaf*. Mitra juga telah mempunyai pengetahuan mengenai arti penting olahan pangan sehat, sehingga singkong tidak lagi hanya dipasarkan dalam bentuk mentah, namun menjadi olahan pangan yang lebih sehat.

**Kata Kunci:** Diversifikasi, Edukasi, MBKM, Mocaf, Pangan Sehat

### **1. Pendahuluan**

Desa Rasau Jaya 1, merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. Mayoritas penduduk setempat merupakan transmigran dari Pulau Jawa. Mata pencaharian

penduduk dilakukan dengan cara bertani, seperti budidaya singkong. Singkong mengandung berbagai nutrisi yang baik bagi kesehatan, seperti membantu menjaga kesehatan usus, mengurangi peradangan, mengontrol gula darah, sehingga dapat

menurunkan resiko diabetes dan obesitas (Rohman et al., 2021). Selain itu, singkong juga memiliki indeks glikemik yang rendah (Ig), sehingga konsumsi singkong tidak akan menyebabkan peningkatan gula darah secara cepat, karenanya sangat cocok bagi orang riwayat diabetes (Husna et al., 2023).

Salah satu kelompok tani (POKTAN) di desa Rasau jaya 1 yaitu POKTAN Budi Daya. Kelompok tani ini beranggotakan 27 orang kepala keluarga. Hasil panen singkong dari petani biasanya langsung dijual ke pasar ataupun untuk konsumsi sehari-hari. Tingginya produksi singkong menyebabkan komoditas tersebut seringkali memiliki harga jual yang rendah. Hasil panen yang tinggi juga menyebabkan banyak singkong yang tidak laku dipasaran. Singkong akhirnya rusak dan terbuang, sehingga semakin menimbulkan kerugian para petani.

Istri dari POKTAN Budidaya adalah ibu rumah tangga, dan biasanya hanya ke ladang/kebun pada saat musim panen saja. Oleh sebab itu, pemberdayaan melalui pemberian pelatihan merupakan salah satu langkah yang tepat untuk membuat wanita POKTAN Budi Daya dapat lebih produktif, dan terampil sekaligus dapat membantu perekonomian keluarganya, terutama dalam mengatasi permasalahan hasil panen singkong.

Namun, minimnya pengetahuan masyarakat menyebabkan pengolahan singkong masih jarang dilakukan. Selain itu, program pelatihan yang dilakukan oleh pemerintah dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam masih sangat minim. Pengoptimalan potensi SDA umbi singkong dapat dilakukan melalui pengolahan umbi, sehingga umbi singkong hasil panen tidak hanya dijual dalam bentuk mentah, namun menjadi sesuatu yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi.

Inovasi dalam mengelola umbi singkong sehingga nantinya dapat meningkatkan nilai ekonominya merupakan hal yang mutlak dibutuhkan. Pemberdayaan wanita dalam mengolah singkong adalah salah satu kegiatan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan wanita sekaligus meningkatkan kualitas dan nilai ekonomi singkong, yang akhirnya dapat meningkatkan perekonomian mitra sasaran.

Singkong dapat diolah menjadi MOCAF atau *Modified Cassava Flour*. Tepung MOCAF memiliki kandungan protein yang lebih rendah, dikarenakan adanya pengurangan jumlah protein pada saat fermentasi dalam proses pembuatannya. Fermentasi ini terjadi dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL) yang hadir secara spontan (Edam, 2017). BAL merupakan bakteri yang baik bagi

kesehatan, terutama saluran cerna (Alang, 2019, 2024). Tepung MOCAF dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan sehat, sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat petani singkong. Menurut (Maghfiroh et al., 2019), diversifikasi olahan singkong dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan nilai ekonomi singkong. Hal serupa juga didukung oleh (Syamsuri, Hafsah, et al., 2022) yang menyatakan bahwa diversifikasi olahan pangan tradisional dapat menjadi peluang wirausaha.

Menurut (Munandar et al., 2022; Sandia et al., 2019) rendahnya kandungan protein dalam singkong, menjadikannya dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai macam olahan pangan sehingga cenderung lebih sehat. Konsumsi pangan sehat tentu akan berdampak baik bagi kesehatan manusia. Dengan adanya inovasi pengolahan umbi singkong, maka diharapkan dapat membuka lapangan kerja, menumbuhkan jiwa *entrepreneur* sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Desa Rasau Jaya merupakan salah satu desa yang membudidayakan singkong. Meskipun menjadi tanaman pangan, namun konsumsi singkong masih kalah dengan konsumsi beras. Hal tersebut akhirnya menyebabkan hasil panen

komoditas singkong menjadi menumpuk, menghitam hingga rusak. Selain itu, tingginya hasilpanen singkong juga menyebabkan harga komoditas tersebut menjadi rendah. Hal ini tentu akan menyebabkan kerugian petani, sehingga permasalahan tersebut perlu diatasi, melalui solusi yang sifatnya inovatif.

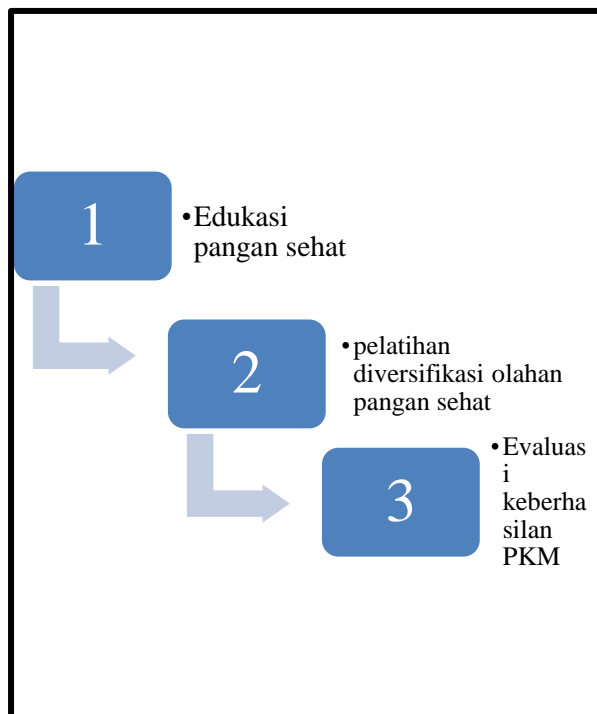
Oleh sebab itu, pengusul PKM yang merupakan Dosen Prodi Bioteknologi ITEKES MU Kalbar, mencoba mengajak istri POKTAN Budidaya sebagai mitra kegiatan PKM. Kegiatan PKM yang ditawarkan kali ini, diharapkan dapat menjadi sebuah inovasi sekaligus solusi bagi mitra. Hasil PKM tim pengusul sebelumnya (Hafsah et al., 2022; Syamsuri, Sutrisno, et al., 2022; Yunus et al., 2022) menemukan bahwa pemberian pelatihan pada mitra dapat meningkatkan pengalaman serta keterampilan mitra tersebut. Kegiatan PKM merupakan salah satu dharma dari perguruan tinggi (PT) sekaligus termasuk ke dalam Indikator Kinerja Utama (IKU) PT, yaitu IKU 2 dan 3. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa sehingga termasuk IKU 2 yaitu mahasiswa berkegiatan diluar kampus, dan sekaligus merupakan realisasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yaitu mendorong mahasiswa untuk menguasai berbagai keilmuan yang berguna untuk memasuki dunia kerja. Salah satu bentuk

kegiatan MBKM adalah melakukan kegiatan lainnya bersama dosen dalam upaya meningkatkan *softskill* dan *hardskill*. IKU 3 dalam kegiatan PKM yaitu dosen berkegiatan di masyarakat, sehingga tidak hanya beraktivitas di dalam kampus saja.

Kegiatan PKM ini telah sejalan dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) no 1, 3 dan 17. Realisasi SDGs tersebut diwujudkan melalui pemberian edukasi olahan pangan sehat, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan perekonomian masyarakat desa dan menjadikan mitra sebagai partner dalam mentransfer ilmu pengetahuan. Berdasarkan hal tersebut, maka kegiatan PKM kali ini yang dilakukan oleh dosen prodi Bioteknologi ITEKES MU Kalbar berkolaborasi dengan dosen Magister Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Tanjungpura sebagai pelaksana, mengangkat tema tentang “Pelatihan Diversifikasi Olahan Mocaf menjadi Aneka Cemilan Pada Wanita Kelompok Tani Transmigran Di Desa Rasau Jaya”. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat berbagai macam olahan pangan sehat menggunakan *MOCAF* sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari singkong tersebut.

## 2. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan pada kegiatan PKM ini yaitu pendidikan dan *Asset Based Community Development* (ABCD). Metode ABCD merupakan metode yang umum digunakan pada kegiatan PKM guna meningkatkan potensi masyarakat, sehingga dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi (Fithriyana, 2020; Kristanto & Putri, 2021; Nandrini & Bashori, 2022). Metode ini menekankan pada aset yang dimiliki mitra, yaitu aset sumber daya manusia (mitra) dan aset sumber daya alam. Pada kegiatan ini, tim pengabdian memberikan pelatihan membuat berbagai macam olahan pangan sehat menggunakan *MOCAF*. Mitra pada kegiatan ini yaitu wanita kelompok tani “Budidaya” di daerah transmigran Desa Rasau Jaya yang melakukan cocok tanam singkong. Langkah-langkah yang dilakukan oleh tim pengabdian dalam melakukan kegiatan PKM ini, yaitu:



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan PKM pada wanita kelompok tani transmigran Desa Rasau Jaya

### 1. Edukasi

Pada kegiatan ini, mitra diajarkan tentang pentingnya olahan pangan sehat. Dikarenakan mitra umumnya adalah wanita dengan tingkat pendidikan rendah, maka edukasi dianggap merupakan hal yang penting dilakukan, sehingga mitra dapat mempunyai pengetahuan baru

### 2. Pelatihan diversifikasi olahan pangan

Pada tahap ini, mitra diberikan simulasi cara membuat olahan pangan. Setelah itu, mitra diberikan buku saku yang memuat berbagai macam olahan pangan sehat berbahan dasar *Mocaf* sehingga mitra dapat mempraktekkan secara langsung

### 3. Evaluasi

Hal ini digunakan untuk mengukur kemampuan mitra. Evaluasi dilakukan melalui dua cara, yaitu pengetahuan pre dan post test, serta evaluasi hasil olahan yang dihasilkan

### 3. Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan PKM ini dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Prodi Bioteknologi ITEKES MU Kalbar dan Prodi Pendidikan Ekonomi Universitas Tanjungpura kepada istri POKTAN “Budidaya”, yang diketuai oleh Ny. Sunarso sebagai mitra kegiatan. Pemilihan sasaran dikarenakan mitra adalah petani yang membudidayakan singkong. Menurut (Syamsuri et al., 2023), pemilihan mitra kegiatan merupakan hal yang urgen karena keberhasilan PKM sangat ditentukan oleh sasaran yang digunakan. Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan pangan sehat berbasis *Mocaf* merupakan lanjutan dari kegiatan PKM sebelumnya, yaitu pelatihan pembuatan tepung *Mocaf* dari singkong.

Sebelum pelatihan, dilakukan tanya jawab mengenai olahan singkong yang diketahui oleh mitra (Gambar 2). Hal ini dimaksudkan untuk mengukur pengetahuan awal mitra terkait diversifikasi olahan singkong yang tentunya lebih sehat. Menurut (Alang et al., 2023; Hamdani et al., 2023; Syamsuri et al., 2023), diskusi awal atau *pretest* merupakan suatu langkah

untuk mengetahui pemahaman awal mitra. Pada moment ini, peserta juga terlihat sangat antusias. Menurut (Yunus et al., 2022), antusiasme merupakan salah satu sikap yang menunjukkan rasa keingintahuan yang tinggi yang dimiliki seseorang.



Gambar 2. Diskusi awal mengenai olahan singkong

Setelah diskusi awal, maka dilanjutkan dengan edukasi mengenai pangan sehat berbasis *Mocaf*. Hal ini dimaksudkan agar mitra dapat memahami pentingnya pangan yang sehat, sehingga meminimalkan terjadinya berbagai penyakit degeneratif. Hal ini sesuai dengan (Paramawidhita et al., 2023) yang menyatakan bahwa edukasi akan meningkatkan pengetahuan masyarakat.

Setelah edukasi, maka dilanjutkan dengan pelatihan membuat olahan pangan (diversifikasi) berbahan dasar *Mocaf* dengan menggunakan buku panduan yang telah diberikan oleh tim pengabdian. Olahan pertama yaitu telur gabus *Mocaf* (Gambar 3).



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Telur Gabus Berbahan Mocaf

Adapun bahan dan tata cara pembuatan telur gabus *Mocaf* yaitu: 700 gr *Mocaf*, 165 gr keju, 6 butir telur, 120 gr margarin, 1 sdt garam dan 1 sdt kaldu. Adapun cara membuat telur gabus *Mocaf* yaitu mencampur semua bahan hingga rata. Setelah rata, maka dibentuk mirip telur gabus dan diturunkan ke minyak. Setelah itu digoreng dalam minyak yang telah panas hingga mengembang. Setelah mengembang, dilanjutkan dengan diaduk hingga seluruh permukaan menjadi coklat.

Olahan kedua yaitu dan olahan kedua yaitu stik bawang *Mocaf* (Gambar 4). Adapun bahan dan tata cara pembuatan stik *Mocaf* yaitu: 1 butir telur, 125 gr *Mocaf*, 25 gr tapioka, 25 mL minyak goreng, 50 mL air, 3 siung bawang putih, 1 tangkai seledri, 1 sdt kaldu dan 1 sdt garam. Adapun cara membuat stik bawang *Mocaf* yaitu:

1. Mengayak *Mocaf* dan tapioka,
2. Menambahkan bawang putih yang telah dilauskan



3. Menambahkan garam, kaldu, seledri dan minyak rongeng, lalu diaduk rata
4. Menambahkan telur lalu diaduk rata
5. Menambahkan air secara perlahan, jika terasa lengket, maka ditambahkan sedikit *Mocaf*
6. Digilas dan dipotong-potong (talenan ditaburi mocaf agar tidak lengket)
7. Selanjutnya digoreng pada minyak panas dengan api sedang.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan stik bawang *Mocaf*

Setelah kegiatan praktek, maka dilanjutkan dengan pengemasan menggunakan kemasan yang telah disiapkan oleh tim pengabdian (Gambar 5). Pengemasan ini bertujuan untuk mengamankan pangan dari kontaminasi, sekaligus sebagai identitas dari pangan tersebut. Hal ini sesuai dengan (Ekowati et al., 2021) yang menyatakan bahwa kemasan pangan berfungsi sebagai pengaman sekaligus identitas suatu produk.



Gambar 5. Hasil olahan mitra

Setelah seluruh proses kegiatan dilakukan, maka dilanjutkan dengan tanya jawab akhir (*posttest*) terkait tata cara pembuatan olahan telur gabus dan stik bawang *Mocaf*. Selain itu, dilakukan evaluasi mengenai hasil olahan yang telah dibuat oleh mitra. Hasil pengamatan tim PKM terlihat bahwa semua peserta telah mampu membuat olahan MOCAF. Hal ini sesuai dengan (Wyati et al., 2020) yang menyatakan bahwa edukasi melalui pemberian praktek sangat menarik minat peserta sehingga dapat menghasilkan produk sesuai yang diharapkan. Hal yang sama juga diungkapkan oleh (Syamsuri et al., 2022) yang mengatakan bahwa pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan peserta. Hal ini berarti bahwa metode PKM yang digunakan kali ini, telah terbukti dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan PKM ini dilakukan untuk menangani permasalahan singkong yang jumlahnya melimpah, cepat mengalami kerusakan dan harga jual yang rendah, namun tingkat konsumsinya sangat rendah. Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar *Mocaf* sebagai solusi menangani hal tersebut, melibatkan 27 orang istri anggota kelompok tani “Budidaya”, dimana anggota tersebut merupakan ibu rumah tangga. Hasil PKM menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra, yang ditunjukkan melalui kemampuan mitra mengolah pangan seperti stik bawang dan telur gabus *Mocaf*.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih tim PKM haturkan kepada DRTPM Ditjen Diktiristek, Kemendikbudristek melalui hibah PKM skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat pendanaan tahun 2024 (nomor kontrak 133/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024), serta bapak Sunarso selaku ketua POKTAN Budidaya yang telah mengizinkan dan bertindak sebagai koordinator lapangan, sehingga kegiatan ini dapat berjalan sukses dan lancar.

#### 6. Daftar Pustaka

Alang, H. (2019). *Studi Potensi Dan Gen*

*Penyandi Bakteriosin Bakteri Asam Laktat Dari Susu Kerbau Belang (Bubalus Bubalis L.) Tana Toraja Sebagai Kandidat Probiotik (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)* [Universitas Brawijaya]. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/189440/>

Alang, H. (2024). *BAL (Enterococcus faecalis) Sebagai Probiotik*. Get Press Indonesia.

Alang, H., Hafisah, H., Syamsuri, S., Pratama, S. F., Khairillah, Y. N., Pasmawati, P., & Fitriagustiani, F. (2023). Implementasi pengabdian masyarakat melalui pemeriksaan golongan darah pada siswi pondok pesantren jareqjeq pambusuang, kab. Polewali mandar sulawesi barat. *Jurnal Martabe*, 6(2), 2682–2689. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i8.2682-2689>

Edam, M. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.33749/jpti.v9i1.3205>

Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., NufusMelania, I., Praditapuspa, E. N., & Nafi, M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 625–634. <https://doi.org/10.33084/PENGABDIANMU.V6I6.2676>

Fithriyana, E. (2020). Pengolahan produk berbahan dasar buah pepaya sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan. *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada*



- Masyarakat*, 1(2), 1–9.  
<https://doi.org/10.32665/ALUMRON.V1I2.748>
- Hafsah, H., Alang, H., Hastuti, H., & Yusal, M. S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Tentang Penyakit Degeneratif Pada Masyarakat Petani di Desa Laliko Sulawesi. *Kreativasi : Journal of Community Empowerment*, 1(2).  
<https://doi.org/10.33369/KREATIVASI.V1I2.23735>
- Hamdani, I. M., Syamsuri, S., Alang, H., & Adhalih, N. F. (2023). Edukasi Mengenai Pentingnya Data Science Untuk Masa Depan. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 4(1), 34–40.  
<https://doi.org/10.46306/JABB.V4I1.313>
- Husna, Q. D., Muthoifa, Normalitasari, N. A., Farisulhaq, A., & Suswardany, D. L. (2023). Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Mengendalikan Kadar Gula Darah pada Masyarakat Desa Klepu, Ngadirojo, Wonogiri. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 762–771.  
<https://doi.org/10.33379/icom.v3i2.2569>
- Kristanto, T. B. A., & Putri, A. A. (2021). Pengembangan masyarakat berbasis aset sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui sektor wisata kebugaran di Indonesia. *Journal of Social Development Studies*, 2(2), 43–54.  
<https://doi.org/10.22146/jsds.2272>
- Maghfiroh, K., Sri, R. R., & Nuswardhani, K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106–114.  
<https://doi.org/10.35891/TP.V10I2.1647>
- Munandar, A., Haryanti, I., Ilham, I., Yusuf, M., Alwi, A., & Muhajirin, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Singkong. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 56–64.  
<https://doi.org/10.36312/linov.v7i1.538>
- Nandrini, E., & Bashori, Y. A. (2022). PENGELOLAAN BUMDes BRINGINAN DENGAN PENDEKATAN ASSET–BASED-COMMUNITY-DEVELOPMENT (ABCD). *PRODIMAS: Prosiding Pengabdian Masyarakat*, 1, 264–276.  
<https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/prodimas/article/view/459>
- Paramawidhita, R. Y. T., Suryadini, H., & Fauzia, H. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Kecamatan Banturung Dalam Mengembangkan Potensi Tumbuhan Obat Lokal Berbasis “Etnofarmasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 6(1), 26–30.  
<https://doi.org/10.31932/JPMK.V6I1.1981>
- Rohman, A. T., Alfani, I. H. D., A.B, M. Y., Yonita, M., & Nursyahidah, N. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bojong dengan Membuat Produk Olahan Rangginang Hanjeli dan Kicimpring Singkong. *PROCEEDINGS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG*, 1(87), 29–40.  
<https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/1125>
- Sandia, S. A., Megawati, M., Fadli, R., Mubarak, M. S., Asrianti, T., Sulastri, E., Marliawati, D. A., Aziza, L., Fahmi, S., & Novariyanto, A. (2019). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 109–112.  
<https://sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/view/183>

- Syamsuri, S., Alang, H., & Hafsah, H. (2023). Pembuatan Asam Mangga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Mangga di Desa Kanje Sulawesi Barat. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(3), 758–767.  
<https://doi.org/10.29407/JA.V7I3.20109>
- Syamsuri, S., Hafsah, H., & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 313–321.  
<https://doi.org/10.37637/AB.V5I2.959>
- Syamsuri, S., Sutrisno, S., Khaidarsyah, K., Akhmad, N. A., & Alang, H. (2022). Edukasi Peran Dan Fungsi Koperasi Yang Baik Bagi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(3), 228–232.  
<https://doi.org/10.24114/JPKM.V28I3.38264>
- Wyati, S., Santoso, D., Santoso, A., & Kusnilahwati, N. (2020). Menumbuhkan Usaha Melalui Kegiatan Kelompok Usaha Bersama Di Kampung Tambak Lorok Semarang. *Usm.Ac.Id*, 1, 1–6.  
<http://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/view/1822%0Ahttps://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/viewFile/1822/1209>
- Yunus, M., Hasyim, A., Nur, S., Alang, H., & Astuti, W. W. (2022). Menanamkan Jiwa Konservasi Dini pada Siswa SDIT Nurul Fikri Makassar Melalui Materi “Ayo Menyayangi Makhluk Ciptaan Allah.” *Jurnal SOLMA*, 11(3), 557–563.  
<https://doi.org/10.22236/solma.v11i3.10387>