



Diversifikasi Olahan Singkong untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah

Nilah Rahayu¹, Sri Maryanti², Reny Wardiningsih³, Lalu Andika Noviawan⁴

^{1,2} Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Kota Mataram, Indonesia.

³ Jurusan D3 Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Kota Mataram, Indonesia.

⁴ Jurusan S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Kota Mataram, Indonesia.

¹nilarahayu_feb@unram.ac.id

²sri_maryanti@staff.unram.ac.id

³reny.wardi@staff.unram.ac.id

⁴andika.n@staff.unram.ac.id

Article Info

Received: 13 Februari 2025

Revised: 26 Maret 2025

Accepted: 11 April 2025

Abstrak: Singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah. Namun, di Desa Renggata, Kecamatan Praya Barat Daya, Kabupaten Lombok Tengah, pengolahan singkong masih terbatas pada produk sederhana seperti keripik. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi produk berbahan dasar singkong melalui pembuatan keripik ubi recah aneka rasa (manis dan pedas), sekaligus memberikan pelatihan terkait pengelolaan keuangan dan pemasaran bagi kelompok usaha Sale Harapan di Dusun Berobot. Metode kegiatan meliputi tahap persiapan, sosialisasi, serta pelaksanaan dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah serta peningkatan pengetahuan tentang pengelolaan keuangan dan strategi pemasaran. Analisis keuangan menunjukkan potensi keuntungan yang signifikan. Selain itu, dukungan pemasaran melalui desain kemasan, distribusi, dan kerjasama dengan pedagang lokal turut meningkatkan daya saing produk. Kesimpulannya, diversifikasi olahan singkong ini memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat setempat. Untuk keberlanjutan usaha, disarankan dilakukan pelatihan lanjutan di bidang pemasaran digital dan perluasan jaringan distribusi.

Kata kunci: Diversifikasi, Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi

***Corresponding Author:**

Nilah Rahayu

Jurusan Manajemen,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Mataram, Kota
Mataram, Indonesia;

Email:

nilarahayu_feb@unram.ac.id

Abstract: Cassava is one of the staple food crops with great potential to be processed into various value-added products. However, in Renggata Village, Praya Barat Daya Subdistrict, Central Lombok Regency, cassava processing remains limited to basic products such as chips. This community service activity aims to diversify cassava-based products by producing flavored cassava chips (sweet and spicy) while providing training on financial management and marketing for the Sale Harapan business group in Berobot Hamlet. The methods of the activity include preparation, socialization, implementation, and mentoring stages. The results show an improvement in community skills in processing cassava into value-added products and enhanced knowledge of financial management and marketing strategies. Financial analysis indicates significant profit potential. Moreover, marketing support through packaging design, distribution, and collaboration with local traders has increased the product's competitiveness. In conclusion, this cassava processing diversification positively impacts the local community's economy. For business sustainability, further training in digital marketing and expansion of distribution networks are recommended.

Keywords: Diversification, Community Empowerment, Innovation

PENDAHULUAN

Ubi kayu atau ketela pohon atau biasa disebut singkong merupakan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika yang penyebarannya sampai keseluruh dunia termasuk Indonesia (Setyawati et al., 2021). Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan wilayah pertanian yang sangat luas, sehingga hampir setiap daerah memiliki penduduk yang berprofesi sebagai petani. Produk hasil pertaniannya pun beragam, seperti beras, jagung, kopi, bawang, cengkeh, singkong, dan berbagai komoditas lainnya (Rois & et.al, 2023). Singkong yang juga dikenal sebagai ubi kayu atau *Cassava (Manihot Esculenta)*, merupakan salah satu tanaman pangan yang sangat penting di banyak negara tropis, termasuk Indonesia dan banyak dibudidayakan petani (Syafriani et al., 2022). Sebagaimana diketahui, singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang dapat hidup sepanjang tahun dan merupakan hasil pertanian kedua terbesar setelah padi (Gunawati & Sudarwati, 2017). Di Indonesia singkong atau ubi kayu memiliki peran penting dalam ketahanan pangan nasional karena selain menjadi tanaman pangan, singkong menjadi tanaman perdagangan dan menjadi sumber pendapatan bagi petani (Nurdani et al., 2022).

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat urutan ketiga setelah padi dan jagung, seiring berjalannya waktu singkong dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan industry dengan berbagai variasi olahan (Purnomo et al., 2015). Singkong atau ubi kayu adalah bahan pangan yang serbaguna dan sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai produk yang bernilai tambah tinggi. Namun, realitanya di Indonesia harga singkong termasuk rendah dibandingkan padi maupun bahan pokok lainnya sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai jual singkong yang lebih tinggi (Andarista & Soraya, 2022). Salah satu caranya melalui pengolahan yang berkelanjutan untuk menciptakan diversifikasi produk dengan melibatkan masyarakat atau petani sehingga mampu mendorong dan meningkatkan kesejahteraan mereka (Fitrianti et al., 2022).

Diversifikasi produk merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan oleh pelaku usaha melalui proses penambahan produk atau jasa baru guna memperbaiki tipe, warna, mode, ukuran, jenis dari produk yang dihasilkan (Zamaya et al., 2022). Kebutuhan pemerintah akan diversifikasi pangan memberikan peluang untuk mengubah sumber pangan daerah menjadi berbagai produk makanan yang lebih beragam untuk meningkatkan potensi dan daya saing produk yang juga akan berdampak pada kesejahteraan masyarakat (Setiyoko et al., 2023). Diversifikasi pangan dapat terlaksana melalui peningkatan keanekaragaman pangan sebagai upaya dalam mewujudkan ketahanan pangan. (Azizu et al., 2022). Misalnya dengan meningkatkan jenis olahan singkong mulai dari yang sifatnya tradisional sampai dengan modern. Olahan singkong tradisional meliputi tape, getuk, dan keripik, yang dikenal dengan cita rasanya yang khas dan lezat. Selain itu, singkong juga diolah menjadi tepung tapioka yang digunakan dalam pembuatan berbagai produk makanan seperti kue, mie, dan biskuit. Dalam industri modern, singkong dimanfaatkan untuk produksi bioetanol sebagai bahan bakar alternatif dan pati singkong yang digunakan dalam industri kertas, tekstil, dan farmasi. Inovasi terbaru juga melihat singkong diolah menjadi produk pangan sehat seperti keripik rendah lemak, dan bahan baku untuk produk ramah lingkungan seperti plastik biodegradable (Ikhrum & Chotimah, 2022). Pengembangan produk olahan singkong menjadi kuliner

inovatif dengan bahan baku local juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha mikro dimasyarakat (Sari & et.al, 2022).

Desa Ranggagata terletak di Kecamatan Praya Barat Daya, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Sebagian besar penduduknya bersuku Sasak. Desa Ranggagata terdiri dari 10 dusun salah satunya yaitu Dusun Berobot yang mempunyai penghasilan singkong cukup melimpah. Selama ini singkong hanya diolah menjadi keripik, sehingga perlu diversifikasi dalam bentuk produk olahan lain yang dapat memberikan nilai tambah bagi komoditi tersebut. Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak fokus pada satu jenis saja (Febrina et al., 2021). Dengan adanya penganeekaragaman pengolahan pangan melalui produk olahan singkong diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pengelola usaha mikro, serta dapat memberikan inovasi menu masakan dimasyarakat secara luas dan inovatif. Diversifikasi olahan singkong ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas dan berkontribusi pada ketahanan pangan serta pengembangan industri berbasis sumber daya lokal (Rohyani et al., 2020). Melihat hal tersebut tim pengabdian mengidentifikasi perlunya menjawab kebutuhan diversifikasi pangan olahan pada komoditi singkong atau ubi kayu di Dusun Borobot dengan berfokus pada pembuatan kripik ubi recah, sehingga dapat memberikan nilai tambah ekonomis bagi masyarakat. Pembuatan kripik ubi recah aneka rasa dipandang sebagai sebuah solusi mengingat masih tingginya permintaan pasar pada produk snack atau cemilan bergizi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Disisi lain, tim pengabdian juga melihat bahwa pengetahuan terkait pengelolaan keuangan sederhana, ditambah lagi dengan pengetahuan pemasaran termasuk didalamnya adalah kemasan dan distribusi penting untuk diberikan demi terwujudnya bisnis yang berkelanjutan. Melalui kegiatan pendampingan ini diharapkan dapat tercipta model pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam mengoptimalkan potensi lokal dan mampu meningkatkan perekonomian kelompok usaha di Dusun Borobot.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan pengabdian tentang diversifikasi olahan singkong meliputi berbagai kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini, tim pengabdian kepada Masyarakat melakukan suvei awal, guna mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni kelompok usaha Sale Harapan, Dusun Berobot. Kemudian dilanjutkan berkoordinasi dengan salah satu ketua kelompok usaha di Dusun Berobot Desa Renggata Kecamatan Praya Barat untuk menyampaikan tujuan pengabdian dan memperoleh kesepakatan pelaksanaan kegiatan. Koordinasi ini penting dilakukan agar kegiatan pengabdian mendapatkan dukungan dan partisipasi aktif dari tokoh-tokoh masyarakat yang akan membantu memobilisasi masyarakat dan memastikan kelancaran pelaksanaan. Tahap persiapan juga meliputi penyusunan rencana kegiatan secara mendetail, sehingga acara dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. Dimana hal ini mencakup jadwal kegiatan, materi pelatihan, dan alat serta bahan yang dibutuhkan.

2. Tahap sosialisasi,

Pada tahap ini dilakukan dengan cara memperkenalkan program kepada anggota kelompok mitra secara lebih luas, kemudian apa saja manfaat diversifikasi ubi kayu menjadi keripik ubi recah, termasuk didalamnya menginformasikan jadwal pelaksanaan kegiatan dimulai sampai dengan jadwal praktek pembuatan ubi recah.

3. Tahap pelaksanaan dan pendampingan

Tahap ini mencakup semua aspek teknis pengolahan ubi kayu menjadi kripik ubi recah aneka rasa (pedas dan manis) yang enak dan berkualitas. Pada tahap ini dimulai dengan memberikan penjelasan tentang kandungan gizi dan manfaat dari singkong. Dilanjutkan dengan penjelasan terkait bahan-bahan lainnya (komposisi) yang diperlukan untuk membuat kripik ubi recah. Kemudian, masuk pada demonstrasi pengolahan singkong mulai dari pemilihan singkong yang baik, pengupasan, pemotongan, penggorengan dan mencampurkan bumbu sesuai varian rasa yakni manis dan pedas. Tidak hanya melakukan demonstrasi pengolahan, tim pengabdian juga melakukan pendampingan dalam pemasaran, termasuk pembuatan kemasan, memberikan alternatif jalur distribusi untuk meningkatkan penjualan dan pemahaman terkait pengelolaan keuangan sederhana melalui perhitungan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pendampingan diversifikasi olahan singkong menjadi kripik ubi recah aneka rasa (manis dan pedas) yang dilaksanakan di Dusun Berobot Desa Renggata Kecamatan Praya Barat telah menunjukkan hasil yang cukup signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, yang dalam hal ini adalah kelompok usaha Sale harapan, khususnya dalam pengolahan singkong menjadi kerpik ubi recah aneka rasa (manis dan pedas). Tidak hanya itu, mitra juga diberikan tambahan pengetahuan terkait dengan pengelolaan keuangan sederhana dan pemasaran yang akan mendukung keberlanjutan usaha pada mitra. Berikut adalah hasil yang dicapai berdasarkan pada tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan.

Dimulai dari tahap persiapan dan sosialisasi, dimana sebelum kegiatan PKM (Pengabdian kepada Masyarakat) dilaksanakan terlebih dahulu dilakukan survei lokasi dan kunjungan kepada mitra untuk berkoordinasi terkait tujuan pelaksanaan kegiatan PKM khususnya berkaitan dengan diversifikasi olahan ubi kayu atau singkong untuk menjadi keripik ubi reach aneka rasa. Dari sejak dilaksakannya survei awal kemudian sosialisasi program, masyarakat terutama mitra menunjukkan minat dan antusiasme yang tinggi terhadap program ini. Hal ini dapat dilihat dari tingkat partisipasi mitra yang selalu aktif terlibat pada setiap kegiatan, mulai dari keterbukaan masyarakat untuk mengemukakan permasalahan yang dihadapi sampai dengan ikut terlibat dalam mensosialisasikan kegiatan ini dengan penuh semangat. Pada tahap ini didapatkan kesepakatan tentang pelaksanaan kegiatan pengabdian yakni pembuatan keripik ubi recah.

Tahapan selanjutnya yakni pelaksanaan dan pendampingan program yang dimulai dengan penyuluhan pengetahuan tentang kandungan gizi ubi kayu atau singkong yang memiliki banyak manfaat dan dapat didiversifikasikan menjadi berbagai macam olahan pangan sehingga meningkatkan nilai tambah dari ubi kayu tersebut. Dengan semakin

meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk camilan atau snack yang tidak hanya lezat dan bergizi tetapi juga memiliki harga jual yang terjangkau, karena bahan baku berupa singkong jumlahnya berlimpah, maka salah satu diversifikasi ubi kayu yang potensial dan mampu memberikan kesejahteraan bagi masyarakat adalah kripik ubi recah.

Sebelum memulai praktek pembuatan ubi recah, maka disampaikan bahan, alat serta cara pengeolahan ubi recah aneka rasa. Berikut bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pengolahan kripik ubi recah yaitu Singkong, Minyak goreng, Gula pasir, Garam, Bawang putih, Cabai rawit, Perenyah, dan Penyedap rasa (micin). Selanjutnya langsung kepada tahapan dalam proses pengolahan ubi recah sebagai berikut:

1. Singkong di kupas dan dicuci sampai bersih lalu tiriskan
2. Memotong/recah singkong yang telah dicuci berbentuk dadu
3. Merendam singkong recahan dengan air yang telah di campur bahan perenyah selama 30 menit lalu tiriskan
4. Menggoreng singkong recahan tersebut dalam minyak panas hingga berubah warna kecoklatan dan tiriskan
5. Siapkan bahan bumbu, haluskan lalu goreng sampai matang
6. campurkan singkong yang sudah di goreng matang dengan bumbu yang sudah matang (bumbu rasa manis dan pedas)
7. Masukkan ubi recah ke kemasan yang sudah ada dan Ubi Recah aneka rasa siap di pasarkan.



Gambar 1. Produk Camilan Ubi Recah Aneka Rasa

Tim PKM juga membantu analisis perhitungan biaya dan keuntungan dari produksi ubi recah ini, untuk satu kali produksi diperlukan modal senilai Rp400.000,- modal meliputi untuk pembelian bahan-bahan yang digunakan, seperti singkong, minyak goreng, gula pasir, garam, bawang putih, cabai rawit, perenyah, dan penyedap rasa serta kertas stiker (untuk merek) dan plastik (untuk kemasan). Dari 1 kali produksi bisa menghasilkan 100 kemasan ubi recah dengan nilai jual Rp 1.000,- per kemasan sehingga didapatkan hasil penjualan senilai Rp1.000.000,-. Hal tersebut tergolong cukup tinggi untuk pendapatan harga sehingga mitra sangat antusias untuk melanjutkan kegiatan ini.

Kemudian dari segi pemasarannya, tim PKM juga membantu dalam membuat kemasan dan stiker merek untuk bisa membedakan dengan produk pesaing. Disamping itu stiker merek juga mampu berfungsi sebagai alat promosi, karena dalam stiker merek sudah tertera nomor kontak dari produsen, sehingga pembeli tidak kesulitan dalam melakukan pemesanan kembali. Stiker merek juga bisa sebagai alat untuk lebih

meyakinkan konsumen akan kualitas dari produk yang dijual, karena didalamnya memuat informasi tentang komposisi (bahan) yang digunakan untuk memproduksi camilan ubi recah aneka rasa ini, termasuk didalamnya adalah waktu produksi (expired). Kemudian masih dalam pendampingan pemasaran, mitra juga diberikan pengetahuan tentang bagaimana melihat alternatif distribusi produk ini, sehingga penjualannya bisa berkembang. Tim PKM mengenalkan mitra dengan pengelola kantin pada sekolah-sekolah yang ada di sekitar tempat produksi, dan mengarahkan mitra untuk menjalin komunikasi serta kerjasama untuk menitipkan produk camilan ubi recah kepada pedagang kelontong yang memiliki lokasi yang tidak begitu jauh dari tempat produksi. Diharapkan mitra juga bisa menjalin kerjasama dengan sebanyak mungkin pihak untuk bisa meningkatkan penjualan, sembari tetap menjaga kualitas rasa dari produk yang dijual.



Gambar 2. Kemasan dan Merek Camilan Ubi Recah Aneka Rasa

KESIMPULAN DAN SARAN

Tujuan kegiatan PKM ini adalah melakukan pengembangan produk berbahan dasar ubi kayu atau singkong. Pengembangan produk sangat penting dilakukan agar konsumen tidak merasa bosan dengan produk yang ada dipasaran dan terciptanya produk dengan kualitas dan manfaat yang lebih baik. Pengembangan produk memiliki tujuan untuk perbaikan produk atau menyempurnakan produk yang sudah ada sebelumnya dan dapat memberikan nilai tambah ekonomis produk dan penghasilan bagi masyarakat dusun Berobot. Kegiatan selanjutnya perlu dilakukan pelatihan atau workshop pemasaran agar produk olahan singkong ini dikenal luas oleh masyarakat dan dapat bertahan di pasaran.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami dari tim PKM mengucapkan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dan berkontribusi dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dengan mengusung tema Diversifikasi Olahan Singkong Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah. Terima kasih yang mendalam kami sampaikan kepada Kepala Desa dan masyarakat Dusun Berobot, khususnya ibu-ibu dan bapak-bapak yang tergabung dalam Kelompok Usaha Sale Harapan, yang telah aktif berpartisipasi dan menunjukkan minat tinggi dalam mengembangkan keterampilan pengolahan singkong. Semoga kerjasama ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang lebih luas bagi pengembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>
- Azizu, A. M., Purnamasari, W. O. D., Hamar, B., Bone, A. H., & Cahyani, W. S. (2022). Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Ubi Kayu di Desa Kaongkeongke Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Pasar Wajo. *Room of Civil Society Development*, 1(2), 188–193. <https://doi.org/10.59110/rcsd.v1i2.54>
- Febrina, L., Amelia, J. R., Soecahyadi, S., & Mulyawati, I. (2021). Pelatihan untuk Diversifikasi Produk Turunan Olahan Singkong di Desa Nanggerang - Bogor. *Journal of Servite*, 2(1), 18. <https://doi.org/10.37535/102002120202>
- Fitrianti, R., Nurbayani, S. U., Zaenal, M., & ... (2022). Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa. *Jurnal Dinamika* <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/article/view/20837>
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis Studi Kelayakan Usaha Bisnis Cassava Chips Di Perumahan Mardani Raya. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35–44.
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada ...*, 6(1), 271–278.
- Nurdani, K., Lasaiba, M. A., & Leuwol, F. S. (2022). Pengelolaan Ubi Kayu Dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga Di Dusun Wailapia Desa Larike Kecamatan Leihitu Barat Kabupaten Maluku Tengah. *Jendela Pengetahuan*, 15, No. 1(April), 1–14.
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong Bagi Industri Tape Di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 162–173.
- Rohyani, I., Aryanti, E., Suropto, S., & Jupri, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai. *Pengabdian Magister Pendidikan IPA*.
- Rois, F., & et.al. (2023). Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/download/642/360/2623>
- Sari, D. R., & et.al. (2022). Pengembangan Produk Lokal Singkong menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang. *Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat (PRIMA)*, 2(1), 11–19.
- Setiyoko, A., Putri, S. K., & Casmi, E. (2023). Diversifikasi Olahan Ubi Ungu untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan di Sleman. *Warta LPM*, 26(4), 412–421. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i4.1993>
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi ...*, 5(1). <https://mail.online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/13837>
- Syafriani, S., Aprilia, N., & Viora, D. (2022). Pengembangan Usaha Singkong Sebagai

Jajanan Sehat di Kampar Riau. *Jurnal Medika*, 1(1), 1–6.

Zamaya, Y., Misdawita, M., Taryono, T., & Arifudin, A. (2022). Diversifikasi Produk Bahan Baku Lokal Pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Di Desa Pulau Gadang Kabupaten Kampar. *COMMENT: Journal of Community Empowerment*, 2(2), 62–69. <https://doi.org/10.33365/comment.v2i2.193>