

Aneka Olahan Ubi Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.) Sebagai Ketahanan Pangan Lokal-Sebuah Kajian Pustaka

Aisyah Fitriani (1), Ridha Silvia (2), Rini Asnontia Mega Putri (3), Anisatu Z. Wakhidah (4)

Jurusan biologi, Fakultas Pendidikan, Institut Agama Islma Negeri Metro, Lampung, Indonesia

aisyahsarjana@gmail.com (1), ahdiraivles@gmail.com (2), riniasnontia04@gmail.com (3),
anisatuzwakhidah@metrouniv.ac.id (4)

ABSTRAK

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang menduduki peringkat ketiga setelah beras dan jagung, oleh karena itu singkong merupakan sumber ketahanan pangan lokal yang efektif. Namun, pengolahan ubi kayu seringkali terbatas pada produk tradisional, banyak potensi inovasi dalam pengolahan ubi kayu yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesadaran masyarakat akan inovasi olahan umbi singkong untuk ketahanan pangan lokal, keanekaragaman pengolahan dan untuk mengetahui manfaat dan kandungan nutrisi yang terdapat pada tanaman singkong. Penelitian ini menggunakan metode kajian pustaka dari tahun 2012 hingga 2023. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari tinjauan pustaka, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar masyarakat di setiap daerah masih kurang dalam mengembangkan umbi singkong menjadi makanan yang lebih bervariasi. Berbagai olahan kentang singkong terbagi menjadi dua jenis, tradisional dan modern. Ada banyak manfaat dan kandungan gizi kentang singkong, seperti karbohidrat, lemak, protein, pektin, kalsium, kalori dan serat kasar.

Kata Kunci : ubi singkong, manfaat, olahan ubi, pangan lokal.

ABSTRACT

Cassava is one of the local sources of carbohydrates in Indonesia which is ranked third after rice and corn, therefore cassava is an effective source of local food security. However, cassava processing is often limited to traditional products, there is a lot of innovation potential in cassava processing that has not been utilized optimally by the community. The aim of the research is to determine the level of public awareness of innovations in processed cassava tubers for local food security, processing diversity and to find out the benefits and nutritional content found in cassava plants. This research used the *Literature Review* method from 2012 to 2023. Based on the results obtained from the *Literature Review*, it can be concluded that most people in each region are still lacking in developing cassava tubers into more varied foods. Various processed cassava potatoes are divided into two types, traditional and modern. There are many benefits and nutritional content of cassava potatoes, such as carbohydrates, fat, protein, pectin, calcium, calories and crude fiber.

Keywords : cassava yam, benefits, processed sweet potato, local food

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Di Indonesia, ubi singkong memang belum sepopuler padi dan jagung sebagai komoditas pangan. Ubi singkong tidak asing di telinga masyarakat Indonesia yang telah puluhan tahun memanfaatkan umbinya sebagai sumber pangan. Ubi singkong merupakan tanaman tahunan tropis dan subtropis. Daunnya sebagai sayuran dan umbinya dikenal luas sebagai makanan utama penghasil karbohidrat (Nurhayati, 2022.) Kemajuan teknologi setiap harinya menghasilkan hal-hal baru, baik itu inovasi di bidang teknologi maupun bidang lainnya. Inovasi-inovasi di bidang pangan juga terus berkembang, termasuk pengolahan umbi-umbian, dengan tujuan untuk meningkatkan manfaat dan nilai dari tanaman olahan itu sendiri. Mengingat modernisasi masyarakat yang semakin moderat, diperlukan inovasi masak yang memerlukan kreativitas baik dalam pengolahan maupun kearifan tradisional olahan singkong agar dapat mencapai nilai pasar yang cukup tinggi. Padahal ubi singkong merupakan salah satu bahan pangan utama yang digunakan untuk meningkatkan program diversifikasi pangan. Oleh karena itu diperkenalkan produk pangan olahan ubi singkong untuk memberikan alternatif pangan baru. Selain itu, permasalahan umum juga seperti keterbatasan masyarakat yang masih fokus pada konsep pengolahan umbi-umbian secara tradisional sehingga membuat nilai jual ubi singkong sendiri cukup rendah. Jika ubi singkong dapat diolah menjadi berbagai hidangan, baik yang bersifat tradisional maupun modern, potensinya untuk memiliki nilai jual yang tinggi di pasaran akan semakin besar. Hal ini kontras dengan hanya menjual singkong mentah, karena pengolahan mentah menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya secara signifikan.(Hafiza dkk., 2023) . Olahan ubi singkong yang memberi nilai tambah banyak beredar berupa makanan ringan di masyarakat, dan produk-prodeknnya dapat dikatakan sebagai makanan tradisional yang mampu bersaing dengan makanan modern lainnya. Satu dari komoditas tanaman pangan yang memiliki peranan signifikan selain padi dan jagung, yaitu ubi singkong. Ubi singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki beragam keunggulan(Haskara & Hakim, 2012). Dari uraian sebelumnya, telah dilakukan berbagai penelitian terkait pengolahan dan manfaat ubi singkong. Ubi singkong telah dikenal luas sebagai bahan pangan lokal di Indonesia. Meskipun demikian, kesadaran masyarakat terkait berbagai produk olahan makanan singkong yang bersifat beragam atau modern masih cukup rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesadaran masyarakat terhadap peran tanaman singkong untuk ketahanan pangan, untuk mengetahui bahwa tanaman singkong memiliki potensi dan keanekaragaman pengolahan sebagai ketahanan pangan lokal, untuk mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada tanaman singkong”.

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Seberapa sadar masyarakat bahwa ubi singkong merupakan salah satu ketahanan sumber pangan lokal ?
2. Apa sajakah olahan makanan yang bisa dihasilkan dari ubi singkong sebagai pangan lokal?
3. Apa saja manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada ubi singkong?

3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui tingkat kesadaran masyarakat terhadap peran ubi singkong untuk ketahanan pangan.

2. Untuk mengetahui bahwa ubi singkong memiliki keanekaragaman pengolahan sebagai ketahanan sumber pangan lokal
3. Untuk mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada ubi singkong.

4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari pelaksanaan penelitian ini adalah :

1. Manfaat Bagi Instansi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.

2. Manfaat Bagi Industri/ Lembaga Riset

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian yang ingin melakukan penelitian mengenai ubi singkong sebagai salah satu pangan lokal di Indonesia yang mempunyai banyak potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai macam olahan.

3. Manfaat Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pengetahuan tentang olahan, manfaat dan nilai gizi ubi singkong sebagai pangan lokal, sebagai bahan informasi bagi peneliti dan pihak lain jika ingin melakukan penelitian terhadap masalah yang sama, sebagai informasi tentang kesadaran masyarakat terhadap ubi singkong sebagai pangan lokal.

II. METODE

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan dengan metode *Literature Review*. Adapun penelitian ini dilakukan pada bulan November 2023.

Rancangan Penelitian atau Model

Dalam penelitian ini, kami mengadopsi pendekatan *Literature Review* dengan mengumpulkan referensi dari tahun 2012 hingga 2023., selanjutnya, melakukan evaluasi beberapa data dengan membandingkan literatur satu dengan yang lainnya, menyatukan hasil analisis dari literatur yang dieksplorasi berdasarkan persamaan dan perbedaan yang ada, meninjau temuan penelitian terkait penggunaan singkong sebagai bahan pangan lokal, dan menyusun data dari kajian literatur tersebut. Referensi yang digunakan diperoleh melalui akses ke platform Publish or peris dan Google Scholar. Literatur yang kami cari menggunakan kata kunci ubi singkong, manfaat, olahan ubi singkong, dan pangan lokal.

Bahan dan Peralatan

Penelitian ini berupa smartphone, laptop dan buku yang dipakai peneliti sebagai alat untuk mencari data *literature*.

Tahapan Penelitian

Pertama, ada tahap persiapan meliputi penentuan topik yang akan dikaji, kemudian mencari berbagai literatur yang dijadikan bahan untuk data pokok penelitian *Literature Review*. Literatur yang didapatkan dari berbagai peneliti diparafrase dalam bentuk kalimat yang lebih singkat dan jelas.

III. HASIL PENELITIAN

Kesadaran Masyarakat terhadap Inovasi Olahan Ubi Singkong

Peningkatan pesat dalam teknologi dan informasi saat ini belum sepenuhnya dipahami oleh masyarakat, terutama di kalangan penduduk pedesaan. Hal ini terlihat dari kurangnya upaya inovasi yang dilakukan oleh penduduk terhadap berbagai produk makanan yang melibatkan ubi singkong yang melimpah di daerah mereka. Mereka tidak menyadari potensi kreativitas yang dapat dihasilkan dari produk makanan tersebut. Meskipun diketahui bahwa bahan baku ubi singkong mudah ditemukan di sekitar lingkungan mereka,

namun kurangnya usaha dalam inovasi dan pengembangan mengakibatkan keterbatasan variasi produk olahan singkong.. ubi singkong merupakan bahan baku yang memiliki potensi besar untuk dijadikan berbagai produk pangan yang dapat dinikmati oleh masyarakat secara luas. Namun, pengetahuan masyarakat tentang penggunaan singkong sebagai bahan pangan terbatas pada penggunaannya untuk membuat makanan seperti jemblem, opak, sawut, dan ubi singkong goreng. (Nurhayati, 2022). Penyuluhan yang dilakukan untuk memberdayakan masyarakat di kampung Lembur Sawah, Jawa Barat, terkait pengembangan inovasi produk dari bahan baku ubi singkong, telah memberikan pemahaman kepada masyarakat. Mereka sekarang menyadari bahwa ada banyak inovasi dalam pengolahan ubi singkong yang dapat dihasilkan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan mereka. (Nurhayati, 2022). Kegiatan penyuluhan tentang inovasi olahan ubi singkong lainnya juga dilakukan di Desa Bleberan, Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. Masyarakat diberi penyuluhan tentang bagaimana pengelolaan ubi singkong menjadi JEJUKO “Jemblem Keju Coklat”(Istiqomah & Mahendra, 2022). Pengelolaan ubi singkong menjadi produk pangan juga diterapkan untuk meningkatkan kesejahteraan kelompok Tani di Balikpapan. Mereka mendapatkan penyuluhan mengenai berbagai jenis olahan ubi singkong, termasuk puding ubi singkong dan bolu kukus ubi singkong (Setyawati dkk., 2021). Penyuluhan mengenai inovasi pengolahan ubi singkong juga dilakukan di Desa Siahap, Kecamatan Bintang Bayu, dengan tujuan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap kasus stunting. Mayoritas penduduk Desa Siahap mencari nafkah melalui pertanian, terutama dalam budidaya ubi singkong. Meskipun begitu, kesadaran akan kandungan protein dalam ubi singkong sebagai langkah pencegahan stunting masih kurang. Masyarakat di Desa Siahap masih cenderung menggunakan metode olahan tradisional, oleh karena itu, mereka diberikan penyuluhan mengenai berbagai olahan makanan dari ubi singkong, seperti brownis singkong, keripik pedas, dan nugget ubi singkong. (Hafiza, dkk. 2023). Diselenggarakan juga kegiatan pelatihan dan analisis di Desa Sumberagung, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora. Pelatihan ini dimaksudkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan ubi singkong (R. K. Saputri dkk., 2023). Selain itu, penyuluhan dan pemberdayaan juga dilakukan dengan memanfaatkan teknologi dalam pengolahan pangan lokal berbasis ubi singkong, fokus pada produk curros dan éclair. Ubi singkong diolah menjadi tepung terigu yang kemudian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu (Mahdiyah dkk., 2022).

Aneka Olahan Ubi Singkong

Ketidakhahaman masyarakat terhadap ragam produk olahan ubi singkong yang terbatas telah menyebabkan kelimpahan bahan baku ubi singkong di sekitar wilayah tersebut tetap tinggi. Akibatnya, banyak orang yang masih menjual bahan singkong tersebut di luar daerah secara langsung. Dengan status sosial singkong yang cenderung rendah dalam hal pengolahan dan pemanfaatannya, kita memiliki kesempatan untuk meningkatkannya melalui perubahan dalam cara pengolahan dan pemanfaatannya. Contohnya, pengolahan ubi singkong dapat dilakukan dengan menggabungkan berbagai bahan dan menciptakan variasi dalam produknya (diversifikasi pangan). Tujuannya adalah untuk menghasilkan produk yang lebih menarik dan memiliki rasa yang lebih lezat sesuai dengan preferensi masyarakat Indonesia, yang cenderung menyukai cita rasa manis, pedas, dan gurih. Ubi singkong memiliki potensi untuk diolah dalam berbagai bentuk, baik sebagai makanan tradisional maupun makanan modern dengan nilai ekonomi yang tinggi. Meskipun demikian, pemanfaatan dan pengolahan ubi singkong masih terbatas. Harapannya adalah bahwa dengan melakukan diversifikasi dalam pengolahan pangan melalui produksi ubi singkong, dapat meningkatkan nilai bahan baku ubi singkong di kalangan masyarakat. Selain itu, hal ini juga diharapkan dapat menghadirkan berbagai menu inovatif yang bisa

dimanfaatkan oleh masyarakat dengan cara yang unik dan kreatif.. Berikut adalah beberapa variasi olahan ubi singkong.



Keterangan: (1) Keripik Singkong, (2) Lemet, (3) Combro, (4) Getuk Lindri, (5) Growol, (6)Tape Singkong, (7) Cenil, (8) Tiwul, (9) Gathot, (10) Cookpad.com



Keterangan: (1)Frozen Food Olahan Singkong, (2) Brownis Singkong, (3) Churros, (4) Tepung Mocaf, (6) Tepung Tapioka, (7) Perkedel Singkong, (8) Bolu Tape Keju,, (9) Kue Colenak, (10) Tape Cookies

IV. KESIMPULAN

Sebagian besar masyarakat di beberapa daerah belum mengerti cara menginovasi olahan ubi singkong. Olahan ubi singkong yang dapat diinovasi dari makanan tradisional, misalnya keripik ubi singkong, lemet, combro, getuk lindri, growol, tape ubi singkong, cenil, tiwul, gatot, dodol tape ubi singkong, dan sawut menjadi olahan modern misalnya, frozen food olahan ubi singkong, brownis ubi singkong, churros, tepung mocaf, tepung tapioka, tape kulit ubi singkong, perkedel ubi singkong, kue colenak, bolu tape keju, dan tape cookies. Ubi singkong memiliki nilai gizi yang positif untuk kesehatan tubuh seperti energi, air, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, S., & Wariyah, C. (2020). Karakteristik Growol yang Dibuat dengan Variasi Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Lama Fermentasi. *agriTECH*, 40(3), 254.
- Aji, P. P., & Utama, M. (2020). UJI KESUKAAN GETHUK LINDRI DENGAN SUBSTITUSI UMBI BIT.
- Anita. Eko, S. 2022. Analisis Persepsi Masyarakat Terhadap Pengolahan Pangan Lokal untuk Pencegahan Stunting di Jawa Timur. *Edukatif : Jurnal Ilmu Pendidikan* Volume 4 Nomor 1

Fitriani A, Silvia R, Asnontia Mega Putri R, Z Wakhidah A : Aneka Olahan Ubi Singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) Sebagai Ketahanan Pangan Lokal-Sebuah Kajian Pustaka

- Asnawi, M., Sumarlan, S. H., & Hermanto, M. B. (2013). Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Pohl.) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. 1(2).
- Aulia, H. Tumpal, S. 2020. Perubahan Fungsi Dan Nilai Tradisi Pesta Lemet Pada Masyarakat Melayu Di Desa Kwala Sikasim Kabupaten Batu Bara. Jurnal Antropologi Sumatera
- Defri, I. D., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D. S., Lestari, I. P. C., & Putra, A. Y. T. (2022). Potensi Tiwul dalam Upaya Diversifikasi Pangan serta Perkembangan Inovasinya Sebagai Pangan Fungsional. Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF), 3(1), 17.
- Fiana, N., & Oktaria, D. (2016). Pengaruh Kandungan Saponin dalam Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah.
- Gagola, C., Suryanto, E., & Wewengkang, D. (2014). UMBI UBI KAYU (*Manihot esculenta*) DAGING PUTIH DAN DAGING KUNING YANG DIAMBIL DARI KOTA MELONGUANE KABUPATEN. 3(2).
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan, 2(1), 57–73.
- Hidayah, A., & Simarmata, T. (2020). Perubahan Fungsi Dan Nilai Tradisi Pesta Lemet Pada Masyarakat Melayu Di Desa Kwala Sikasim Kabupaten Batu Bara. 18.
- I Made Purwa Dana Atmaja. 2019. Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Bahan Dasar Getuk. Jurnal GASTRONOMI Volume 7 Nomor 1
- Ismanto, H., Syihabuddin, W., Nur Aini, A., & Setiawan, B. E. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pengolahan Singkong sebagai Bahan Makanan di Desa Sekidang Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan. Santri: Journal of Student Engagement, 2(2), 45–54.
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 25–32.
- Juliana, S. Darnianti. Daniel, M.T.G, Marselius, B. Roy, S. 2023. Manajemen Produk Ekonomi Kreatif Olahan Singkong Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Pancur Batu. Jurnal Agroteknosains
- Khoirunnisa, N. S. (2017). Klasifikasi Mutu Gatot Instan Berbasis Pengolahan Citra Dengan Pendekatan Fitur Warna Dan Tekstur. 5(2).
- Kudji, H. Marthen, R. P., 2019. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Singkong Di Desa Maulafa, Kecamatan Kota Barukota Kupang
- Kunthi, D. Heru, I. Mei Tri, S. 2019. Analisis Pengaruh Ekuitas Merek Terhadap Keputusan. Agrista : Vol. 7 No. 3
- Octavina, I. Vina, N. Teguh, W. 2022. Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan. Jurnal Pengolahan Pangan
- Rahmat, P. Gita, D. 2022. Nilai Budaya Pangan Singkong di Kampung Adat Cireundeu. Jurnal Kajian Pariwisata
- Rama Indra. 2019. Kajian Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Makanan Kudapan Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai. Jurnal Akomodasi Agung
- Ria, S. Ida, S. Abdul, G. 2021. Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. Jurnal Karya Abdi

Fitriani A, Silvia R, Asnontia Mega Putri R, Z Wakhidah A : Aneka Olahan Ubi Singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) Sebagai Ketahanan Pangan Lokal-Sebuah Kajian Pustaka

- Risa, P., I.A.P Hemy, E. Luh, M. 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*
- Rosi, N. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan di Kampung Lembur Sawah. : *Jurnal Pengabdian Masyarakat*
- Saputri, F. D. (2019). Modifikasi Combro Menjadi Makanan Kekinian Agar Digemari Kaum Milenial [Preprint]. INA-Rxiv.
- Saputri, R. K., Rachmawati, U., Ningrum, I. K., Sari, N. A., & Mutiani, T. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Analisis Usaha Mangga Kering (Dried Mango) di Desa Sumberagung Kecamatan Banjarejo Kabupaten Blora. *Journal of Research Applications in Community Service*, 2(1), 9–14.
- Sari, A. W. (2016). PEMANFAATAN SINGKONG PADA MASYARAKAT DI DUSUN KRAMPYANG DESA KALIPANG KECAMATAN GROGOL KABUPATEN KEDIRI. 5(1).
- Septi, W.A.P, Wikanastri, H. 2012. Kajian Kadar Protein, Serat, Hcn, Dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong Dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 03 No. 06*
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. 5.
- Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 488–493.
- Sudaryati, HP. Dedin, F.R. Dian, I. 2013. Mie Kaya Serat Sebagai Produk Unggulan Dan Upaya Eksplorasi Umbi-Umbian Untuk Peningkatan Sumber Daya Alam Lokal. *J. Rekapangan*
- Sulaiman. Ronnie, S.N, 2018. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas Di Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*
- Sulasno. Inge, D. 2023. Pemanfaatan , Pengembangan , Dan Pembuatan Bahan Menjadi Tape Cookies Di Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dasabhakti*
- Syawalani, M. N. (t.t.). INOVASI BUTTER COOKIES BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI GULA 2019.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23.
- Zahrulianingdyah, Atiek. Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA Volume 6 No.1 – September 2018*
- Zainuddin. Tayong, S.N., 2023. Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Umbi dan Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Kolaboratif Sains*

Accepted Date	Revised Date	Decided Date	Accepted to Publish
04 Mei 2024	18 Mei 2024	03 Juni 2024	Ya