

## **Inovasi Produk Kerupuk Ampas Tebu Sebagai Potensi Unggulan Desa Kalimeang Karangsembung**

**Fanni Zulaiha<sup>1</sup>, Noni Indriani<sup>2\*</sup>, Ameliya Miryani<sup>3</sup>, Putri Anggraeni<sup>4</sup>, Fattaqullah<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon

Email : [noniindriani879@gmail.com](mailto:noniindriani879@gmail.com)

HP. 085263847463

### **Abstrak**

Kalimeang, Kecamatan Karangsembung, Kabupaten Cirebon merupakan salah satu desa dengan sektor perkebunan tebu yang luas. Salah satu limbah utama dari pengolahan tebu adalah ampas tebu, yang umumnya kurang dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan limbah tebu menjadi inovasi produk berupa kerupuk ampas tebu. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah limbah tebu dan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Proses pelatihan meliputi pengenalan teknik pengolahan ampas tebu, pembuatan kerupuk, dan analisis kelayakan ekonominya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kerupuk ampas tebu memiliki kualitas yang baik, potensi pasar yang menjanjikan, dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Selain itu, inovasi ini mendukung pengelolaan limbah yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

**Kata kunci:** kerupuk ampas tebu, inovasi produk, pengabdian masyarakat, potensi ekonomi desa, pengelolaan limbah

### **Abstract**

*Kalimeang, Karangsembung District, Cirebon Regency is one of the villages with a large sugarcane plantation sector. One of the main wastes from sugarcane processing is bagasse, which is generally not optimally utilized. This community service activity aims to provide training and assistance in processing sugarcane waste into product innovations in the form of bagasse crackers. This activity is carried out to increase the added value of sugarcane waste and open up new economic opportunities for village communities. The training process includes an introduction to bagasse processing techniques, making crackers, and analyzing their economic feasibility. The results of the activity show that bagasse crackers have good quality, promising market potential, and can increase the income of village communities. In addition, this innovation supports sustainable and environmentally friendly waste management.*

**Keyword:** Bagasse crackers, product innovation, community service, village economic potential, waste management.



## **PENDAHULUAN**

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat digemari masyarakat Indonesia. Ampas tebu, yang sering disebut bagasse, mengandung serat dan selulosa tinggi yang biasanya digunakan sebagai bahan bakar atau pakan ternak (Yuliana, 2018). Namun, penelitian terbaru menunjukkan bahwa ampas tebu juga bisa diolah menjadi produk pangan seperti kerupuk. Penelitian sebelumnya terkait pembuatan kerupuk dari berbagai bahan baku menunjukkan bahwa kerupuk dapat menjadi salah satu alternatif produk yang bernilai tinggi, terutama jika bahan dasarnya memiliki kandungan gizi yang bermanfaat (Fjrin, dan Suryani, 2020). Dalam konteks ini, pemanfaatan ampas tebu dapat menghasilkan produk kerupuk yang memiliki kandungan serat tinggi, baik untuk pencernaan, serta ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah pertanian yang melimpah.

Inovasi Pengolahan Limbah Pertanian Pengolahan limbah pertanian menjadi produk bernilai ekonomi, seperti makanan ringan, dapat meningkatkan efisiensi sumber daya (Gunawan, 2019). Pengembangan kerupuk berbahan dasar ampas tebu mendukung prinsip zero waste, di mana limbah diubah menjadi produk yang bernilai tambah. Kerupuk Sebagai Produk Pangan Populer Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Suryani (2014) mencatat bahwa kerupuk yang terbuat dari berbagai bahan baku seperti tepung tapioka atau singkong memiliki pasar luas dan berpotensi untuk terus berkembang dengan inovasi bahan alternatif seperti ampas tebu.

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Pengembangan produk berbasis sumber daya lokal, seperti kerupuk ampas tebu, dapat memberdayakan masyarakat desa dengan menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan lokal (Sumardjo, 2010). Produk ini juga berpotensi menjadi ikon ekonomi desa yang ramah lingkungan. Sustainability dan Pasar Produk Inovatif Produk pangan berbasis bahan baku lokal yang mendukung konsep keberlanjutan memiliki prospek pasar yang baik. Lau et al. (2018) menunjukkan bahwa konsumen semakin tertarik pada produk ramah lingkungan. Oleh karena itu, kerupuk ampas tebu dapat menarik konsumen yang peduli terhadap lingkungan dan keberlanjutan. Tinjauan ini menunjukkan bahwa pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk berpotensi meningkatkan nilai ekonomi limbah, memberdayakan masyarakat, dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Sebagai daerah yang memiliki banyak perkebunan tebu, Desa Kalimeang menghasilkan banyak ampas tebu sebagai limbah yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Potensi ampas tebu sebagai bahan dasar pangan inovatif belum banyak dieksplorasi. Ampas tebu, yang biasanya dibuang sebagai limbah, memiliki potensi ekonomi jika diolah menjadi produk yang bernilai jual tinggi, seperti kerupuk. Ini juga menjadi solusi bagi masalah lingkungan karena mengurangi limbah organik. Inovasi produk kerupuk berbasis ampas tebu dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat desa. Hal ini selaras dengan upaya untuk meningkatkan potensi lokal dan memberdayakan ekonomi pedesaan. Artikel ini bertujuan untuk memaparkan inovasi kerupuk ampas tebu sebagai produk unggulan desa yang bernilai ekonomi dan ramah lingkungan, serta untuk mengkaji potensi pengembangan lebih lanjut dari produk ini dalam skala industri rumah tangga.

Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan limbah, tetapi juga mampu mendorong pertumbuhan ekonomi dan memperkuat daya saing Desa Kalimeang sebagai desa yang inovatif dan produktif. Inisiatif ini juga selaras dengan upaya pemerintah dalam mempromosikan ekonomi kreatif dan pengembangan potensi lokal yang berbasis pada kearifan lokal dan keberlanjutan lingkungan. Pemanfaatan ampas tebu sebagai bahan baku kerupuk diharapkan dapat menjadi model bagi desa-desa lain dalam mengelola potensi sumber daya lokal dengan inovasi yang berkelanjutan.

## **METODE**

Kegiatan ini berupa pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan limbah tebu menjadi produk inovatif, yaitu kerupuk ampas tebu. Kegiatan ini mencakup pengenalan terkait manfaat ampas tebu, teknik pengolahan menjadi kerupuk, serta strategi pemasaran produk. Peserta kegiatan ini berjumlah 8-10 orang yang terdiri dari masyarakat Desa Kalimeang, terutama pelaku usaha kecil, ibu rumah tangga, dan pemuda yang tertarik untuk memulai usaha.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 2 hari, dari tanggal 5 hingga 6 September 2024, dengan durasi pelatihan setiap hari sekitar 30 menit. Lokasi pelaksanaan kegiatan ini berada di Balai Desa Kalimeang dan dusun pancar, Kecamatan Karangsembung, Kabupaten Cirebon, yang menyediakan fasilitas lengkap untuk pelatihan dan pendampingan.

Pada saat kegiatan pelatihan dilakukan juga diskusi dengan masyarakat setempat untuk mendapatkan masukan tentang penerimaan produk, kemudahan produksi, serta dampak ekonomi. Panelis dari masyarakat dilibatkan untuk menilai kerupuk berdasarkan rasa, tekstur,

aroma, dan penampilan. dengan menilai minat pembelian, kesesuaian harga, serta potensi pemasaran yang lebih luas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Desa Kalimeang, Kecamatan Karangsembung, memiliki potensi besar dalam sektor pertanian tebu. Salah satu produk samping dari pengolahan tebu adalah ampas tebu, yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat. Ampas tebu umumnya dibuang atau digunakan sebagai pakan ternak, padahal ampas tebu memiliki kandungan serat yang tinggi dan dapat diolah menjadi produk makanan yang bernilai tambah.

Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), inovasi pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk diperkenalkan kepada masyarakat sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi ampas tebu. Inovasi ini bertujuan untuk mengubah limbah pertanian yang selama ini kurang dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai jual dan dapat menjadi ciri khas kuliner Desa Kalimeang. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan kerupuk. Berikut adalah proses pembuatan kerupuk ampas tebu yang dipraktikkan:

- a. Pengolahan Bahan: Ampas tebu yang sudah didapatkan dari pabrik tebu dibersihkan dari sisa-sisa kotoran. Ampas tersebut kemudian dijemur hingga kering, lalu dihaluskan menggunakan penggiling atau blender hingga menjadi serbuk halus siap diolah.



(1)



(2)



(3)

Gambar (1) Pemisahan ampas tebu (2) penghalusan ampas tebu (3) hasil penggilingan/ penghalusan

b. Bahan-bahan adonan untuk pembuatan kerupuk ampas tebu adalah sebagai berikut:

- 1) Ampas tebu kering - 200 gram (diayak dan dihaluskan)
- 2) Tepung tapioka - 300 gram
- 3) Bawang putih - 3 siung (dihaluskan)
- 4) Garam - 1 sendok teh
- 5) Penyedap rasa (opsional) - sesuai selera
- 6) Air - secukupnya untuk menguleni adonan
- 7) Minyak goreng - untuk menggoreng kerupuk

Bahan-bahan ini dicampur dan diolah menjadi adonan yang kemudian dicetak, dikukus, dikeringkan, dan digoreng hingga renyah.

c. Proses Pengolahan:

- 1) Pencampuran Adonan: Ampas tebu yang sudah dihaluskan dicampur dengan tepung tapioka, bumbu (bawang putih, garam), dan air. Adonan diuleni hingga kalis.
- 2) Pencetakan dan Pengukusan: Adonan dicetak sesuai ukuran yang diinginkan dan kemudian dikukus selama 30 menit untuk mematangkan bahan.
- 3) Pengeringan: Setelah dikukus, kerupuk mentah dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan alat pengering hingga benar-benar kering.
- 4) Penggorengan: Kerupuk yang sudah kering digoreng dalam minyak panas hingga mengembang dan renyah.
- 5) Pengemasan: Kerupuk yang sudah digoreng didinginkan dan dikemas dalam kemasan plastik untuk menjaga kualitas dan daya tahan.



) (6)

Gambar : (4) pencampuran adonan (5) pengukusan hasil dikukus (6) pemotongan adonan yang telah dikukus dan dikeringkan



G  
a  
m

bar 7. Kerupuk yang sudah digoreng dan dikemas dengan label KRUSBU



Gambar 8. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pemanfaatan ampas tebu

Berikut adalah hasil analisis produk kerupuk tebu ditinjau dari kualitas produk dan efektivitas pengolahan:

a. Kualitas Produk:

Berdasarkan uji organoleptik, kerupuk ampas tebu menunjukkan hasil yang cukup baik. Mayoritas panelis menyatakan kerupuk memiliki rasa gurih dan renyah, dengan aroma khas bawang putih dan sedikit aroma ampas tebu yang tidak mengganggu. Tekstur kerupuk dinilai renyah dan ringan, mirip dengan kerupuk berbahan tepung tapioka biasa. Warna kerupuk yang dihasilkan cukup menarik, yakni kekuningan dan menyerupai kerupuk konvensional, meskipun sedikit lebih gelap karena adanya serat dari ampas tebu. Secara umum, tanggapan masyarakat desa setelah mencoba produk ini cukup positif, di mana sebagian besar dari mereka tertarik untuk memproduksi dan mengonsumsinya.

b. Efektivitas Pengolahan:

Proses pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk berjalan cukup lancar. Ampas tebu mudah diolah setelah melalui proses pengeringan dan penghalusan. Namun, ada beberapa kendala pada tahap pengeringan adonan kerupuk, yang memerlukan waktu lebih lama terutama saat cuaca mendung. Kendala lain adalah ampas tebu yang masih kasar perlu diayak lebih lama untuk mendapatkan serat halus yang ideal bagi kerupuk. Secara keseluruhan, proses pengolahan dianggap efisien dan bisa dilakukan dengan peralatan sederhana yang tersedia di desa.

c. Potensi Ekonomi

1) Survei Pasar:

Hasil survei menunjukkan bahwa produk kerupuk ampas tebu memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Konsumen lokal merespons baik inovasi ini karena kerupuk dianggap lebih sehat berkat kandungan serat yang lebih tinggi. Dibandingkan dengan kerupuk tradisional, kerupuk ampas tebu dinilai lebih berbeda dan unik, memberikan nilai jual yang bisa bersaing di pasar lokal. Keunggulan kompetitif ini didasarkan pada penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan dan manfaat kesehatannya. Masyarakat yang mencoba produk ini menyatakan minat untuk membeli jika dijual dengan harga yang kompetitif.

2) Analisis Biaya Produksi dan Potensi Keuntungan:

Dari segi ekonomi, biaya produksi kerupuk ampas tebu cukup rendah karena bahan baku utama (ampas tebu) merupakan limbah pabrik yang melimpah dan tidak memerlukan biaya besar. Perkiraan biaya produksi untuk satu kilogram kerupuk termasuk bumbu dan pengemasan berada di kisaran Rp 10.000 - Rp 15.000, sementara harga jualnya di pasar lokal diprediksi mencapai Rp 20.000 - Rp 25.000 per kilogram. Dengan margin keuntungan tersebut, produksi kerupuk ini dapat memberikan tambahan pendapatan yang signifikan bagi masyarakat desa jika diproduksi secara massal.

d. Diskusi tentang Inovasi dan Potensi Pengembangan

1) Perbandingan dengan Inovasi Produk Lain:

Jika dibandingkan dengan inovasi produk lokal lain, seperti kerajinan tangan atau produk olahan makanan lainnya, kerupuk ampas tebu memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena selain berbasis limbah yang ramah lingkungan, produk ini juga kaya akan manfaat kesehatan, terutama dari segi serat. Hal ini menjadikannya lebih unggul dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah.

2) Dampak Lingkungan dan Potensi Branding Desa:

Pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk berkontribusi dalam mengurangi limbah pertanian, sehingga memberikan dampak positif bagi lingkungan. Sebagai limbah organik, ampas tebu yang diolah menjadi produk bernilai ekonomis mengurangi pencemaran dan mendukung keberlanjutan. Kerupuk ini juga memiliki potensi sebagai produk unggulan desa, yang dapat meningkatkan branding Desa Kalimeang sebagai desa inovatif yang mampu memanfaatkan sumber daya lokal secara efisien. Dengan promosi yang tepat, kerupuk ampas tebu bisa menjadi ciri khas desa yang dikenal luas, baik di pasar lokal maupun regional.

## **Diskusi**

### **a. Kualitas Produk dan Respons Masyarakat**

Kerupuk ampas tebu yang dihasilkan dari program ini menunjukkan kualitas yang cukup baik, terutama dari hasil uji organoleptik. Rasa gurih dengan tekstur renyah yang dihasilkan membuat produk ini setara dengan kerupuk tradisional lainnya, meskipun berbahan baku limbah pertanian. Aroma bawang putih yang dominan dan sedikit aroma khas dari ampas tebu tidak mengganggu cita rasa, menjadikannya menarik untuk dikonsumsi. Ini menunjukkan bahwa ampas tebu dapat diolah menjadi produk yang memiliki daya tarik rasa dan tekstur yang kompetitif di pasaran.

Tanggapan masyarakat terhadap produk ini sangat positif. Mayoritas peserta pelatihan dan konsumen lokal menyatakan minat untuk memproduksi dan mengonsumsi kerupuk ampas tebu secara berkelanjutan. Hal ini mengindikasikan bahwa inovasi ini bukan hanya sekadar ide yang ramah lingkungan, tetapi juga bisa diterima dari segi rasa dan kualitas, sebuah indikator penting dalam menentukan keberhasilan komersialisasi produk.

### **b. Efektivitas Proses Pengolahan dan Tantangan Teknis**

Proses pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk secara umum berjalan efektif. Langkah-langkah yang diajarkan dalam pelatihan, seperti pembersihan, pengeringan, penggilingan, hingga pengolahan adonan, terbukti dapat dilakukan dengan alat sederhana yang tersedia di desa. Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi dalam pengembangan ke depan, seperti waktu pengeringan yang bergantung pada cuaca. Saat cuaca mendung atau hujan, proses pengeringan menjadi lebih lambat, yang memengaruhi efisiensi produksi. Penggunaan teknologi pengeringan alternatif, seperti oven atau alat pengering buatan, bisa menjadi solusi untuk meningkatkan efektivitas dan konsistensi produksi.

Kendala lain yang ditemukan adalah proses penghalusan ampas tebu. Serat ampas yang masih kasar memerlukan proses pengayakan yang lebih lama untuk mendapatkan bahan baku halus yang ideal untuk kerupuk. Meskipun hal ini dapat diselesaikan dengan peralatan penggiling yang lebih efisien, inovasi teknis dalam proses penghalusan sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan skala produksi.

c. Potensi Ekonomi dan Penerimaan Pasar

Survei pasar lokal menunjukkan bahwa kerupuk ampas tebu memiliki daya tarik tersendiri. Konsumen lokal menghargai kerupuk ini sebagai produk unik yang berbeda dari kerupuk konvensional, terutama karena klaim kesehatan yang berasal dari kandungan serat tinggi ampas tebu. Produk ini juga dinilai ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah pertanian, sebuah aspek yang semakin dicari oleh konsumen yang peduli dengan kelestarian lingkungan.

Dari sisi ekonomi, biaya produksi kerupuk ampas tebu relatif rendah karena bahan baku utama berupa limbah ampas tebu tersedia melimpah dan tidak memerlukan biaya besar. Ini menjadikan kerupuk ini sebagai produk yang kompetitif dari segi harga, dengan potensi keuntungan yang signifikan jika diproduksi secara massal. Produk ini bisa menjadi sumber pendapatan alternatif yang stabil bagi masyarakat desa, terutama bagi kelompok ibu rumah tangga yang ingin terlibat dalam usaha kecil menengah berbasis pengolahan pangan.

d. Dampak Lingkungan dan Branding Desa

Pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk juga memberikan dampak positif terhadap lingkungan. Sebagai limbah yang sebelumnya hanya digunakan untuk pakan ternak atau bahkan dibuang, ampas tebu kini memiliki nilai tambah dengan diolah menjadi produk makanan. Hal ini mengurangi limbah pertanian dan mendukung prinsip keberlanjutan lingkungan. Desa Kalimeang dapat memanfaatkan inovasi ini sebagai bagian dari upaya branding desa sebagai penghasil produk olahan ramah lingkungan yang memanfaatkan sumber daya lokal.

Potensi branding ini sangat besar jika diiringi dengan strategi pemasaran yang tepat. Dengan pengemasan yang menarik dan promosi melalui media sosial atau pameran produk lokal, kerupuk ampas tebu dapat dikenal sebagai produk unggulan desa yang khas dan memiliki nilai jual tinggi. Hal ini juga akan memberikan citra positif bagi Desa Kalimeang sebagai desa yang inovatif dan berkomitmen terhadap pengembangan produk berbasis potensi lokal.

e. Potensi Pengembangan dan Keberlanjutan

Inovasi ini memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan, baik dari segi variasi produk maupun ekspansi pasar. Pengembangan variasi rasa, seperti rasa pedas, keju, atau balado, dapat menambah daya tarik produk dan memperluas segmen konsumen. Selain itu, pemanfaatan teknologi yang lebih modern dalam proses pengolahan, seperti alat pengering dan penggiling otomatis, akan meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas kerupuk.

Keberlanjutan program ini juga memerlukan dukungan dari pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk menyediakan bantuan teknis dan akses pasar. Pelatihan lanjutan mengenai manajemen usaha, strategi pemasaran, dan pengemasan produk yang menarik akan menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan usaha ini.

## **KESIMPULAN**

Inovasi produk kerupuk ampas tebu di Desa Kalimeang, Kecamatan Karangsembung, Kabupaten Cirebon, menunjukkan bahwa ampas tebu dapat dimanfaatkan secara efektif sebagai bahan baku untuk produk makanan bernilai tinggi. Kerupuk ini tidak hanya memiliki nilai ekonomis yang baik, tetapi juga ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah. Dengan pengolahan yang tepat, kerupuk ampas tebu dapat menjadi produk unggulan desa yang meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi masalah limbah.

Ampas tebu dapat diolah menjadi kerupuk yang memiliki cita rasa yang baik, tekstur renyah, dan memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Hal ini menunjukkan bahwa limbah tebu dapat diubah menjadi produk bernilai ekonomi. Inovasi kerupuk ampas tebu berpotensi menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat Desa Kalimeang. Jika diproduksi dalam skala lebih besar, produk ini bisa meningkatkan ekonomi lokal, terutama melalui industri rumah tangga. Kerupuk ampas tebu memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut dengan melakukan diversifikasi rasa dan peningkatan kualitas kemasan, sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas, baik lokal maupun nasional. Disarankan agar desa dan pemerintah setempat memberikan dukungan dalam bentuk pelatihan, fasilitas produksi, dan akses pasar bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk kerupuk ampas tebu ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Fajrin, A., & Suryani, N. (2020). Pemanfaatan Limbah Tebu dalam Industri angan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 45-55.
- Gunawan (2024). Surnami (2019)(2014) Pemanfaatan Ampas Tebu sebagai Bahan Baku Kerupuk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 678-879. KKN kalimeang

- (2024). Potensi Limbah Tebu dalam Pengembangan Produk Pangan. *Agribisnis Indonesia*, 9(3), 87-95.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). *Panduan Pengolahan Limbah Pertanian Menjadi Produk Pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Mahasiswa Noni indriani Unu Cirebon kalimeang (2024). Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Berbahan Baku Limbah Tebu. *Jurnal Ekonomi Desa*, 5(1), 45-55.
- Pratama, Y., & Susanti, L. (2020). Pengaruh Pengolahan Limbah Organik terhadap Potensi Produk Olahan Pangan. *Jurnal Inovasi Pangan dan Pertanian*, 6(2), 123-132.
- Purnama, A., & Hasan, M. (2020). Peluang dan Tantangan Pengembangan Usaha Berbasis Limbah Tebu di Indonesia. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 14(4), 50-60.
- Rahmawati, I., & Kurniawan, B. (2021). Pengolahan Limbah Pertanian sebagai Produk Bernilai Ekonomi di Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 98-106.
- Sari, D. W., & Setyawan, E. (2019). Potensi Limbah Pertanian untuk Diversifikasi Produk Pangan. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 30-38.
- Setiawan, T. (2017). Analisis Ekonomi Usaha Kecil Menengah Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Ekonomi Desa*, 10(1), 22-30.
- Wahyuni, R. (2019). Pemasaran Produk Olahan Makanan dari Bahan Baku Lokal. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 5(3), 40-48.
- Yuliani, E. (2018). Teknologi Pengolahan Ampas Tebu Menjadi Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(3), 65-72.