



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha Masyarakat Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros

Abdul Rahman Mus¹, Ramlawati², Muh. Arif³

¹Universitas Muslim Indonesia, Makassar

Email: abdul.rahman@umi.ac.id

²Universitas Muslim Indonesia, Makassar

Email: ramlawati.ramlawati@umi.ac.id

³Universitas Muslim Indonesia, Makassar

Email: muh.arif@umi.ac.id

Abstract

This community service activity program is in collaboration with villages supported by the Indonesian Muslim University. This activity aims to increase and grow the knowledge of the Pucak village community regarding the development of economical products from cassava leaves, namely processing them into cassava leaf chips. This activity will be carried out in Pucak village, Tompubolo District, Maros Regency. Based on the situation analysis in Pucak Village, Tompubolo District, Maros Regency, several problems arise, namely: 1) The low level of public knowledge about cassava leaves which can be processed into new products on a household scale. 2) It is necessary to arouse public interest in increasing consumption value to increase income from a commodity, including cassava leaves.

Based on the results of initial observations and interviews conducted with the village, it can be concluded that the problems and conditions of partners in Pucak village are that it is known that the source of income for the people of Pucak village is daily income whose nominal value is uncertain. Therefore, the solution offered to Pucak Village, Tompobulu District, Maros Regency is that the community service implementation team will carry out outreach and practice in making economical products of cassava leaf chips which have sales value and can increase household economic income.

Keywords: *chips, cassava leaves, Maros.*

Abstrak

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bekerjasama dengan desa binaan Universitas Muslim Indonesia. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah dan menumbuhkan pengetahuan masyarakat desa pucak terkait pengembangan produk ekonomis dari daun singkong yakni diproses menjadi keripik daun singkong. Kegiatan ini akan dilaksanakan di desa Pucak Kecamatan Tompubolo Kabupaten Maros. Berdasarkan analisis situasi di Desa Pucak Kecamatan Tompubolo Kabupaten Maros terdapat beberapa permasalahan yang muncul, yaitu: 1) Rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat tentang daun singkong yang dapat diolah menjadi produk baru pada skala rumah tangga. 2) Perlu dibangkitkan minat masyarakat untuk meningkatkan nilai konsumsi untuk menambah pendapatan terhadap suatu komoditi, termasuk daun singkong.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal yang dilakukan kepada pihak desa, maka dapat disimpulkan permasalahan dan kondisi mitra di desa Pucak yakni, diketahui bahwa sumber pendapatan masyarakat desa Pucak adalah pendapatan harian yang

nominalnya tidak menentu. Maka dari itu solusi yang ditawarkan kepada Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros adalah tim pelaksanaan pengabdian akan melakukan sosialisasi serta praktek pembuatan produk ekonomis keripik daun singkong yang memiliki nilai jual dan dapat menambah pendapatan ekonomi rumah tangga.

Kata Kunci: keripik, daun singkong, Maros.

PENDAHULUAN

Peluang dari usaha keripik daun singkong terbilang sangat prospektif dengan respon positif oleh berbagai kalangan masyarakat. Usaha keripik daun singkong menjadi suatu pilihan usaha olahan singkong yang menguntungkan hingga banyak orang yang tertarik dalam menekuni usaha tersebut. Usaha keripik daun singkong menjadi suatu usaha camilan unik yang menyajikan cita rasa nikmat, gurih dan lezat juga peminatnya sangat tinggi, jumlah peminatnya yang melonjak menjadikan usaha keripik daun singkong sebagai salah satu usaha berpotensi bagus dan juga cemerlang. Usaha keripik daun singkong juga tidak mengenal waktu dan juga musim sehingga usaha ini cocok untuk pilihan usaha yang dijalankan di waktu kapanpun. Usaha keripik daun singkong juga menjadi salah satu usaha yang mudah dilakukan dengan keuntungan terbilang sangat fantastis. Peluang dalam usaha keripik daun singkong ini memang cukup mencanangkan juga sangat cocok menjadi pilihan bisnis makanan ringan yang sangat cemerlang. Keripik daun singkong saat ini mulai banyak dicari orang sebagai kudapan lezat juga sangat menarik sehingga usaha keripik daun singkong kini laris manis di pasaran. Perkembangan usaha keripik daun singkong yang dari waktu ke waktu menunjukkan pertumbuhan yang cukup pesat dan bagus membuat usaha keripik daun singkong patut untuk diperhitungkan.

Handayani & Sundari, (2016) menyebutkan bahwa untuk meningkatkan nilai singkong perlu adanya upaya merubah komoditas ini menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan tahan lama. Salah satu bentuk olahan dari usaha tani singkong yang sangat mungkin untuk dikembangkan adalah keripik daun singkong. Bahkan Oktaningrum et.al., (2017) dalam kajiannya menemukan hasil bahwa Produk keripik daun singkong dengan substitusi tepung lokal, memperoleh keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan 100% tepung terigu. Rahayu & Aziz, (2022) juga memberikan pernyataan bahwa solusi yang dibuat untuk membantu perekonomian masyarakat adalah dengan membuat inovasi produk baru yang di ambil dari sumber daya alam yang sangat melimpah yaitu daun singkong yang dijadikan suatu olahan camilan keripik daun singkong. Selain itu, pucuk serta daun singkong yang masih muda dan lunak memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, vitamin A dan B1 (Handayani & Sundari, 2016). Sasaran dari program pengabdian masyarakat dengan mengusung tema pemberdayaan masyarakat kali ini adalah kelompok masyarakat yang memiliki kemauan untuk mengembangkan keripik daun singkong sebagai alternatif usaha. Tujuannya agar kelompok masyarakat ini dapat mandiri secara ekonomi. Adapun bahan baku yang digunakan tidak begitu sulit untuk didapatkan karena banyak dijumpai di sekitar pekarangan rumah milik warga. Hal ini tentu akan memudahkan kelompok masyarakat terutama ibu-ibu untuk memanfaatkan tanaman lokal singkong tersebut untuk diolah dan dijadikan keripik daun singkong.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bekerjasama dengan desa binaan Universitas Muslim Indonesia. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah dan menumbuhkan pengetahuan terkait usaha ekonomis dari produk keripik singkong bagi para ibu-ibu rumah tangga dan kelompok UMKM. Kegiatan ini akan dilaksanakan di desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros.

Masyarakat di Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros mengalami kesulitan di bidang ekonomi yang meliputi tingkat pendapatan yang rendah dan tingkat partisipasi yang juga rendah, apalagi dalam masa pemulihan setelah pandemic Covid 19 terjadi. Oleh karena itu pembangunan ekonomi menjadi fokus utama dan harus dimulai dari lingkungan keluarga.

Desa Pucak berstatus sebagai desa definitif dan tergolong pula sebagai desa swakarya. Desa Pucak memiliki luas wilayah 17,76 km² dan jumlah penduduk sebanyak 2.712 jiwa dengan tingkat kepadatan penduduk sebanyak 152,70 jiwa/km² pada tahun 2017. Pucak juga merupakan ibu kota Kecamatan Tompobulu. Ibu kota kecamatan ini berjarak 18 km dari ibu kota Kabupaten Maros, yaitu Kota Turikale.

Berdasarkan analisis situasi di Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros terdapat beberapa permasalahan yang muncul, yaitu:

1. Masih minimnya akses informasi tentang berbagai jenis olahan produk berbahan dasar tanaman lokal yang sering dijumpai dilingkungan sekitar.
2. Rendahnya motivasi masyarakat untuk memulai usaha sehingga diperlukan pendampingan bagi kelompok masyarakat agar mereka termotivasi untuk memulai usaha secara mandiri dengan memanfaatkan sumber daya alam sekitar.
3. Dikarenakan penghasilan yang tidak menentu, mempengaruhi kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam mengatur keuangan dan mencukupi kebutuhan sehari-hari.

Kegiatan PkM ini diharapkan dapat memberikan solusi dan manfaat bagi permasalahan yang mitra dihadapi.

Berdasarkan permasalahan dan kondisi mitra yang telah diuraikan di atas, diketahui bahwa sumber pendapatan masyarakat desa Pucak adalah pendapatan harian yang nominalnya tidak menentu. Maka dari itu solusi yang ditawarkan kepada Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros adalah tim pelaksanaan pengabdian akan melakukan sosialisasi mengenai manfaat daun singkong dan praktek pembuatan kripik daun singkong dalam upaya peningkatan ekonomi rumah tangga bagi para pelaku UMKM dan Ibu Rumah Tangga di Desa Pucak. Kegiatan ini akan menambah pengetahuan serta kemampuan para Ibu Rumah Tangga dalam memproduksi dan memasarkan produk keripik singkong. Untuk memecahkan masalah tersebut diperlukan pengetahuan, keterampilan dan penguasaan teknologi khususnya Teknologi Tepat Guna (TTG) atau teknologi yang mudah diterapkan dimasyarakat.

Pengolahan produk Kripik daun singkon ini dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi yang sederhana sehingga mudah untuk dikembangkan. Pengetahuan dan keterampilan pembuatan kripik daun singkong perlu diketahui dan dimiliki oleh anggota

kelompok mitra. Selain itu kelompok mitra memerlukan juga pengetahuan teknologi pengemasan, pembukuan /analisa keuangan dan pemasaran.

Dengan demikian kelompok mitra dapat mengembangkan usaha pembuatan kripik daun singkong , sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis daun singkong yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

Adapun Target dan Luaran dari kegiatan PkM “Pembuatan Kripik Daun Singkong “ ini adalah sebagai berikut :

Target yang akan dicapai

1. Seluruh anggota kelompok mitra dapat mengikuti kegiatan “Pelatihan Pembuatan Kripik singkong” sampai tuntas/selesai kegiatan.
2. Anggota kelompok mitra yang dilibatkan dalam kegiatan ini mampu membuat “Kripik Daun Singkong ” secara perorangan atau berkelompok.
3. Kelompok mitra, baik secara kelompok atau perorangan mampu melakukan pengemasan dengan baik dan higienis untuk meningkatkan nilai jual produk dan dapat mengembangkansusaha ini yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan.

Luaran Yang Akan Dicapai

Kegiatan program PkM bagi kelompok pembuatan Kripik Daun Singkong akan menghasilkan dua jenis luaran yaitu Luaran bersifat teknis dan Luaran Non Teknis.

• Luaran Teknis

1. Produk berupa Kripik Daun Singkong.
2. Keterampilan dalam pengolahan Kripik Daun Singkong yang berbahan dasar daun singkong.

• Luaran Dalam Bentuk Non Teknis

1. Pengelolaan administrasi pembukuan keuangan kelompok mitra pembuataun Singkong.
2. Pemasaran produk melalui pelatihan non teknis bagi kelompok mitra pembuatan Kripik Daun Singkong.
3. Penguatan kelembagaan kelompok mitra melalui pelatihan non teknis bagi kelompok mitra pembuatan Kripik Daun Singkong.

METODE

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada kelompok mitra, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program PkM ini. Metode dan Pendekatan yang dikembangkan adalah sebagai berikut :

A. Pendekatan Penyuluhan

Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah

metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PkM. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

B. Metode Pelatihan

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PkM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu

1. Pelatihan Teknis

- a) Pelatihan proses pembuatan Kripik Daun Singkong dari Daun Singkong, mulai dari pemilihan bahan baku , penyiapan bahan baku (pencucian, penyiapan peralatan, pengeringan hingga proses pembuatan Kripik Daun Singkong).
- b) Pelatihan Pengemasan. Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Pengetahuan tentang tehnik pengemasan dan pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk Kripik Daun Singkong yang mereka produksi. Dengan tehnik pengemasan yang baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk yang dijual, sehingga akan berdampak pada volume penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

2. Pelatihan Non Teknis

Pelatihan non teknis yang akan diberikan adalah berhubungan dengan permasalahan kelompok mitra menyangkut analisa usaha. Sehubungan dengan itu maka materi kegiatan yang dibahas dalam pelatihan non teknis yaitu sebagai berikut ;

- a) Manajemen kewirausahaan kelompok, berupa Pemasaran dan Pembukuan.
- b) Penguatan Kelembagaan Kelompok Mitra

C. Pendekatan dan Pendampingan

Untuk mengembangkan program PkM bagi kelompok mitra, pembuatan Kripik Daun Singkong dengan tujuan mengembangkan usaha maka Belajar Sambil Bekerja (*Learning By Doing*) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk Kripik Daun Singkong.

- 1) Pembelajaran Kelompok. Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses pembelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual kepasar. Pendekatan inilah yang dinamakan *Learning By Doing* artinya belajar sambil bekerja. Dalam proses pembelajaran dikelompok ini tetap akan didampingi oleh pendamping. Kegiatan pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal usaha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing. Agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka

dilakukan pembelajaran cara pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usahayang dilakukan.

- 2) Pemasaran. Produk Kripik Daun Singkong yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program PkM. Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan Kripik Daun Singkong menjadi milik kelompok mitra.

HASIL

Berisi deskripsi tentang hasil dari proses pengabdian masyarakat, yaitu penjelasan tentang dinamika proses pendampingan (ragam kegiatan yang dilaksanakan, bentuk-bentuk aksi yang bersifat teknis atau aksi program untuk memecahkan masalah komunitas). Juga menjelaskan munculnya perubahan sosial yang diharapkan, misalnya munculnya pranata baru, perubahan perilaku, munculnya pemimpin lokal (*local leader*), dan terciptanya kesadaran baru menuju transformasi sosial, dan sebagainya. (Times New Roman, size 12, Spacing: before 0 pt; after 0 pt, Line spacing: 1)

Bentuk Kegiatan, Waktu dan Tempat Kegiatan

1. Penyuluhan

Sebelum dilaksanakan praktek pembuatan Kripik Daun Singkong, para mitra terlebih dahulu diberikan penyuluhan sebagai pengantar dalam mentransfer pengetahuan terkait pemanfaatan dan peningkatan pendapatan melalui produk inovasi. Para mitra diberikan gambaran umum terkait manfaat apa saja yang akan mereka dapatkan jika produk yang mereka hasilkan dapat dipasarkan dan diterima oleh masyarakat.

Kegiatan PkM ini dilaksanakan di Ruang pertemuan kantor desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros Pada tanggal 9 September Tahun 2023.

2. Tahapan pelatihan dan praktek

Bahan ;

1. Daun singkong 4 ikat (800gr daun singkong setelah direbus dan diperas)
2. Minyak goreng 1sdm
3. Baking powder 1sdt
4. Tepung kanji / Tapioka 300gr (20 sdm)
5. Tepung terigu protein sedang 300gr (20 sdm)
6. Garam halus 2sdt
7. Ketumbar bubuk 1sdt
8. Telur 2 butir
9. Air 100ml
10. Kaldu bubuk rasa sapi 2sdt

Alat yang digunakan :

1. Waskom
2. Pisau
3. Talenan
4. Blender
5. wajan
6. Kompor
7. Sendok
8. Alat press pengemas
9. Timbangan
10. Panci kukusan
11. Nampan
12. Cetakan kue segi empat

Proses ;

1. Petik daun singkong dari tangkainya, cuci lalu tiriskan
2. Rebus secukupnya air dalam panci besar, lalu tambahkan minyak goreng dan baking powder. Fungsi baking powder agar daun singkong cepat empuk dan tidak menghitam saat direbus.
3. Masukkan daun singkong dengan tanpa menutup panci, aduk sesekali hingga daun singkong matang, rebus sekitar 7-10 menit. Angkat daun singkong yang sudah matang.
4. Siram daun singkong dengan air dingin dan peras sampai kesat, lalu tiriskan. Iris tipis daun singkong atau supaya lebih halus, Kalian bisa mencacah dengan menggunakan chopper. Masukkan secukupnya daun singkong lalu cacah sampai halus, haluskan semua daun singkong yang belum tercacah dengan menggunakan chopper sampai halus.
5. Haluskan semua bumbu yang dihaluskan dengan blender sampai halus dan sisihkan.
6. Masukkan ke dalam wadah yaitu daun singkong yang sudah halus, tepung tapioka, tepung terigu, bumbu yang sudah Kalian haluskan, garam halus, ketumbar bubuk, telur, air, bubuk Ngo Hiang bisa Kalian ganti dengan bubuk kari dan aduk rata semua bahannya menggunakan tangan bersih sampai rata.
7. Tambahkan kaldu bubuk rasa sapi, supaya rasanya lebih gurih. Panaskan kukusan dan cetakan ukuran 18x18 cm. Tuang dan ratakan sedikit minyak goreng ke dalam loyang supaya tidak lengket.
8. Masukkan adonan ke dalam loyang dan tekan-tekan sampai benar-benar padat. Kukus adonan sampai matang di dalam kukusan yang sudah mendidih. Kukus menggunakan api sedang selama 35 sampai 40 menit, lalu biarkan sampai dingin dan balik. Potong adonan menjadi 2 dan iris tipis-tipis dengan bentuk sesuai selera.

9. Gilas adonan satu-persatu sampai tipis dengan dilapisi plastik untuk Irisan yang masih tebal. Tempatkan irisan adonan di atas nampan, lalu jemur sampai benar-benar kering di bawah sinar matahari selama sekitar 4 sampai 5 jam.
10. Goreng keripik paru daun singkong yang sudah kering atau simpan sebagai persediaan yang bisa tahan sampai 1 tahun. Goreng tidak menggunakan tepung atau Kalian goreng dengan balutan tepung, sesuai selera.
11. Menggoreng irisan keripik paru daun singkong tanpa menggunakan tepung teksturnya seperti dendeng paru sapi. Sedangkan yang Kalian goreng dengan balutan tepung teksturnya seperti keripik paru sapi.
12. Masukkan ke dalam wadah yaitu tepung beras putih, tepung tapioka, bubuk kaldu sapi, garam halus, telur, air, lalu aduk sampai rata sampai tidak bergerindil dan sisihkan.
13. Panaskan secukupnya minyak goreng untuk menggoreng, celupkan secukupnya irisan keripik paru ke dalam adonan pencelup dan goreng dalam minyak panas. Goreng dengan menggunakan api besar di awal penggorengan selama 2 menit.
14. Kecilkan api setelah keripik kaku dan goreng dengan menggunakan api kecil sekitar 2 menit. Besarkan kembali apinya setelah keripik hampir matang dan goreng selama 2 menit sampai keripik matang.
15. Waktu menggoreng Keripik Paru Daun Singkong yang menggunakan balutan tepung selama 5 sampai 6 menit. Tiriskan Keripik Paru Daun Singkong dan goreng semua irisan keripik sampai habis.



Gambar 1. Proses pembuatan keripik daun singkong



Gambar 2. Hasil akhir keripik daun singkong



Gambar 3. Keripik daun singkong setelah dikemas dan siap dijual

DISKUSI (Times New Roman, size 12)

Setelah melaksanakan kegiatan pkm ini, tim pelaksana melakukan diskusi dan sharing kepada masyarakat terkait dengan manfaat dan kandungan daun singkong bagi kesehatan. Selain itu tujuan dilaksanakan pkm ini agar masyarakat dapat memaksimalkan daun singkong sebagai salah satu usaha rumahan dan menambah pendapatan rumah tangga.



Gambar 4. Sharing session bersama masyarakat dan kepala desa

Tim pelaksana menjelaskan bahwa ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissima* L) dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Singkong merupakan jenis tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Kandungan karbohidratnya yang tinggi membuat banyak orang memanfaatkannya sebagai menu pokok pengganti nasi. Kini, singkong sudah banyak diolah menjadi makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Mulai dari diolah menjadi singkong keju, kripik singkong dan olahan lezat lainnya. Selain lezat, singkong juga memiliki banyak kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Seluruh pohonnya dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Akarnya bisa dimakan, batangnya dapat dibuat bibit singkong dandaunnya yang mampu mengobati berbagai penyakit. Daun singkong ini rasanya pahit dan tidak enak. Namun banyak sekali nutrisi penting yang terkandung di dalam daun singkong. Memang tidak banyak yang tahu bahwa daun singkong ini kaya akan kandungan vitamin, asam amino esensial, vitamin, dan juga protein yang amat baik bagi tubuh kita. Protein nabati juga diketahui banyak terkandung di dalam daun ini dan berguna untuk dijadikan unsur yang bisa membangun sel tubuh dan menjadi sistem komponen pembentuk enzim. Selain itu, asam amino yang terkandung di dalamnya juga berguna sebagai pengubah karbohidrat menjadi energi. Asam amino di dalam hijau daun ini juga bermanfaat untuk pemulihan luka yang ada di kulit, membantu regenerasi sel tubuh yang rusak, meningkatkan daya ingat, menguatkan tulang, dan juga membantu sistem metabolisme di dalam tubuh. Kemudian kandungan klorofil yang terdapat di daun singkong ini berguna sebagai anti-kanker serta zat antioksidan.

KESIMPULAN (Times New Roman, size 12)

Berdasarkan hasil pembahasan dan evaluasi kegiatan yang dilaksanakan maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) telah dilaksanakan berupa Pembuatan Kripik Daun Singkong Bagi Kelompok Mitra Di Desa Pucak Kecamatan Tompo Bulu Kabupaten Maros dimana para mitra PKM diajarkan cara pembuatan dan penyuluhan terkait manfaat dari produk yang dihasilkan serta manfaat dalam peningkatan perekonomian mulai dari rumah tangga.
2. Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi para mitra PkM diakrenakan proses pembuatan Kripik Daun Singkong tidak memerlukan bahan dan alat yang mahal dan sangat mudah didapatkan. Jika para mitra konsisten dalam memproduksi dan memasarkan produk ini, maka akan sangat membantu di dalam peningkatan pendapatan tambahan mereka.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS (Times New Roman, size 12)

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Universitas Muslim Indonesia melalui Lembaga Pengabdian kepada masyarakat (LPKM) yang telah memberikan kesempatan kepada kami para tim pelaksana untuk dapat terlibat dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat internal. Kepada kepala desa Pucak kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros bapak Abdul Razak kami ucapkan terima kasih telah mengizinkan kamitim pelaksana PKM untuk berinteraksi kepada masyarakat dan berperan sebagai mitra.

DAFTAR REFERENSI (Times New Roman, size 12)

Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal DIANMAS*, 5(1), 23–34.

Oktaningrum, G. N., Ambarsari, I., & Endrasari, R. (2017). Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong. *Jurnal Holtikultura*, 3(1), 660–667.

Rahyu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2939>

Suhendra, D dan Suhardi, D. 2018. Optimalisasi Pengelolaan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kerupuk Dorokdok Desa Cibuingbin Kecamatan Cibingbin Kabupaten Kuningan. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.1(1):45-52

Sutandar, W. Angel. Josunarto, T. Kusno. JI dan Teja, A. 2019. Investor Limited Information Processing Capacity: Industry Level Analysis. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*. 8(1):99-112

Health Benefits Times. Diakses pada 2021. Cassava Leaf.

Journal of Ayuverdic and Integrative Medicine. Diakses pada 2021. Antidiarrheal activity of ethanolic extract of Manihot Esculenta Crantz leaves in Wistar rats.

Very Well Health. Diakses pada 2021. Magnesium for Arthritis: Pros and Cons.

Agroriches. Diakses pada 2023. Health Benefits of Eating Cassava Leaves.

Trends in Food Science and Technology. Diakses pada 2023. Potential of Cassava Leaves in Human Nutrition: A Review.

Medicpole. Diakses pada 2023. 7 Side Effects of Cassava Leaves for Health – You Need to Consider.

Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. Diakses pada 2023. Potency of Bioactive Compound of Cassava Leaf Paste to Support Physiological Performance of Quail.

Nutrients. Diakses pada 2023. Magnesium and Osteoporosis: Current State of Knowledge and Future Research Directions.