



## **Transformasi Ubi Kayu menjadi Produk Bernilai Jual: Upaya Pemberdayaan Murid PKBM Melati Banjarmasin**

---

### **Hidayati Desy**

Akademi Maritim Nusantara  
Banjarmasin, Kalimantan  
Selatan, Indonesia

\*Corresponding Author Email:  
[desyhidayati92@gmail.com](mailto:desyhidayati92@gmail.com)

### **Genesis Artikel**

Received : 10 September 2024

Revised : 20 Februari 2025

Accepted : 22 April 2025

Publish : 25 Juni 2025

### **Abstrak**

Transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual merupakan salah satu strategi dalam meningkatkan keterampilan kewirausahaan serta kemandirian ekonomi. Program ini bertujuan untuk memberdayakan murid di Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) Melati Banjarmasin melalui pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi produk inovatif seperti keripik, tepung mocaf, dan camilan sehat lainnya yang memiliki daya saing di pasar. Metode yang digunakan meliputi pendekatan berbasis praktik, pendampingan bisnis, serta pemasaran berbasis digital guna memperluas jangkauan konsumen. Hasil dari program ini menunjukkan peningkatan keterampilan murid dalam produksi, pengemasan, serta pemasaran produk olahan ubi kayu. Selain itu, program ini juga memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal dengan membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta didik, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam mendorong kemandirian ekonomi dan pemberdayaan peserta didik dan masyarakat.

**Kata Kunci:** kewirausahaan; pemberdayaan; produk bernilai jual; transformasi ubi kayu.

### **Abstract**

The transformation of cassava into a product with a selling value is one of the strategies to improve entrepreneurial skills and economic independence for students at the Melati Banjarmasin Community Learning Center (PKBM). This program aims to empower students through training in processing cassava into innovative products such as chips, mocaf flour, and other healthy snacks that are competitive in the market. The methods used include a practice-based approach, business mentoring, and digital-based marketing to expand consumer reach. The results of this program show an increase in students' skills in the production, packaging, and marketing of processed cassava products. In addition, this program also has a positive impact on the local economy by opening up new business opportunities. Thus, the transformation of cassava into a product with a selling value not only improves students' skills, but also becomes a strategic step in encouraging economic independence and empowerment of students and the community.

**Keywords:** cassava transformation, empowerment, entrepreneurship; marketable products.

---

### **Cara Mensitasi :**

Desy, H. (2025). Transformasi Ubi Kayu menjadi Produk Bernilai Jual: Upaya Pemberdayaan Murid PKBM Melati Banjarmasin. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol 4 (1), 1-10.



This is an open access article under the CC-BY License  
(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

## Pendahuluan

Ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pangan yang memiliki potensi besar di Indonesia. Tanaman ini banyak dibudidayakan karena kemampuannya tumbuh di berbagai jenis tanah serta memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Ubi kayu sebagai tanaman yang tidak menghasilkan limbah saat diproses, karena semuanya dapat dimanfaatkan. Daun ubi kayu diolah menjadi bahan untuk sayuran, obat-obatan, dan pakan ternak (Salahutu, 2014). Selain sebagai sumber makanan pokok di beberapa daerah, ubi kayu juga dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai jual, seperti tepung tapioka, keripik, dan olahan fermentasi lainnya. Namun, pemanfaatan ubi kayu sering kali masih terbatas pada bentuk mentah atau olahan sederhana, sehingga nilai jualnya tetap rendah. Masalah yang terjadi pada murid PKBM adalah tentang pembinaan berkaitan dengan usaha yang akan mereka lakukan setelah mereka lulus, atau sebagai dasar pilihan dalam mengembangkan usaha untuk menambah penghasilan mereka sejak dini.

Pentingnya kegiatan pelatihan tidak hanya terletak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada pengembangan keterampilan wirausaha yang dapat menjadi bekal bagi para murid dalam menghadapi dunia kerja atau bahkan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. Dengan adanya program ini, diharapkan para murid dapat lebih kreatif dan inovatif dalam mengelola sumber daya lokal serta memiliki peluang lebih besar dalam meningkatkan kesejahteraan mereka. Oleh karena itu, kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam mendukung kemandirian ekonomi dan pemberdayaan masyarakat berbasis pendidikan keterampilan.

Tanaman singkong atau ubi kayu umumnya dikenal dan tersebar luas di Indonesia. Ketela pohon lazim disebut dengan nama latin *Manihot utilissima Pohl* atau *Manihot esculenta Crantz*. Umumnya yang dikembangkan di Indonesia, dalam dunia perdagangan, nama lain ketela pohon atau ubi kayu cukup banyak antara lain: *cassava* (Inggris), *yuka* (Spanyol), *madioc* (Portugal), dan *casaava* (Belanda). Di daerah-daerah tanaman ini dikenal pula dengan beberapa nama lokal, seperti (Jawa Tengah), *telo puhung* (Jawa Timur), dan *singkong* (Jawa Barat) (Anton, 2010). Tanaman Ubi kayu memiliki nama ilmiah yaitu *Manihot esculenta crantz* merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh di berbagai daerah. Tanaman ubi kayu merupakan tanaman yang cocok untuk ditanam dalam lahan yang gembur, tanaman ubi kayu juga mudah untuk dibudidayakan. Ubi kayu merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat dan bagian dari tanaman singkong yang dapat dikonsumsi selain umbinya yaitu bagian daunnya. Ubi kayu itu sendiri memiliki nama yang berbeda-beda di masing-masing tempat dimana singkong itu ditanam. Ubi kayu tergolong tanaman yang tidak tahan lama atau mudah rusak apabila setelah panen tidak diolah ataupun dijual, oleh karena itu perlu penanganan lebih lanjut agar ubi kayu dapat tahan lama dan bernilai ekonomis tinggi sehingga laku dipasaran kaspas, berfokus pada konsep pasar, ekspor, serta pengolahan singkong sebagai komoditas bernilai tambah (Yulianto, 2021).

Singkong mempunyai nilai gizi yang berarti sebagai bahan pangan. Nilai gizi singkong sebagai makanan tunggal memang rendah proteinnya ketimbang beras, tetapi sebagai makanan pelengkap atau selingan sehari-hari, misalnya diolah jadi makanan ringan berupa kue dan sebagainya. Masa panennya tidak diburu waktu sehingga bisa dijadikan lumbung hidup, yakni dibiarkan di tempatnya untuk beberapa minggu. Daun dan umbinya dapat diolah menjadi aneka makanan utama maupun selingan. Menurut Yamaguchi, R. (1998), berkaitan dengan prinsip-prinsip produksi sayuran serta aspek gizinya, salah satunya pada klasifikasi sayuran yang dikategorikan berdasarkan bagian yang dikonsumsi (daun, batang, akar, umbi, bunga, dan buah), serta Pembagian berdasarkan siklus hidup tanaman (sayuran semusim dan tahunan).

Manfaat dan kegunaan ubi kayu cukup luas selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak, ubi kayu juga dapat diolah langsung untuk dikonsumsi, dengan cara digoreng, dikukus, direbus, atau dibakar dan daun dari ubi kayu juga dapat dijadikan sayuran. Ubi kayu juga dapat diolah menjadi makanan yang enak dan bernilai jual dipasaran, terutama untuk industri makanan dan sebagai produk seperti gaplek, tepung tapioka, tepung casava, tepung gaplek, tape, keripik, getuk., tiwil dan makanan kuliner lainnya.

Singkong mempunyai nilai gizi yang berarti sebagai bahan pangan. Nilai gizi singkong sebagai makanan tunggal memang rendah proteinnya ketimbang beras, tetapi sebagai makanan pelengkap atau selingan sehari-hari, misalnya diolah jadi makanan ringan berupa kue dan sebagainya. Masa panennya tidak diburu waktu sehingga bisa dijadikan lumbung hidup, yakni dibiarkan di tempatnya untuk beberapa minggu. Daun dan ubinya dapat diolah menjadi aneka makanan utama maupun selingan.

Menurut [Alfons \(2013\)](#), ubi kayu memiliki karakter morfologi dan agronomis yang beragam, terutama pada varietas lokal di Indonesia. Perbedaan ini mencakup aspek ukuran, warna, bentuk umbi, serta daya tahan terhadap kondisi lingkungan. Faktor-faktor ini menentukan produktivitas dan keberlanjutan usaha berbasis ubi kayu. Hal ini dikarenakan karena ubi kayu merupakan sumber karbohidrat utama yang memiliki kandungan gizi seperti pati, serat, dan vitamin. Kandungan nutrisinya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan pangan dan industri, menjadikannya bahan baku yang fleksibel dalam dunia kuliner dan agribisnis ([Anton, 1986](#)). Namun ubi kayu juga memiliki nilai jual produk yang tinggi. Menurut [Djafaar dan Rahayu \(2003\)](#) mengemukakan bahwa pemanfaatan teknologi tepat guna dalam pengolahan ubi kayu dapat meningkatkan efisiensi produksi serta menciptakan produk yang lebih bervariasi. Beberapa teknik yang umum digunakan adalah fermentasi, pengeringan, dan ekstraksi pati untuk meningkatkan daya simpan dan nilai jual produk. Hal ini dapat menegaskan bahwa ubi kayu merupakan solusi dalam diversifikasi pangan dan kemandirian ekonomi. Dengan inovasi dan pengolahan yang lebih modern, ubi kayu dapat menjadi komoditas unggulan yang memberikan manfaat bagi masyarakat luas ([Djuwardi, 2009](#)).

Berbagai metode budidaya dan pengolahan ubi kayu untuk kepentingan industri. Faktor seperti pemilihan varietas, metode penanaman, serta proses pascapanen sangat menentukan kualitas dan nilai ekonomis ubi kayu dalam skala industri ([Haryono, 2018](#)). Pentingnya diversifikasi produk berbasis ubi kayu sebagai peluang usaha rumahan. Beberapa produk seperti keripik singkong, tepung mocaf, dan makanan ringan berbasis ubi kayu memiliki prospek pasar yang besar di Indonesia ([Hasan, 2016](#)). Menurut [Indrasari \(2019\)](#) dan [Isnawati \(2014\)](#), strategi pemasaran dan kepuasan pelanggan berperan penting dalam keberhasilan bisnis berbasis ubi kayu. Teknik pemasaran digital dan branding yang efektif dapat meningkatkan daya saing produk di pasaran. Melakukan studi kelayakan usaha keripik singkong yang mencakup aspek ekonomi dan keuangan. Keberlanjutan usaha ini dipengaruhi oleh faktor harga bahan baku, biaya produksi, serta tingkat permintaan di pasar ([Rahmawati \(2022\)](#)). Mengulas berbagai teknologi modern dalam pengolahan ubi kayu, termasuk pemanfaatan limbah untuk bioetanol dan produk bernilai ekonomi tinggi lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa ubi kayu memiliki potensi yang lebih luas dari sekadar konsumsi pangan ([Wijayanto, 2021](#)). Namun dengan melihat potensi ekspor produk olahan ubi kayu, seperti tepung mocaf dan tapioka.

Dengan peningkatan standar produksi dan pengemasan, produk berbasis ubi kayu dapat bersaing di pasar internasional dan meningkatkan devisa negara ([Yulianto, 2021](#)). Tentunya pengembangan usaha ubi kayu berbasis agribisnis memerlukan strategi yang matang, termasuk dalam aspek pengelolaan sumber daya, pemasaran, dan inovasi produk untuk meningkatkan daya saing di industri pertanian. [Sutrisno \(2019\)](#), agar peran usaha kecil dan menengah dalam industri olahan ubi kayu. Pengelolaan usaha yang baik serta dukungan pemerintah dapat meningkatkan skala produksi dan pemasaran produk-produk berbasis singkong ([Noorman, 2018](#); [Suyanto, 2021](#)). Dengan demikian, industri kecil merupakan kegiatan usaha yang dijalankan maupun dikerjakan oleh sekelompok masyarakat maupun individu biasanya di rumah-rumah penduduk masyarakat yang pekerjaannya merupakan anggota keluarga dan tidak terikat jam kerja.

Industri kecil juga usaha produktif di luar usaha pertanian, baik itu merupakan mata pencarian utama maupun sampingan, industri kecil bisa disebut juga usaha perorangan dengan bentuk usaha paling murah, pengolahannya serta usaha tersebut dimiliki secara pribadi umumnya yang untung rugi ditanggung secara pribadi pula. Sedangkan industri rumah tangga, yaitu industri yang tenaga kerjanya tidak lebih dari empat orang. Ciri industri memiliki modal yang terbatas, dimana tenaga kerja melainkan berasal dari anggota keluarga

sendiri, dan pemilik biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya sendiri (Santi, 2012). Oleh sebab itu, diperlukan pelatihan dalam pengolahan ubi kayu agar menjadi produk yang bernilai jual.

Di tengah tuntutan ekonomi yang semakin kompleks, keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi produk bernilai jual sangat penting, khususnya bagi masyarakat yang ingin meningkatkan taraf hidupnya. Hal ini menjadi dasar bagi PKBM Melati Banjarmasin dalam menginisiasi program pemberdayaan murid melalui kegiatan "Transformasi Ubi Kayu Menjadi Produk Bernilai Jual". Program ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada murid agar mampu mengolah ubi kayu menjadi produk yang lebih bernilai dan memiliki daya saing di pasaran.

### Metode

Metode yang digunakan meliputi pendekatan berbasis praktik, pendampingan bisnis, serta pemasaran berbasis digital guna memperluas jangkauan konsumen. Langkah PkM adalah sebagai berikut:

- a. Pengenalan dan Pelatihan Dasar tentang Ubi Kayu  
Memperkenalkan ubi kayu sebagai bahan baku yang memiliki potensi tinggi dalam industri makanan atau non-makanan. Memberikan pelatihan dasar tentang cara memilih ubi kayu yang baik dan cara penyimpanan yang benar agar kualitasnya tetap terjaga.
- b. Pengenalan Jenis Produk yang dapat Dibuat dari Ubi Kayu  
Menambah pengetahuan peserta didik tentang produk-produk yang bisa dihasilkan dari ubi kayu. Mengidentifikasi dan mempelajari berbagai produk yang bisa diolah dari ubi kayu, seperti keripik ubi, tepung tapioka, ubi kayu kukus, atau olahan lainnya.
- c. Pelatihan Teknik Pengolahan Ubi Kayu  
Mengajarkan keterampilan praktis dalam mengolah ubi kayu menjadi produk olahan. Melakukan transformasi pembuatan produk seperti memilih ubi kayu, menyiapkan bahan lainnya, dan ada beberapa alat yang disiapkan untuk mengukus dan membungkus dengan baik.

Subjek dalam kegiatan ini adalah murid-murid PKBM Melati Banjarmasin, khususnya mereka yang tertarik dalam bidang kewirausahaan dan pengolahan pangan dari ubi kayu. Selain itu, keterlibatan tenaga pendidik dan masyarakat sekitar juga diharapkan untuk mendukung keberlangsungan program ini. Tempat Kegiatan ini akan dilaksanakan di PKBM Melati Banjarmasin, yang beralamat di Jalan Pekapuran Raya, Gang Melati 3. RT. 2.No. 43 yang memiliki fasilitas cukup untuk pelatihan ubi kayu tersebut. Adapun waktu kegiatan dilaksanakan 1 hari, dengan persiapan seminggu sebelum kegiatan berlangsung pada hari Selasa, 15 Oktober 2024. Dengan metode ini, diharapkan murid-murid PKBM Melati Banjarmasin dapat mengembangkan keterampilan dalam mengolah ubi kayu menjadi produk bernilai jual serta mampu menerapkan ilmu yang didapatkan dalam usaha mandiri di masa depan.

### Hasil dan Pembahasan

Transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual di PKBM Melati Banjarmasin menunjukkan hasil yang positif dalam beberapa aspek utama, yaitu peningkatan keterampilan murid, diversifikasi produk, serta peningkatan pendapatan. Setelah mengikuti pelatihan, murid PKBM Melati mengalami peningkatan keterampilan dalam mengolah ubi kayu menjadi berbagai produk seperti keripik singkong, tepung mocaf, dan tape singkong. Murid mampu memahami teknik pengolahan yang baik, termasuk kebersihan, pengemasan, dan strategi pemasaran.

Ubi kayu yang sebelumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk tradisional kini berhasil dikembangkan menjadi berbagai produk dengan nilai jual yang lebih tinggi (Alfons (2013). Beberapa produk inovatif yang dihasilkan kue manis dari hasil kukus dan ditambah gula aren, sehingga menjadi selada yang siap dinikmati bersama (Djuwardi, 2009). Dengan adanya produk bernilai jual, murid PKBM Melati mampu menjual hasil olahan mereka di pasar lokal dan melalui media sosial. Hal ini berkontribusi pada peningkatan pendapatan,

yang secara tidak langsung mendukung kesejahteraan ekonomi mereka. Secara keseluruhan, transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual di PKBM Melati Banjarmasin menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha, dan meningkatkan kesejahteraan murid. Keberlanjutan program ini diharapkan dapat menginspirasi lebih banyak komunitas dalam mengoptimalkan potensi lokal melalui inovasi produk berbasis pangan. Hasil dari program ini menunjukkan peningkatan keterampilan murid dalam produksi, pengemasan, serta pemasaran produk olahan ubi kayu. Selain itu, program ini juga memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal dengan membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta didik, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam mendorong kemandirian ekonomi dan pemberdayaan masyarakat.



**Gambar 1. Perkenalan dalam Proses Pelatihan**

Pada Gambar 1 merupakan pemateri yang bernama Sri sekaligus yang akan membimbing dalam membuat makanan dari ubi kayu. Pemateri tersebut sebagai salah satu mantan murid PKBM Melati yang telah lulus di Angkatan 2019. Pada kegiatan tersebut beliau memberikan inspirasi dan pengalaman untuk adik Tingkat di PKBM Melati tersebut.



**Gambar 2. Persiapan Transformasi Ubi Kayu**

Pada Gambar 2. menunjukkan perkenalan langsung bahan utama ubi kayu yang telah disiapkan dan beberapa alat hingga panci yang akan di siapkan air untuk mengukus makanan yang akan di buat sebagai usaha kecil di rumah.



**Gambar 3. Praktik Pembuatan Selada Ubi Kayu**

Pada Gambar 3, merupakan praktik langsung dengan membagikan tugas kepada peserta didik yang hadir, dan menunjukkan hal yang perlu di lakukan untuk membuat selada dari Ubi Kayu tersebut.



**Gambar 4. Mengukus Ubi Kayu**

Pada Gambar 4, menunjukkan salah satu Murid PKBM Melati membuat ubi kayu kepada panci yang sudah siap untuk mengukus agar dapat matang dengan sempurna dan dapat di jadikan menu makanan yang sehat dan enak.



**Gambar 5. Proses Pengukusan Ubi Kayu**

Pada Gambar 5, merupakan kegiatan menunggu ubi kayu yang telah di parut bersama hingga proses pengukusan ubi kayu agar matang dengan sempurna, setelah dingin maka secara bersamaan dapat dicetak dengan manual.



**Gambar 6. Proses Pengolahan Ubi Kayu**

Pada Gambar 6 di atas setelah kukus ubi kayu matang dan mulai dingin, maka dapat di cetak untuk dapat dibungkus dengan plastik makanan untuk dijual atau dapat di konsumsi untuk pribadi dan keluarga.



**Gambar 7. Proses Pengemasan Ubi Kayu**

Pada Gambar 7, selada ubi kayu yang telah di cetak dengan manual siap dibungkus dengan rapi, dengan demikan siap di jual maupun dikonsumsi kepada konsumen.



**Gambar 8. Pengolahan Topping pada Ubi Kayu**

Pada Gambar 8, merupakan pemberian kelapa parut sebagai topping dari selada kayu ubi manis yang siap di jual kepada konsumen. Masing-masing peserta/ murid PKBM Melati Banjarmasin dengan rapi dan senang pada kegiatan yang dapat mereka lakukan saat di rumah. Tentunya mmeberikan manfaat bagi murid PKBM Melati sebagai bahan dasar ubi kayu yang mudah dan praktis, tanoa menggunakan minyak goreng cup di kukus, sehingga modal cukup ringan dalam membuat usaha dari ubi kayu tersebut.

Secara keseluruhan, transformasi ubi kayu menjadi produk bernilai jual di PKBM Melati Banjarmasin menunjukkan hasil yang signifikan dalam berbagai aspek. Program ini berhasil meningkatkan keterampilan praktis peserta didik, terutama dalam hal pengolahan bahan pangan lokal, seperti pemilihan bahan baku yang tepat, teknik pengolahan yang higienis, proses pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan pasar lokal dan digital . Selain itu, kegiatan ini mendorong peserta untuk lebih kreatif dan

inovatif dalam menciptakan variasi produk, seperti selada ubi kayu dengan topping kelapa parut, yang tidak hanya memiliki nilai estetika dan gizi, tetapi juga nilai ekonomi (Haryono, 2018). Dari sisi ekonomi, program ini membuka peluang usaha baru bagi murid dan komunitas sekitar, terutama karena proses produksi yang sederhana dan biaya modal yang rendah, sehingga memungkinkan usaha rumahan dijalankan secara mandiri (Hasan, 2016). Keberhasilan ini juga menunjukkan potensi pengembangan usaha berbasis pangan lokal sebagai salah satu strategi pemberdayaan masyarakat Rahmawati (2022). Oleh karena itu, keberlanjutan program ini sangat penting dan diharapkan dapat direplikasi di komunitas lainnya sebagai model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang efektif dalam meningkatkan keterampilan, kemandirian ekonomi, dan kesejahteraan masyarakat.

### Penutup

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkuat usaha bagi murid PKBM Melati serta menambah wawasan mereka dalam memilih jenis usaha yang dapat dikembangkan setelah lulus sekolah. Hal ini bertujuan membentuk karakter mandiri, yang memungkinkan mereka melanjutkan pendidikan sekaligus menjalankan usaha. Dalam kegiatan ini, seorang pemateri yang merupakan alumni PKBM Melati yang telah berhasil, memberikan contoh kepada adik tingkat mengenai beberapa pilihan usaha yang dapat dikembangkan dari ubi kayu. Ubi kayu merupakan bahan yang mudah ditemukan di pasar tradisional maupun sekitar lingkungan mereka. Dengan fokus pada pengolahan ubi kayu yang praktis dan dapat dikerjakan di rumah, kegiatan ini berhasil memotivasi murid PKBM Melati untuk mencoba dan mengembangkan usaha tersebut dengan baik di masa depan.

### Daftar Pustaka

- Alfons, J. d. (2013). *Keragaman Krakter Morfologi dan Agronomis Ubi Kayu Varietas Lokal Maluku*. Maluku: Pros. Seminar Nasional Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Anton, A. D. (1986). *Penuntun Praktikum Analisa Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian.
- Djafaar.T.F.& Rahayu, S. (2003). *Teknologi Tepat Guna :Ubi Kayu dan Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Djuwardi.A. (2009). *Cassava:Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan Manfaat Peluang dan Prospek*. Jakarta: Grasindo.
- Haryono, T. (2018). *Budidaya dan Pengolahan Ubi Kayu untuk Industri*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hasan, F. (2016). *Diversifikasi Produk Olahan Singkong sebagai Peluang Usaha Rumahan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Indrasari.M. (2019). *Pemasaran dan KepuasanPelanggan*. Surabaya.
- Isnawati. (2014). *Sistem Pemasaran Hasil Pertanian Padi dalam Mendukung Peningkatan Kesejahteraan*. Makasar: Bone. Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Jackxander.N. (2018). *Analisis tingkat kepuasan konsumen terhadap kualitas Pelayanan PT.SPC Salimah Food*. Jakarta: Universitas Islam Negeri SyariaH Hidayatullah Jakarta.
- Kurniawan, B. (Pemanfaatan Limbah Ubi Kayu untuk Pakan Ternak dan Industri Bioetanol). 2021. Bogor: IPB Press.
- Mulyani, S. (2020). *Analisis Keberlanjutan Usaha Ubi Kayu di Indonesia:Perspektif Sosial dan Ekonomi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Noorman, H. d. (2018). *UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah dan Bentuk-bentuk Usaha)*. Semarang: UNISULA PRESS.
- Rahmawati, D. (Studi Kelayakan Usaha Keripik Singkong:Aspek Ekonomi dan Keuangan.). 2022. Surabaya: Unair Press.
- Santi, A. (2012). *Analisis Pengaruh Kesadaran Perpajakan Sikap Rasional lingkungan Sanki Denda dan Sikap Fiskus terhadap Kepatuhan Wajib Pajak*. Semrang: KPP Pratama.
- Santoso, P. (2018). *Panduan Lengkap Budidaya dan Pemasaran Singkong Organik*.

- Yogyakarta: Andi Offset.
- Salahutu, O. W. V. D. O. (2014). Pangan Lokal Berbasis Ubi Kayu Ditinjau dari Segi Produksi Dan Konsumsi (Studi Kasus Desa Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah). *Sumber*, 5, 97-959.
- Sutrisno, B. (2019). *Strategi Pengembangan Usaha Ubi Kayu Berbasis Agribisnis*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suyanto, R. (2021). *Manajemen Usaha Kecil dan Menengah : Studi Kasus Industri Olahan Singkong*. Bandung: Alfabeta.
- Wijayanto, A. (2021). *Teknologi Pengolahan Ubi Kayu menjadi Produk Bernilai Ekonomi Tinggi*. Bogor: IPB Press.
- Yamaguchi, R. d. (1998). *Sayuran Dunia:Prinsip Produksi dan Gizi*. Bandung: ITB,Bandung.
- Yulianto, S. (2021). *Pasar dan Potensi Ekspor Produk Olahan Singkong di Indonesia*. Jakarta : Pustaka Bisnis.