

# Perintisan Produk Unggulan Desa Menggunakan Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong

Heri Akhmadi

Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Gedung Siti Walidah Lt.1 Kampus Terpadu UMY Jalan Brawijaya, Tamantirto, Kasihan Bantul Yogyakarta 55183 Telp. +62 274 387656 Ext. 202

Email: heriakhmadi@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.38.240

## Abstrak

*Produk unggulan desa merupakan salah satu komponen pendukung untuk mewujudkan program desa wisata. Dusun Soka di Desa Seloharjo, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, berupaya mendukung Desa Seloharjo sebagai Desa Wisata dan Budaya dengan mengembangkan produk unggulan desa. Salah satu potensi yang ada di Dusun Soka adalah tanaman ubi kayu atau singkong sebagai salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan oleh warga Dusun Soka. Selama ini hasil singkong dijual dalam bentuk mentah atau dimasak untuk konsumsi keluarga. Belum ada upaya untuk melakukan penanganan pascapanen olahan singkong menjadi olahan bernilai ekonomi lainnya, terlebih mengupayakannya menjadi produk unggulan atau khas Dusun Soka. Metode yang dilakukan adalah survei, observasi, dan pelatihan. Hasil inisiasi dari program ini adalah pengembangan tiga produk olahan berbahan dasar singkong yang bisa menjadi alternatif produk unggulan desa yaitu tepung mocaf, brownies singkong, dan keripik kulit singkong. Ketiga produk ini merupakan rintisan untuk tahap selanjutnya dilakukan tes pasar untuk menentukan produk yang paling sesuai dan potensial sebagai produk unggulan desa. Selain itu, juga dilakukan pelatihan packaging, branding, dan pemasaran produk sehingga diharapkan produk yang sudah dibuat dapat dikenalkan pada pasar lebih luas dan produksi dapat berkelanjutan.*

*Kata Kunci: produk unggulan desa, tepung mocaf, brownies singkong, keripik kulit singkong*

## Pendahuluan

Pembangunan desa menjadi salah satu fokus kerja yang dilakukan pemerintah saat ini. Selain karena mayoritas masyarakat masih tinggal di desa (BPS, 2020a), desa sebagai salah satu entitas di masyarakat yang secara sosial, ekonomi, dan politik mempunyai peran penting dalam pembangunan (Ulumiyah, 2013). Beberapa sektor penting dalam pembangunan seperti pertanian dan peternakan mempunyai basis produksi yang berada di desa. Terlebih jika dilihat dari indikator penduduk miskin yang sebagian besarnya tinggal di pedesaan (BPS, 2020b), posisi desa menjadi penting untuk diperhatikan. Untuk itu, pembangunan desa menjadi penting untuk mendukung pembangunan nasional.

Dusun Soka merupakan salah satu dusun di Desa Seloharjo, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul. Terletak tengah-tengah wilayah Desa Seloharjo dan di tepi aliran Sungai Opak membuat wilayah ini relatif subur meskipun beberapa wilayah masuk dalam dataran tinggi perbukitan (Akhmadi, 2019). Letaknya yang relatif dekat dengan obyek wisata Parangtritis juga membuat wilayah ini mempunyai potensi wisata untuk dikembangkan. Desa Seloharjo sendiri telah ditetapkan sebagai Desa Wisata dan Budaya oleh pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta sejak tahun 2016 berdasarkan Surat Keputusan Gubernur DIY No 262/KEP/2016 tentang Penetapan Desa/Kelurahan Budaya (Atmoko, 2018).

Upaya untuk mendukung program desa wisata telah banyak dilakukan. Namun, salah satu permasalahan yang disampaikan oleh masyarakat Dusun Soka adalah belum adanya produk unggulan/khas dusun yang dapat mendukung program desa wisata. Pengembangan desa wisata mempunyai prospek yang baik untuk desa dan warganya, mengingat letak Desa Seloharjo yang dekat dengan obyek wisata lainnya seperti Pantai Parangtritis, Pantai Depok, dan Pantai Parangkusumo (Sutrisno *et al.*, 2018). Oleh karena itu, pengembangan produk unggulan desa diharapkan dapat mendukung program desa wisata.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan langsung ke Dusun Soka dan konsultasi dengan tokoh masyarakat dalam hal ini Kepala Dusun Soka dan Ketua Kelompok Wanita Tani didapatkan beberapa gambaran kondisi dan potensi yang dapat dijadikan dasar untuk mendukung program desa wisata. Salah satunya adalah tanaman ubi kayu atau singkong yang banyak dibudidayakan oleh warga dusun Soka, terutama pada saat musim kemarau. Hasil panen singkong selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah dan sebagian hanya diolah untuk konsumsi pribadi. Harganya yang relatif murah memang tidak menjadikan komoditas ini komoditas utama warga. Namun demikian, dengan jumlah yang cukup banyak dan harga yang relatif murah justru berpotensi untuk dikembangkan terutama untuk produk olahannya.

Selain itu, hasil tanaman singkong yang belum dioptimalkan terutama dari sisi produk olahannya juga menjadi salah satu keluhan warga. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk merumuskan perintisan produk unggulan Dusun Soka menggunakan produk olahan berbahan dasar singkong.

## Metode Pelaksanaan

### **Metode**

#### 1. Survei Kondisi Wilayah

Survei kondisi wilayah dilakukan untuk mengetahui keadaan geografis, potensi, dan sumber daya alam Dusun Soka, Desa Seloharjo. Selain itu, survei juga dilakukan untuk mengetahui potensi sumber daya yang ada agar dapat dikembangkan dan diberdayakan dengan maksimal sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

#### 2. Observasi Kegiatan

Observasi kegiatan bertujuan untuk mengetahui kegiatan dan aktivitas sehari-hari masyarakat Dusun Soka yang berpotensi mendukung program pengabdian yang akan dijalankan. Termasuk pada observasi kegiatan ini adalah melakukan evaluasi kegiatan yang pernah dilakukan sebelumnya.

#### 3. Perencanaan Program, Sosialisasi, Penyuluhan, dan Pelatihan

Setelah dilakukan survei kondisi dan observasi kegiatan, selanjutnya dilakukan perencanaan program kerja dengan melibatkan pemangku kepentingan di Dusun Soka, baik tokoh masyarakat maupun perwakilan warga. Program yang dipilih adalah pengembangan produk olahan singkong yaitu tepung mocaf, brownies singkong, dan keripik kulit singkong. Setelah program tersusun, selanjutnya disosialisasikan kepada seluruh warga melalui berbagai sarana pertemuan seperti pertemuan RT, pengajian, dan pertemuan ibu-ibu PKK. Selanjutnya, program tersebut dilaksanakan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan.

### **Alat dan Bahan**

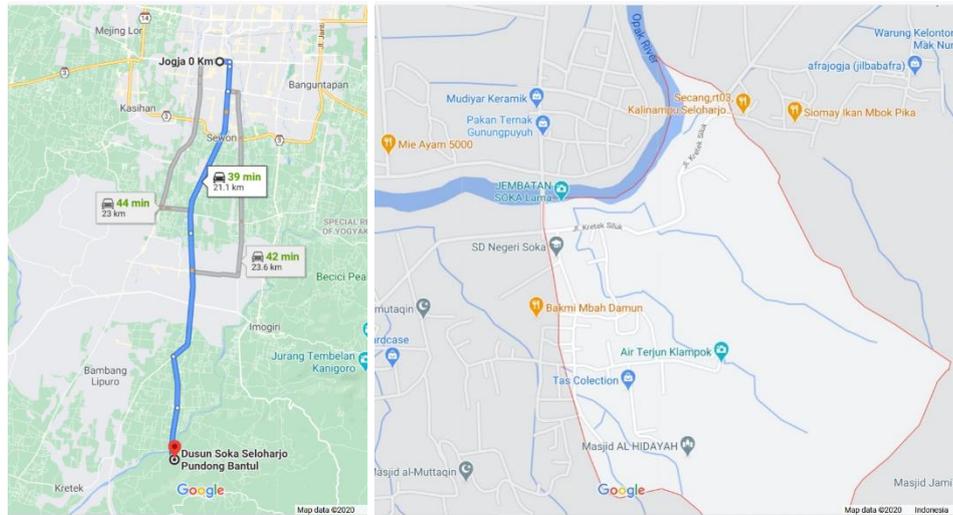
Alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan cukup sederhana dan semua tersedia di Dusun Soka. Peralatan yang digunakan antara lain: pisau, talenan, ember, timbangan, plastik, mixer, loyang, oven, spatula, dan mesin penggiling tepung. Adapun bahan yang diperlukan adalah singkong, starter (ragi tape), margarin, *dark chocolate compound*, telur, gula pasir, ovalet, tepung mocaf, *baking powder*, vanila, susu bubuk, coklat bubuk, dan air bersih.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui berbagai rangkaian kegiatan mulai dari kegiatan observasi wilayah, penyusunan program, sosialisasi, pelaksanaan kegiatan utama hingga publikasi di media masa. Berikut ini detail hasil masing-masing kegiatan.

## Observasi Wilayah

Secara administratif, Dusun Soka terletak di Desa Seloharjo, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Adapun secara geografis, Dusun Soka berbatasan dengan Dusun Ngentak di sebelah selatan, Sungai Soka di sebelah utara, Dusun Karangasem di sebelah barat, dan Dusun Kalinampu sebelah timur. Adapun jarak ke ibukota kabupaten sejauh 12,3 km dan ibukota propinsi (Titik 0 Kota Yogyakarta) sejauh 21,1 km.



Gambar 1. Peta Lokasi Dusun Soka

Dusun Soka berada pada ketinggian 20 meter di atas permukaan laut dan beriklim seperti layaknya daerah dataran rendah di daerah tropis dengan dengan cuaca panas sebagai ciri khasnya. Suhu tertinggi yang tercatat di Dusun Soka adalah 30°C dengan suhu terendah 24°C. Bentangan wilayah di Dusun Soka 67% berupa daerah yang datar sampai berombak, 30% berupa daerah yang berombak sampai berbukit, dan 3% berupa daerah yang berbukit sampai bergunung (Pemdes Seloharjo, 2017).

Luas wilayah Dusun Soka sekitar 120 hektar dengan populasi penduduk 900 jiwa yang terdiri dari 306 Kepala Keluarga (KK) dan tersebar pada 6 Rukun Tetangga (RT) (BPS, 2018). Mayoritas pekerjaan penduduk Dusun Soka adalah buruh tani, buruh bangunan dan buruh pabrik. Terdapat beberapa institusi pendidikan di Dusun Soka di antaranya Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD), Taman Kanak-Kanak (TK), dan Sekolah Dasar (SD).

Mengenai infrastruktur wilayah, kondisi jalan utama Dusun Soka sudah beraspal. Adapun beberapa jalan lainnya masih belum beraspal dengan topografi tanah perbukitan. Meskipun demikian, akses jalan di dusun ini cukup mudah untuk dilalui, baik menggunakan alat transportasi darat roda dua maupun roda empat karena kondisi sarana dan prasarana jalan yang cukup baik dan terawat. Infrastruktur telekomunikasi juga sudah cukup baik. Demikian juga, jaringan listrik telah ada meski dalam beberapa bulan terakhir terkadang ada pemadaman, khususnya jika hujan lebat dan terjadi gangguan jaringan.

## Penyusunan Program

Penyusunan program dilakukan setelah pelaksanaan observasi dan identifikasi potensi wilayah. Kegiatan penyusunan program ini dilaksanakan dengan melibatkan segenap pihak, mulai dari tim pengabdian, Kepala Dusun, Pengurus KWT, dan warga.



Gambar 2. Kegiatan Kordinasi Penyusunan Program

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan diskusi dengan warga yang telah dilakukan, salah satu permasalahan yang terungkap adalah belum adanya produk unggulan/khas dusun yang dapat mendukung program desa wisata. Produk unggulan merupakan salah satu faktor penting dalam pengembangan desa wisata. Hal ini karena salah satu kriteria desa wisata adalah adanya kekhasan yang dimiliki (Priyadarshini & Santoso, 2020) sehingga dengan memiliki produk unggulan yang khas diharapkan semakin menguatkan status desa wisata.

Salah satu komoditas yang berpotensi dapat dijadikan produk unggulan dusun adalah ubi kayu atau singkong. Singkong banyak dibudidayakan oleh masyarakat Dusun Soka, utamanya setelah musim tanam padi. Hal ini karena mayoritas lahan di Dusun Soka adalah lahan pekarangan dan berkontur perbukitan sehingga tidak bisa dilakukan penanaman padi pada musim hujan karena kurangnya ketersediaan air. Oleh karena itu, tanaman singkong menjadi pilihan warga.

Meskipun demikian, hasil tanaman singkong selama ini belum dioptimalkan terutama dari sisi produk olahannya. Singkong hanya dijual dalam bentuk mentah atau diolah sekedarnya untuk konsumsi rumah tangga. Oleh karena itu, berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan warga disepakati untuk merintis pengembangan produk unggulan berbahan dasar singkong. Ada tiga pilihan produk olahan singkong yang ingin dikembangkan yaitu tepung mocaf, brownies singkong, dan keripik kulit singkong.

Selain itu, untuk mendukung pengembangan dan keberlanjutan produk unggulan yang telah dipilih, perlu upaya *branding* agar produk dikenal dan dapat diterima oleh pasar. Untuk mendukung hal ini juga dilakukan pengenalan *branding* dan pemasaran produk. Ini merupakan program pendukung dari program perintisan produk unggulan.

## **Pelaksanaan Program**

Sebagaimana hasil observasi, ada beberapa program dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Soka, yaitu pelatihan pembuatan tepung mocaf, brownies singkong, dan keripik kulit singkong. Selain itu juga dilakukan penyuluhan mengenai *branding* dan pemasaran produk. Berikut ini detail pelaksanaan program-program tersebut.

### a. Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf

Pelatihan pembuatan tepung mocaf dilaksanakan pada tanggal 14 Januari 2020 bertempat di Balai Dusun Soka. Pada kegiatan ini dipaparkan bagaimana proses pembuatan tepung mocaf dari bahan dasar singkong.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf

Tahapan pembuatan tepung mocaf sebagai berikut.

1) Penyiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan tepung mocaf, yaitu pisau, talenan, ember, timbangan, plastik, mesin penggiling tepung, singkong, starter (ragi tape) dan air bersih. Pada pelaksanaan kegiatan ini, singkong yang dipakai sebanyak 4 kg.

2) Penyiapan dan Fermentasi Singkong

Singkong yang telah dipilih selanjutnya dikupas dan cuci hingga bersih. Setelah itu, potong singkong tipis-tipis (*chips*) agar saat penjemuran cepat kering. Setelah itu, rendam *chips* singkong dalam ember yang berisi starter yang telah dilarutkan dengan air. Starter yang biasanya digunakan adalah *Acetobacter Xylinum* (Oktaviana *et al.*, 2017). Dalam 2,5–3kg singkong dibutuhkan air sebanyak 10 liter dan starter sebanyak 10 gram. Proses perendaman dilakukan selama 3 hari. Pastikan semua irisan singkong masuk kedalam larutan kemudian menutup rapat ember.

3) Pengeringan Singkong Fermentasi

Setelah proses fermentasi selesai, selanjutnya dilakukan pencucian kembali untuk menghilangkan sifat asam pada irisan singkong hingga tidak berbau serta lebih cepat kering. Setelah itu, *chips* yang telah difermentasikan dijemur di bawah sinar matahari hingga kering.

4) Penggilingan dan Pengemasan

Setelah *chips* kering, dilanjutkan proses penggilingan menggunakan mesin penggiling hingga menjadi tepung. Agar tepung yang diperoleh mempunyai ukuran yang sama, tepung singkong/mocaf diayak menggunakan saringan. Selanjutnya, tepung mocaf yang telah jadi dimasukkan ke dalam kemasan tertutup.

Olahan tepung mocaf selain dapat meningkatkan nilai tambah produk olahan singkong juga dapat menjadi produng pengganti tepung terigu (Ihromi *et al.*, 2018). Hal ini tentu menjadi keunggulan tersendiri mengingat tepung terigu merupakan produk impor yang tentunya harus dikurangi ketergantungannya.

b. Pelatihan Pembuatan Brownies Singkong

Kegiatan Pelatihan Olahan Tepung Mocaf Menjadi Brownies dan Keripik dari Kulit Singkong ini dilaksanakan pada hari Selasa, 21 Januari 2020 bertempat di Rumah Bapak Suyanto selaku Kepala Dusun Soka. Dalam acara ini, disediakan alat dan bahan untuk demo

pembuatan brownies dari tepung mocaf di depan ibu-ibu PKK, ibu-ibu KWT, dan juga pemuda Dusun Soka



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Brownies dan Keripik Kulit Singkong

Adapun alat dan bahan yang diperlukan, antara lain: margarin, *dark chocolate compound*, telur, gula pasir, ovalet, tepung mocaf, *baking powder*, vanila, susu bubuk, coklat bubuk, mixer, loyang, oven, dan spatula. Langkah-langkah pembuatan brownies singkong:

- lelehkan margarin dan *dark chocolate compound* dengan menggunakan teflon/panci;
- campurkan telur, gula pasir, dan ovalet dengan mixer sampai mengembang;
- masukkan tepung mocaf, *baking powder*, vanila, susu bubuk, coklat bubuk, dan tepung maizena (*optional*). Kemudian, aduk dengan menggunakan pengaduk (jangan menggunakan mixer). Masukkan margarin dan DCC (*dark chocolate compound*) yang sudah dilelehkan tadi, aduk hingga merata;
- selanjutnya, masukkan ke dalam loyang yang telah diberi margarin atau kertas *baking* dan panaskan dalam oven selama 45 menit dengan suhu 180 derajat Celsius.

Pengolahan singkong menjadi brownies singkong selain dapat menjadi alternatif produk olahan singkong juga diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk singkong (Muzakki, 2020). Selain itu, produk olahan brownies singkong tentu diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan Dusun Soka.

### **Pelatihan Pembuatan Keripik Kulit Singkong**

Pelaksanaan kegiatan pembuatan keripik dari kulit singkong dilaksanakan bersamaan dengan pelatihan pembuatan brownies singkong, yaitu pada hari Selasa, 21 Januari 2020 di tempat yang sama di rumah Kepala Dusun Soka. Alat dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan kulit singkong menjadi keripik kulit singkong adalah kulit singkong, ketumbar, bawang putih, dan garam.

Tahapan pembuatan keripik kulit singkong sebagai berikut.

- Bersihkan kulit singkong dari sisa tanah atau kotoran lalu potong menjadi dadu besar/sesuai selera.
- Siapkan air bersih dalam panci, kemudian haluskan ketumbar, garam, dan bawang putih lalu masukkan bumbu tersebut kedalam panci yang telah berisi air, aduk hingga bumbu tersebut menyatu.
- Masukkan irisan kulit singkong ke dalam panci yang sudah berisi air dan bumbu lalu rebus kulit singkong tersebut hingga kulit singkong menjadi lunak (kurang lebih selama 20 menit).

- d. Tiriskan kulit singkong dan jemur di bawah sinar matahari hingga menjadi kering selama satu hari (sesuai cuaca).
- e. Jika sudah kering, goreng dengan menggunakan api kecil. Jika sudah matang, bisa ditambah bumbu balado atau yang lainnya sesuai dengan selera.



Gambar 5. Tepung Mocaf, Brownies Singkong dan Keripik Kulit Singkong

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kulit singkong selain memberikan keterampilan kepada warga mengenai teknis pengolahan juga membuka wawasan tentang pemanfaatan limbah kulit singkong yang biasanya hanya terbuang (Irawadi & Astili, 2020). Alternatif pemanfaatan kulit singkong pada tahap selanjutnya bisa dioptimalkan lagi dengan membuat tepung kulit singkong dan kerupuk kulit singkong (Ulya & Hidayat, 2018).

### Penyuluhan Branding Produk Unggulan

Kegiatan penyuluhan *branding* produk merupakan kegiatan tambahan untuk mendukung keberlanjutan produk unggulan yang telah dirintis. Kegiatan ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan khususnya tentang pemasaran dan pengenalan produk dengan menggunakan teknologi informasi dan internet. Hal ini menjadi penting, mengingat penggunaan teknologi informasi dalam pemasaran produk pangan olahan cukup efektif untuk mengenalkan produk dengan biaya yang relatif lebih murah (Akhmadi & Fauzan, 2020).



Gambar 6. Penyuluhan *Branding* Produk dan Penyerahan Bantuan

Selanjutnya, untuk mendukung pengembangan produk unggulan Dusun Soka, diserahkan pula seperangkat bantuan alat dan uang pembinaan kelompok. Bantuan terhadap

kelompok ini merupakan salah satu upaya untuk mendukung kegiatan kelompok tani dan diharapkan dapat meningkatkan kapasitas anggota kelompok (Septiana *et al.*, 2019). Dengan segenap pelatihan dan bantuan diharapkan dapat mendukung produk unggulan Dusun Soka dan keberlanjutan kegiatan warga.

#### Simpulan

1. Ada tiga produk yang berasal dari olahan berbahan dasar singkong yang bisa menjadi alternatif produk unggulan Dusun Soka, yaitu tepung mocaf, brownies singkong, dan keripik kulit singkong. Ketiga produk ini merupakan rintisan untuk tahap selanjutnya dilakukan tes pasar untuk menentukan produk yang paling sesuai dan potensial sebagai produk unggulan desa.
2. Kegiatan yang perlu ditindaklanjuti adalah pengembangan pemasaran produk dan perbaikan proses produksi untuk menunjang keberlanjutan usaha.

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta atas Hibah Pengabdian Masyarakat Batch 2 Tahun Anggaran 2019/2020. Ucapan terima kasih juga kepada Pemerintah Desa Seloharjo, Kecamatan Pundong, khususnya Kepala Dusun Soka pengurus dan anggota PKK Dusun Soka serta segenap mahasiswa tim KKN 064 UMY 2020 yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

#### Daftar Pustaka

- Akhmadi, H. (2019). Peningkatan Akses Pasar Keripik Bonggol Pisang Menggunakan Pemasaran Berbasis Sosial Media Instagram. *Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat 2019*, 1557–1585. <http://repository.umsida.ac.id/handle/123456789/31427>.
- Akhmadi, H., & Fauzan, M. (2020). Smartphone Adoption on Fruit Marketing Communication: a Traders Perception. *Jurnal AGRISEP*, 19(2), 433–446. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.19.2.433-446>.
- Atmoko, T. P. H. (2018). Implementasi Kebijakan Desa Budaya Dalam Melestarikan Budaya Lokal Di Desa Sendangmulyo, Minggir, Sleman. *Jurnal Media Wisata*, 1(Mei 2018), 662–673.
- BPS. (2020a). *Persentase Penduduk Daerah Perkotaan menurut Provinsi, 2010-2035*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/02/18/1276/persentase-penduduk-daerah-perkotaan-hasil-proyeksi-penduduk-menurut-provinsi-2015---2035.html>.
- BPS. (2020b). *Persentase Penduduk Miskin Maret 2020 naik menjadi 9,78 persen*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/07/15/1744/persentase-penduduk-miskin-maret-2020-naik-menjadi-9-78-persen.html>.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>.
- Irawadi, F., & Astili, R. (2020). Pendampingan Produksi Kulit Singkong Menjadi Mocaf pada UD. Kreasi Lutvi. *Community Engagement & Emergence Journal*, 1(2), 90–97. <https://journal.yrpiiku.com/index.php/ceej/article/view/116>.
- Muzakki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 87–99. <https://doi.org/10.37680/amalee.v1i2.303>.

- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Pemdes Seloharjo. (2017). *Kondisi Umum Desa*. Pemerintah Desa Seloharjo. <https://seloharjo.bantulkab.go.id/first/artikel/3>.
- Priyadarshini, R., & Santoso, W. (2020). Eksplorasi Potensi Produk Unggulan Pertanian Dan Keterpaduannya Mendukung Desa Wisata Tamansa. *Jurnal Abdimas Bela Negara*, 1(1), 58–70. <http://jabn.upnjatim.ac.id/index.php/jabn/article/view/7>.
- Septiana, Deliana, Y., & Trimo, L. (2019). Pengaruh Kinerja Kelembagaan Tani Terhadap Eksistensi Modal Sosial Petani Kedelai Dalam Mendukung Keberhasilan Program Upsus Pajale Di Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 8(1), 76–85. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jsea/article/view/34135>.
- Sutrisno, S., Satyarini, T. B., & Iman, M. (2018). Perintisan Desa Wisata Berbasis Alam dan Budaya di Seloharjo, Pundong, Bantul Yogyakarta. *Jurnal BERDIKARI*, 6(1), 16–28. <http://journal.umy.ac.id/index.php/berdikari/article/view/4515>.
- Ulumiyah, I. (2013). Peran Pemerintah Desa Dalam Memberdayakan Masyarakat Desa (Studi pada Desa Sumberpasir Kecamatan Pakis Kabupaten Malang) Ita Ulumiyah, Abdul Juli Andi Gani, Lely Indah Mindarti. *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, 1(5), 890–899. <http://administrasipublik.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jap/article/view/148>.
- Ulya, M., & Hidayat, K. (2018). Identifikasi Peluang Produksi Bersih Pada Industri Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 78–82. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1104>.