

**PENGEMBANGAN OLAHAN DAUN SINGKONG MENJADI PRODUK LOKAL
KERIPIK DAUN SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN UMKM
DESA PETANANG**

**Nisrina Qothrunnada¹, Angelya Putri M², Ni Putu Dayu Dt³, Mgs. Prima Darma Putra⁴,
Meilin Veronika⁵, Yogie Ardiwinata⁶**

Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang

E-mail: nisrinaqothrunnada19@gmail.com

Abstrak

Desa Petanang merupakan salah satu desa/kecamatan di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Petanang merupakan daerah dengan potensi hortikultura singkong. Potensi tersebut dapat dioptimalkan dengan menghasilkan produk olahan. Saat ini, beberapa produk olahan dari singkong sebagai bahan utama di Desa Petanang antara lain emping, kelasan, dan kerupuk singkong. Metode pengabdian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan melibatkan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Dari hasil pengabdian, masyarakat Desa Petanang dapat memproduksi, mengolahnya kembali, dan menjual hasil produksinya. Karena di Desa Petanang belum ada yang menjualnya, meskipun sudah didukung oleh pemerintah desa sekitar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan pengolahan singkong menjadi produk lokal baru guna meningkatkan UMKM dan menambah daya tarik Desa Petanang.

Kata kunci: Keripik Daun Singkong, Pengembangan Produk, Produk Lokal

Abstract

Petanang Village is one of the villages/sub-districts in Lembak District, Muara Enim Regency, South Sumatra Province. Petanang Village is an area with cassava horticulture potential. This potential can be optimized by producing processed products. Currently, several processed products from cassava as the main ingredient in Petanang Village include emping, kelasan, and cassava crackers. The research method used is qualitative descriptive research involving interviews, observations, and documentation. From the results of the study, the people of Petanang Village can produce, reprocess it, and sell their products. Because in Petanang Village no one has sold it, even though it has been supported by the surrounding village government. The purpose of this study is to improve cassava processing into new local products in order to increase MSMEs and increase the attractiveness of Petanang Village.

Keywords: *Cassava leaf chips, product development, local products.*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau disingkat UMKM memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Peran tersebut antara lain kemampuan dalam menyediakan dan menyerap tenaga kerja, mengatasi masalah kemiskinan, serta membantu mendistribusikan hasil pembangunan. Pembangunan (Sofyan Munawar et al., 2015: 336–345), (Hamzah & Agustien, 2019: 215–228), (Utama, 2019: 1–10).

Program pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai instrumen peningkatan daya beli masyarakat pada akhirnya akan menjadi katup pengaman dari situasi krisis moneter. Pengembangan UMKM sangat strategis dalam menggerakkan perekonomian nasional, mengingat kegiatan usahanya meliputi hampir seluruh lapangan usaha sehingga kontribusi

UMKM sangat besar bagi peningkatan pendapatan bagi kelompok berpendapatan rendah (Laporan Bank Indonesia, 2020).

Desa Petanang merupakan salah satu desa/kecamatan di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Petanang merupakan daerah yang memiliki potensi tanaman singkong. Potensi tersebut dapat dioptimalkan dengan menghasilkan produk olahan dari singkong. Saat ini, beberapa produk olahan dari singkong sebagai bahan utama di Desa Petanang antara lain emping, kelasan, dan kerupuk singkong. Pengembangan potensi pangan lebih lanjut dapat dilakukan melalui beberapa hal, antara lain pengembangan peluang usaha dan usaha masyarakat terhadap potensi desa (Soleh, 2014). Hal tersebut dapat mendorong masyarakat untuk berpikir kreatif dan membantu partisipasi aktif dalam peningkatan standar ekonomi (Hertati & Asmawati, 2022), (Hertati et al., 2022: 83–105), (Terttiaavini et al., 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengolah singkong, pada musim panen singkong harganya sangat rendah, oleh karena itu Kelompok 3 KKN-T memiliki ide untuk mengembangkan daun singkong menjadi keripik daun singkong guna meningkatkan daya tarik, nilai jual dan pendapatan petani singkong. Kemasan produk saat ini menjadi hal yang penting dalam penjualan produk, kemasan produk (*packaging*) tidak hanya sebagai tempat produk saja tetapi juga mampu menarik minat konsumen untuk membeli dengan cita rasa yang berbeda dan menggugah selera. Selain untuk melindungi produk, kemasan berperan penting dalam membantu menonjolkan produk karena harus bersaing dengan banyak produk yang beredar (Hertati et al., 2022), (Terttiaavini & Saputra, 2022: 2155–2165).

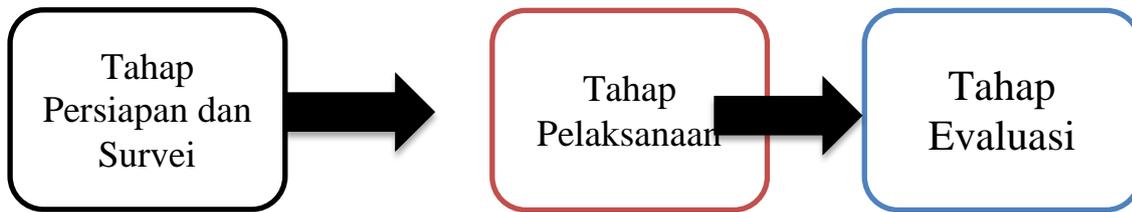
Pengembangan produk merupakan suatu strategi dan proses yang dilakukan oleh perusahaan dalam mengembangkan produk, menyempurnakan produk lama, atau menambah kegunaan produk terhadap segmen pasar yang ada dengan asumsi bahwa konsumen menginginkan unsur-unsur baru pada produk tersebut. Dalam proses pengembangan produk, perusahaan biasanya cenderung memilih untuk mengembangkan produk baru guna menggantikan produk lama. Akan tetapi, mengembangkan produk baru bukanlah perkara mudah. Hal ini dikarenakan perusahaan harus menentukan produk apa saja yang disukai oleh konsumen, melakukan analisis pasar secara mendalam, serta melakukan uji coba apakah produk yang akan dibuat dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Kegiatan tersebut tentunya membutuhkan sumber daya dan keuangan yang besar, serta memiliki risiko yang tinggi pula. Agar pengembangan produk dapat berjalan dengan lancar dan risiko dapat ditekan, maka setiap perusahaan harus memiliki strategi dalam melakukan pengembangan produk (Pratami et al., 2021), (Putri et al., 2022), (Terttiaavini et al., 2018).

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan melibatkan sampel produk, wawancara, observasi dan dokumentasi. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di Desa Petanang, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara survei lokasi, sosialisasi, introduksi teknologi tepat guna yang mendukung proses produksi keripik singkong. Sosialisasi dilaksanakan untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh UMKM di Desa Petanang dalam proses produksi dan menentukan jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan.

Introduksi teknologi tepat guna dilaksanakan melalui metode yang kami gunakan yaitu wawancara langsung dengan para pelaku UMKM, diskusi dan tanya jawab dilaksanakan untuk mengklarifikasi lebih lanjut. Metode ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk lokal di Desa Petanang yang berbahan dasar singkong menjadi keripik singkong sehingga dapat

memberikan nilai lebih di mata konsumen dan dapat membantu dari segi perekonomian masyarakat di Desa Petanang.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Hasil Kegiatan PKM terdiri dari Kegiatan Persiapan dan Survei, Kegiatan Pelaksanaan, dan Kegiatan Evaluasi yang dijelaskan sebagai berikut :

1) Tahap Persiapan dan Survei

Pada tahap ini kami menyusun program untuk mengembangkan singkong menjadi produk lain selain Emping, Kelasan, dan Kerupuk Singkong yaitu Keripik Daun Singkong. Selanjutnya kami melakukan survey ke sekitar pelaku UMKM di Desa Petanang dengan melakukan wawancara untuk mengetahui singkong apa saja yang bisa diolah selain Emping, Kelasan, dan Kerupuk Singkong. Setelah kami melakukan survey ternyata di Desa Petanang belum ada yang mengolah daun singkong untuk dijadikan produk lokal. Oleh karena itu kelompok kami mencoba membuat produk keripik daun singkong yang renyah dan mudah dibuat. Bahan utamanya adalah daun singkong muda dan tepung terigu.





Gambar 2. Survei Produk Lokal Desa Petanang

2) Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan dengan cara sosialisasi dan edukasi kepada warga desa Petanang melalui beberapa tahapan yaitu:

- a. Tahap pertama, tahap pembelajaran dan kreativitas, dalam hal ini kelompok mencoba membuat sendiri keripik daun singkong crispy dengan menggunakan resep yang diramu sendiri sebagai produk olahan daun singkong terbaru yang sudah dicicipi.
- b. Tahap kedua, tahap pengembangan dan demonstrasi, dimana kelompok menyampaikan materi tentang cara pembuatan keripik daun singkong dengan cara mempresentasikannya dihadapan warga dan perangkat desa Petanang.



Gambar 3. Sosialisasi Produk Keripik Daun Singkong

3) Tahap Evaluasi

Tahap ini merupakan tahap akhir dari program PKM kami, dimana pada tahap ini kami memberikan kesempatan kepada warga desa Petanang untuk bertanya dengan tujuan agar warga desa Petanang paham dan lebih terampil dalam membuatnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan produk olahan daun singkong di Desa Petanang menunjukkan bahwa inovasi berbasis lokal dapat menjadi solusi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan pengembangan produk tidak hanya meningkatkan kapasitas mereka dalam mengolah bahan pangan lokal tetapi juga memperkuat rasa kepemilikan mereka terhadap produk yang dihasilkan. Tantangan yang dihadapi antara lain sulitnya menjaga kualitas produk secara konsisten dan terbatasnya akses pasar yang lebih luas. Namun, dengan dukungan dari pemerintah daerah dan kemitraan dengan pihak swasta, produk olahan daun singkong ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut dan memberikan dampak ekonomi yang lebih besar.

Jenis Produk yang Dikembangkan yaitu Daun Singkong Menjadi Keripik Daun Singkong. Masyarakat juga harus berhasil mengembangkan keripik dari daun singkong yang memiliki tekstur renyah dan rasa gurih. Produk ini dibuat melalui proses penggorengan setelah daun singkong dilumuri campuran bumbu khusus. Keripik ini pasti disukai oleh konsumen sekitar dan dikenal sebagai makanan ringan khas Desa Petanang.



Gambar 4. Daun Singkong dan Keripik Daun Singkong

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan sesuai rencana pada tanggal 10 Juli 2024 di Gedung Serba Guna Desa Petanang, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muaraenim, Sumatera Selatan. Hasil dari kegiatan PKM ini adalah menghasilkan produk baru dari Desa Petanang berbahan dasar singkong yaitu keripik daun singkong. Rangkaian kegiatan Kepada Masyarakat dengan tema “Sosialisasi Pengembangan Produk Lokal Daun Singkong Menjadi Keripik Daun Singkong di Desa Petanang” yang diikuti oleh masyarakat dan perangkat Desa Petanang. Kegiatan ini dilaksanakan untuk menambah pengetahuan masyarakat terkait pembuatan singkong menjadi keripik singkong yang lebih inovatif.



Gambar 5. Sosialisasi Produk Lokal Baru di Gedung Serbaguna Desa Petanang

4.1 Anggaran biaya produksi pembuatan produk keripik daun singkong

Tabel 1. Anggaran dan Biaya Sumber Kelompok 3

No.	Bahan baku	Volume		Harga satuan		Jumlah
A. Kebutuhan bahan baku						
1	Daun Singkong	5	Ikut	Rp	1.000,00	Rp 5.000,00
2	Tepung Terigu	½	Kg	Rp	6.000,00	Rp 6.000,00
3	Plastik Kemasan	100	Pcs	Rp	200,00	Rp 20.000,00
4	Penyedap Rasa	1	Bungkus	Rp	8.000,00	Rp 8.000,00
5	Minyak Goreng	1	Liter	Rp	17.000,00	Rp 17.000,00
6	Bumbu Balado	1	Bungkus	Rp	7.000,00	Rp 7.000,00
7	Bumbu Jagung	1	Bungkus	Rp	7.000,00	Rp 7.000,00
8	Bumbu Pedas	1	Bungkus	Rp	7.000,00	Rp 7.000,00
TOTAL						Rp 77.000,00
B. Biaya lainnya						
1	Biaya air	1	Galon	Rp	5.000,00	Rp 5.000,00
2	Biaya gas	1	Buah	Rp	27.000,00	Rp 27.000,00
3	Peralatan	-	-	Rp	0	Rp 0
4	Kemasan	100	Pcs	Rp	1.000,00	Rp 100.000,00
TOTAL						Rp 132.000,00
TOTAL A+B						Rp 209.000,00

Tabel 2. Keuntungan dan Kerugian Penjualan Sumber Kelompok 3

Keuntungan	Kerugian
Untung = Harga Jual - Harga Beli (di mana Harga Jual > Harga Beli)	Rugi = Harga Beli - Harga Jual (di mana Harga Jual < Harga Beli)
Pendapatan: Harga jual per pcs: Rp 2.000,00 Jumlah pcs yang dijual: 100 pcs Keuntungan =Rp200.000,00–Rp77.000,00	-

<p>=Rp123.000,00 Kesimpulan: Total Pendapatan: Rp 200.000,00 Keuntungan: Rp 123.000,00 Jadi, dengan menjual 100 pcs keripik daun singkong, Anda akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 123.000,00.</p>	
--	--

Bisa dilihat pada tabel diatas total untuk kebutuhan bahan baku adalah Rp 77.000,00 dan total untuk Biaya lainnya adalah Rp 132.000,00. Berdasarkan pada Tabel Keuntungan dan Kerugian penjual bisa menjual Rp 2.000,00 pcs, jadi total keuntungan Rp200.000,00–Rp77.000,00 =Rp123.000,00. Menurut tabel diatas hanyalah perhitungan sementara dari Kelompok 3 Desa Petanang.

4.2 Cara Membuat Keripik Daun Singkong

Bahan-bahan:

- Daun singkong
- Tepung terigu
- Penyedap rasa
- Ketumbar
- Minyak goreng
- Bumbu balado/jagung/pedas (sesuai selera)
- Air

Alat:

- Gas
- Pisau dan gunting
- Baskom
- Wajan
- Kompor
- Sutil
- Saringan
- Toples
- Mangkuk

Cara Membuat:

1. Pilih daun singkong muda dan segar, petik, dan potong.
2. Cuci daun singkong hingga bersih, lalu tiriskan.
3. Siapkan adonan basah dengan mencampurkan tepung terigu, penyedap rasa, ketumbar, dan lada dalam mangkuk.
4. Masukkan daun singkong ke dalam adonan basah.
5. Panaskan minyak di wajan, lalu goreng daun singkong satu per satu hingga garing dan kecoklatan.

6. Tiriskan keripik, lalu simpan dalam toples. Keripik daun singkong siap disajikan.

4.3 Analisis SWOT

Analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) dapat membantu memahami potensi dan tantangan dalam mengembangkan produk keripik daun singkong sebagai produk lokal untuk meningkatkan UMKM di Desa Petanang.

Analisis SWOT adalah teknik yang digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman bagi bisnis atau bahkan proyek tertentu. Meskipun paling umum digunakan oleh berbagai organisasi mulai dari bisnis kecil dan nirlaba hingga perusahaan besar, analisis SWOT juga dapat digunakan untuk keperluan pribadi dan profesional. Meskipun sederhana, analisis SWOT adalah alat yang ampuh untuk membantu dalam mengidentifikasi peluang kompetitif untuk perbaikan usaha ke depan. Dengan cara ini, dapatlah diupayakan meningkatkan tim dan entitas bisnis sambil tetap menjadi yang terdepan dalam tren pasar (Alicia Raeburn, 2024).

Berikut Analisis SWOT Menurut Kelompok 3 (Hartati et al., 2021: 37–46):

1) Kekuatan (*Strengths*)

- Bahan Baku Mudah Diperoleh: Daun singkong tersedia melimpah di Desa Petanang, sehingga bahan baku untuk produksi tidak sulit diperoleh.
- Biaya Produksi Rendah: Daun singkong sebagai bahan baku murah dan tidak memerlukan teknologi tinggi untuk mengolahnya menjadi keripik, sehingga biaya produksi dapat ditekan.
- Produk Sehat dan Alami: Keripik daun singkong dapat diposisikan sebagai camilan sehat dan alami, menarik bagi konsumen yang peduli dengan kesehatan mereka.
- Dukungan Masyarakat Lokal: Produk yang berbasis bahan baku lokal cenderung mendapat dukungan dari masyarakat lokal, yang bangga dengan produk desa mereka.

2) Kelemahan (*Weaknesses*)

- Minimnya Pengetahuan dan Teknologi: Pengusaha UMKM mungkin memiliki keterbatasan pengetahuan tentang teknologi pengolahan pangan, pemasaran, dan manajemen usaha.
- Keterbatasan Modal: UMKM di desa sering kali menghadapi kendala keterbatasan modal untuk meningkatkan kapasitas produksi atau memasarkan produk secara lebih luas.
- Keterbatasan Skala Produksi: Produksi dalam skala kecil dapat mengakibatkan ketidakmampuan untuk memenuhi permintaan dalam skala besar atau mengakses pasar yang lebih luas.

3) Peluang (*Opportunities*)

- Tren Makanan Sehat dan Organik: Meningkatnya kesadaran masyarakat akan makanan sehat dapat menjadi peluang besar untuk memasarkan keripik daun singkong sebagai camilan sehat.
- Potensi Pasar Lokal dan Nasional: Selain pasar lokal, produk ini juga berpotensi besar untuk dipasarkan ke kota-kota besar di Indonesia, di mana produk lokal dan organik semakin diminati.

- Dukungan Pemerintah dan Program UMKM: Pemerintah desa setempat telah menyetujui dan mendukung keberadaan produk lokal ini. Dengan mendayagunakan sebagian Dana Desa.
- Kolaborasi dengan *E-Commerce*: Dengan berkembangnya platform *e-commerce*, UMKM dapat memanfaatkan platform tersebut untuk memperluas jangkauan pasar tanpa harus bergantung pada distribusi konvensional.

4) Ancaman (*Threats*)

- Persaingan dengan Produk Lain: Keripik daun singkong harus bersaing dengan banyak produk makanan ringan lainnya yang sudah lebih dikenal di pasar.
- Fluktuasi Harga Bahan Baku: Meskipun daun singkong tersedia melimpah, fluktuasi harga bahan baku lain seperti minyak goreng atau bumbu bisa mempengaruhi biaya produksi.
- Ketergantungan pada Pasar Lokal: Jika produk tidak dapat menembus pasar yang lebih luas, ketergantungan pada pasar lokal saja bisa menjadi risiko jika permintaan menurun.
- Regulasi dan Standar Pangan: Memastikan produk memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan yang ketat bisa menjadi tantangan bagi UMKM yang baru berkembang.
- Persaingan dengan Produk Lain: Keripik daun singkong harus bersaing dengan banyak produk camilan lain yang sudah dikenal di pasaran.
- Fluktuasi Harga Bahan Baku: Meskipun daun singkong tersedia melimpah, fluktuasi harga bahan baku lain seperti minyak goreng atau rempah-rempah dapat memengaruhi biaya produksi.
- Ketergantungan pada Pasar Lokal: Jika produk tidak dapat menembus pasar yang lebih luas, ketergantungan pada pasar lokal saja dapat menjadi risiko jika permintaan menurun.
- Regulasi dan Standar Pangan: Memastikan produk memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan yang ketat dapat menjadi tantangan bagi UMKM yang baru berkembang

4. KESIMPULAN

Keripik Daun Singkong merupakan cemilan yang terbuat dari daun singkong yang masih muda dan segar. Daun singkong yang digunakan biasanya dipilih yang masih segar dan berkualitas baik agar mendapatkan keripik yang renyah dan nikmat. Setelah daun singkong dibersihkan, selanjutnya digoreng dalam minyak panas hingga berubah warna menjadi kecokelatan dan teksturnya menjadi renyah (Bizhare, 2023).

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa dengan diadakannya kegiatan sosialisasi produk keripik daun singkong, warga Desa Petanang memperoleh manfaat dan pengetahuan baru tentang cara pembuatan dan pengolahan keripik daun singkong menjadi keripik yang renyah. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang mudah didapat, produk ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian desa melalui UMKM. Peningkatan ini diharapkan dapat tercapai dengan terciptanya produk yang memiliki nilai jual tinggi, membuka lapangan pekerjaan baru, dan memperkuat jati diri lokal. Tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui inovasi produk berbasis sumber daya lokal.

5. SARAN

1) Peningkatan Kapasitas Produksi:

- Melaksanakan pelatihan lanjutan untuk meningkatkan kualitas produksi dan standar pengemasan. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi produk, terutama saat permintaan meningkat.
- Pertimbangkan untuk mengadopsi teknologi sederhana yang dapat meningkatkan efisiensi produksi, seperti peralatan pengeringan atau mesin pengolah daun singkong.

2) Diversifikasi Produk:

- Menjajaki pengembangan produk turunan lain dari daun singkong untuk memperluas ragam produk yang ditawarkan. Misalnya, minuman berbahan dasar daun singkong, produk kecantikan alami, atau suplemen kesehatan.
- Penelitian lebih lanjut tentang manfaat daun singkong bagi kesehatan dapat menjadi dasar untuk menciptakan produk yang menarik bagi pasar yang lebih luas, termasuk konsumen yang peduli terhadap kesehatan..

3) Penguatan Jaringan Pemasaran:

- Memperluas jaringan pemasaran melalui kerja sama dengan platform *e-commerce*, restoran, hotel, dan toko suvenir di kota-kota besar. Hal ini akan membantu produk menjangkau konsumen di luar wilayah desa.
- Memanfaatkan media sosial dan pemasaran digital untuk mempromosikan produk lebih luas. Cerita tentang asal usul produk dan proses pembuatannya dapat menambah nilai jual dan menarik perhatian konsumen..

4) Pengembangan Kemasan dan Branding:

- Berinvestasi pada desain kemasan yang menarik dan *branding* yang kuat dapat meningkatkan daya tarik produk. Kemasan yang baik juga dapat melindungi produk dan memperpanjang masa simpannya.
- Ciptakan *branding* yang mencerminkan nilai-nilai lokal dan kualitas produk. Hal ini dapat membantu produk lebih mudah dikenali dan diingat oleh konsumen.

5) Dukungan Pemerintah dan Swasta:

- Berkolaborasi dengan pemerintah daerah untuk mendapatkan modal, pelatihan, dan akses ke pasar yang lebih luas. Program dukungan pemerintah seperti bantuan peralatan atau fasilitas produksi bersama dapat sangat membantu. Pemerintah Desa saat ini telah difasilitasi Pemerintah dengan Dana Desa.
- Mencari kemitraan dengan pihak swasta atau investor yang tertarik dalam pengembangan produk lokal. Kolaborasi ini dapat membuka peluang baru untuk perluasan bisnis dan peningkatan kapasitas..

DAFTAR PUSTAKA

- Hamzah, L. M., & Agustien, D. (2019). Pengaruh Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Terhadap Pendapatan Nasional Pada Sektor UMKM Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 8(2), 14.
- Hartati, L., Hendarmin, R., & Syafitri, L. (2021). Pelatihan Pemberdayaan Jus Sirsak Sebagai Minuman Kesehatan Olahan Alami Pencegah Kanker. *PRIMA : Portal Riset Dan Inovasi Masyarakat*, 1(1), 10.
- Hertati, L., & Asmawati. (2022). Determinans PSAK 23 Terhadap Penyajian Pelaporan Keuangan Perusahaan Dagang Era Pademic Covid-19 Pada UMKM Di Indonesia. *MEDIA MANAJEMEN JASA*, 10(1).
- Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2022). The Sales Volume and Operating Costs as Key Influencing Factors in Covid-19 Pandemic Era. *Global Journal of Accounting and Economy Research*, 3(1), 23.
- Sofyan Munawar, S., Juningsih, E. R., & Maulana, D. S. (2015). Peran Komunikasi Pemasaran Dalam Sudut Pandang UMKM: Pembelajaran Untuk Pemberdayaan UMKM. *Proceeding Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas*, 10.
- Terttiaavini, T., Marnisah, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2019). Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1).
- Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2022). Literasi Digital Untuk Meningkatkan Etika Berdigital Bagi Pelajar Di Kota Palembang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(3), 11.
- Utama, I. D. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Pada Era Digital Di Kota Bandung. *Equilibrium*, 7(January), 10.
- Wahyuningsih, & Desti Rahma Sari, et al. (2022). Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang - PROGRAM MBKM KKN TEMATIK. *Jurnal Ekonomi*, 6