AL-DYAS
Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat

p-ISSN : 2964-4992
e-ISSN : 2964-4984

Terindeks : Dimensions, Scilit, Lens, Crossref, Semantic, Garuda, Google, Base, etc.

https://doi.org/10.58578/aldyas.v4i2.5271

INOVASI PANGAN LOKAL: PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK UMBI ELEOCHARIS DULCIS UNTUK KEMANDIRIAN EKONOMI DI DESA DOMAS

Local Food Innovation: Training on Making Eleocharis Dulcis Tuber Chips for Economic Independence in Domas Village

Ubay Haki[1], Enjum Jumhana[2], Eka Danik Prahastiwi[3]
[1,2]Universitas Bina Bangsa; [3]Institut Studi Islam Muhammadiyah Pacitan
hakiubay9@gmail.com; prahastiwidanik@gmail.com

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
Feb 27, 2025	Mar 11, 2025	Mar 23, 2025	Mar 28, 2025

Abstract

This study aims to develop training for making chips from *Eleocharis dulcis* (suge) tubers as an effort to enhance the economic independence of the community in Domas Pontang Village, Serang Regency. The training approach used is the Learning Cycle 3E (Engagement, Exploration, Explanation) to improve participants' understanding and skills in processing *Eleocharis dulcis* tubers into value-added products. This training method is designed to provide hands-on experience for participants, facilitate the exploration of creative ideas, and offer technical explanations related to the effective and efficient process of making chips. The study's results are expected to enhance the community's skills in processing local raw materials into marketable products, thereby promoting economic independence through increased income from local product-based businesses. Furthermore, this study has the potential to introduce *Eleocharis dulcis* chips as an alternative healthy and nutritious food product for the community.

Keywords: Training, *Eleocharis dulcis*, Economy, Learning Cycle

Al-DYAS is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan pelatihan pembuatan keripik dari umbi Eleocharis dulcis (suge) sebagai upaya peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat di Desa Domas Pontang, Kabupaten Serang. Pendekatan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah Learning Cycle 3E (Engagement, Exploration, Explanation) untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah umbi suge menjadi produk olahan bernilai tambah. Metode pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta, memfasilitasi eksplorasi ide kreatif, serta memberikan penjelasan teknis terkait proses pembuatan keripik yang efektif dan efisien. Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk yang dapat dipasarkan, sehingga mendorong kemandirian ekonomi melalui peningkatan penghasilan dari usaha berbasis produk lokal. Penelitian ini juga berpotensi memperkenalkan keripik umbi Eleocharis dulcis sebagai alternatif produk pangan yang sehat dan bernutrisi bagi masyarakat.

Kata Kunci: Pelatihan, Eleocharis, Dulcis, Ekonomi, Learning Cycle

PENDAHULUAN

Desa Domas, yang terletak di Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, merupakan daerah pesisir yang kaya akan sumber daya alam, termasuk lahan basah yang subur. Salah satu tanaman yang tumbuh secara alami di wilayah ini adalah Eleocharis dulcis, yang dikenal dengan sebutan suge atau umbi air. Tanaman ini tumbuh di rawa-rawa dan tepian sungai, namun selama bertahun-tahun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat.

Eleocharis dulcis memiliki kandungan gizi yang tinggi, termasuk karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral, sehingga potensial untuk diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomi (Yunita & Sofarini, 2021). Salah satu inovasi yang mulai dikembangkan adalah pengolahan umbi suge menjadi keripik yang renyah dan bergizi. Produk ini tidak hanya dapat menjadi alternatif makanan sehat, tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat setempat (Sunardi, 2021).

Namun, pemanfaatan umbi suge sebagai produk olahan masih menghadapi berbagai tantangan, di antaranya kurangnya pengetahuan masyarakat tentang teknik pengolahan yang efektif, keterbatasan modal usaha, serta minimnya akses ke pasar yang lebih luas (Ketahanan et al., 2021). Oleh karena itu, diperlukan intervensi dalam bentuk pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah umbi suge menjadi produk bernilai jual tinggi. Salah satu pendekatan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode

Learning Cycle 3E (*Engagement, Exploration, Explanation*), yang memungkinkan peserta untuk belajar secara aktif dan aplikatif (Arini et al., 2021).

Melalui program pelatihan ini, masyarakat diharapkan tidak hanya mendapatkan keterampilan teknis dalam pembuatan keripik suge, tetapi juga memahami aspek pemasaran, pengemasan, dan strategi bisnis yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pemahaman masyarakat terhadap potensi ekonomi Eleocharis dulcis sebelum dan sesudah pelatihan, mengevaluasi efektivitas metode Learning Cycle 3E dalam meningkatkan keterampilan pengolahan umbi suge menjadi keripik, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pengembangan usaha berbasis keripik suge, serta merumuskan strategi pemasaran yang efektif guna meningkatkan daya saing dan jangkauan pasar produk ini.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Rancangan penelitian ini mencakup observasi, wawancara mendalam, dan analisis dokumen yang berkaitan dengan pengolahan umbi suge dan implementasi pelatihan . Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat Desa Domas, Kecamatan Pontang, khususnya mereka yang terlibat dalam program pelatihan pembuatan keripik umbi suge. Sampel penelitian dipilih secara purposif, terdiri dari peserta pelatihan, instruktur, serta pemangku kepentingan lainnya yang berperan dalam proses pelatihan dan pemasaran produk.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama pelaksanaan pelatihan, wawancara dengan peserta dan penyelenggara, serta studi dokumentasi terhadap hasil pelatihan dan perkembangan usaha setelah program berlangsung. Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara, lembar observasi, serta dokumentasi foto dan video sebagai pendukung.

Analisis data dilakukan dengan metode analisis tematik, di mana data yang diperoleh dikategorikan ke dalam tema-tema utama yang relevan dengan tujuan penelitian (Haki et al., 2024). Validitas data diperiksa melalui triangulasi sumber dan metode, serta diskusi dengan para ahli dan pemangku kepentingan terkait (Ribut et al., 2024). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2024 di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang aplikatif bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis produk lokal secara berkelanjutan.

HASIL

Berikut adalah langkah-langkah cara membuat keripik Eleocharis dulcis (suge) yang mudah dan praktis:

Bahan-bahan yang Dibutuhkan:

1. Eleocharis dulcis (umbi suge) – sebanyak yang Anda butuhkan
2. Minyak goreng – secukupnya untuk menggoreng
3. Garam – secukupnya (bisa ditambahkan sedikit untuk memberi rasa)
4. Penyedap rasa (opsional) – untuk menambah cita rasa (bisa menggunakan bahan alami seperti kaldu ayam bubuk atau rasa lainnya sesuai selera)

Langkah-langkah Membuat Keripik Eleocharis Dulcis:

1. Persiapan Bahan

   Pertama-tama, cuci bersih umbi Eleocharis dulcis dari kotoran yang menempel. Biasanya umbi ini tumbuh di tanah basah, jadi perlu dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran atau pasir yang menempel. Setelah dicuci, kupas kulit umbi jika perlu, meskipun sebagian orang memilih untuk mengolahnya dengan kulitnya untuk menjaga tekstur dan rasa alaminya.

2. Pemotongan

   Potong umbi Eleocharis dulcis tipis-tipis, mirip dengan ketebalan potongan keripik pada umumnya. Semakin tipis potongannya, semakin renyah hasil keripiknya. Anda bisa menggunakan alat pemotong atau pisau tajam untuk memotong umbi dengan ketebalan yang seragam.

3. Perebusan atau Perendaman (Opsional)

   Beberapa orang memilih untuk merendam potongan umbi dalam air garam selama 15-30 menit untuk mengurangi rasa pahit yang kadang ada pada umbi suge. Anda bisa menambahkan sedikit garam ke dalam air untuk memberi rasa. Namun, ini langkah opsional dan bisa dilewati jika Anda lebih suka rasa alami dari umbi tersebut. Setelah direndam, tiriskan potongan umbi dan pastikan tidak ada air yang tersisa agar hasil keripik tidak terlalu berminyak.

4. Penggorengan

   Panaskan minyak goreng dalam wajan yang cukup besar dengan api sedang. Anda bisa menggunakan minyak kelapa atau minyak sayur biasa sesuai selera. Setelah minyak panas, masukkan potongan-potongan umbi Eleocharis dulcis sedikit demi sedikit. Jangan terlalu banyak agar potongan umbi dapat digoreng secara merata. Goreng potongan umbi hingga berwarna keemasan dan renyah. Proses ini biasanya memakan waktu beberapa menit. Pastikan untuk mengaduknya secara perlahan agar keripik tidak saling menempel.

5. Penirisan dan Penyajian

   Setelah matang, angkat keripik dan tiriskan minyaknya menggunakan tisu atau saringan. Hal ini penting agar keripik tidak terlalu berminyak. Taburkan garam atau penyedap rasa sesuai selera Anda untuk memberi cita rasa yang lebih enak. Variasi rasa: Anda dapat bereksperimen dengan rasa keripik dengan menambahkan bumbu seperti cabe bubuk, keju, atau rempah-rempah lainnya sesuai selera. Pengeringan sebelum digoreng: Jika ingin membuat keripik yang lebih renyah, Anda bisa mengeringkan potongan umbi suge di bawah sinar matahari sebelum digoreng.

6. Pengemasan (Opsional)

   Jika Anda ingin menjual keripik ini, pastikan untuk mengemasnya dalam wadah kedap udara atau kantong plastik yang dapat menjaga kerenyahan keripik. Anda juga bisa menambahkan label atau merek untuk memberikan daya tarik bagi konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat Desa Domas terhadap potensi ekonomi Eleocharis dulcis meningkat secara signifikan setelah mengikuti pelatihan. Sebelum pelatihan, sebagian besar masyarakat hanya mengenal umbi suge sebagai tanaman liar tanpa nilai ekonomi yang jelas (Alrasyid et al., 2022). Namun, setelah mendapatkan pendampingan melalui metode Learning Cycle 3E, peserta pelatihan tidak hanya memahami manfaat gizi dari umbi suge, tetapi juga memiliki keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk keripik yang berkualitas.



Gambar 1. Hasil Keripik Tile sebelum dikemas modern

Selain itu, efektivitas metode Learning Cycle 3E terlihat dari partisipasi aktif peserta dalam setiap tahap pembelajaran, mulai dari eksplorasi bahan baku hingga praktik langsung dalam pembuatan keripik. Peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang nyata dalam mengolah, mengemas, serta memahami strategi pemasaran produk. Namun, penelitian ini juga menemukan beberapa tantangan yang dihadapi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis keripik umbi suge, seperti keterbatasan modal awal, akses terhadap peralatan produksi yang memadai, serta kesulitan dalam menjangkau pasar yang lebih luas.



Gambar 2. Hsil Kerikik Tile setelah dikemas

Untuk mengatasi tantangan tersebut, penelitian ini merekomendasikan strategi pemasaran berbasis digital dan komunitas sebagai solusi efektif dalam memperluas jangkauan produk. Penggunaan media sosial, kerja sama dengan UMKM lokal, serta partisipasi dalam bazar atau pameran kuliner dapat menjadi langkah konkret dalam meningkatkan daya saing

keripik umbi suge di pasar. Dengan demikian, inovasi pengolahan umbi suge ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Desa Domas, tetapi juga menjadi model pengembangan produk lokal berbasis kearifan lokal yang berkelanjutan.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan *Eleocharis dulcis* atau umbi suge sebagai bahan baku keripik memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Domas. Sebelum pelatihan, sebagian besar masyarakat menganggap umbi suge sebagai tanaman liar yang tidak memiliki nilai jual. Namun, setelah pelatihan menggunakan metode *Learning Cycle 3E*, terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah umbi suge menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

1. Peningkatan Pemahaman Masyarakat terhadap Potensi Ekonomi Eleocharis dulcis

Menurut teori *Value Chain* dari Porter (1985), suatu produk memiliki nilai tambah jika melalui proses inovasi dan pengolahan yang meningkatkan manfaatnya bagi konsumen (Finamore et al., 2021). Dalam konteks penelitian ini, umbi suge yang sebelumnya tidak bernilai ekonomi berhasil diolah menjadi produk pangan yang lebih bernilai dan memiliki potensi pasar (Aliyah, 2022).

Penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati et al. (2021) menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis bahan pangan lokal dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Studi ini sejalan dengan temuan penelitian ini, di mana pelatihan pengolahan umbi suge menjadi keripik berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi ekonomi tanaman tersebut. Sebelum pelatihan, wawancara dengan masyarakat menunjukkan bahwa mereka belum memahami kandungan gizi dan manfaat ekonomi dari umbi suge. Namun, setelah pelatihan, masyarakat menyadari bahwa umbi ini memiliki kandungan gizi tinggi serta dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi.

2. Efektivitas Metode Learning Cycle 3E dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat

Metode *Learning Cycle 3E* (Engagement, Exploration, Explanation) yang dikembangkan oleh Karplus & Thier berfokus pada keterlibatan aktif peserta dalam pembelajaran berbasis pengalaman (Dahliani et al., 2021). Teori ini menekankan

bahwa pembelajaran akan lebih efektif jika peserta mendapatkan pengalaman langsung, eksplorasi mandiri, serta refleksi yang memperdalam pemahaman mereka.

Penelitian yang dilakukan oleh Maharani membuktikan bahwa pendekatan *Learning Cycle* dalam pelatihan keterampilan mampu meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk unggulan (Maharani et al., 2024) . Hasil penelitian ini juga mendukung temuan tersebut, di mana metode *Learning Cycle 3E* terbukti meningkatkan keterampilan peserta pelatihan dalam mengolah umbi suge menjadi keripik.

Pada tahap *Engagement*, peserta diperkenalkan dengan manfaat umbi suge serta peluang bisnis yang dapat dikembangkan. Pada tahap *Exploration*, peserta dilibatkan dalam praktik langsung pengolahan umbi suge menjadi keripik, mulai dari proses pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Tahap *Explanation* memungkinkan peserta merefleksikan pengalaman mereka dan memahami strategi bisnis yang dapat diterapkan. Evaluasi hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa metode ini sangat membantu karena memberikan pengalaman belajar yang aplikatif dan mudah diterapkan.

3. Tantangan dalam Pengembangan Usaha Keripik Umbi Suge

Berdasarkan teori *Small Business Growth* dari Storey pertumbuhan usaha kecil dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu individu pengusaha, strategi bisnis, dan lingkungan eksternal (Bachtiar et al., 2024). Dalam konteks penelitian ini, meskipun pelatihan telah meningkatkan keterampilan masyarakat, tantangan dalam pengembangan usaha keripik umbi suge masih ditemukan pada aspek modal, pemasaran, dan kesadaran akan pengemasan.

Penelitian yang dilakukan oleh Nila Bahtiar menunjukkan bahwa keterbatasan modal dan akses pasar merupakan hambatan utama dalam pengembangan UMKM berbasis pangan local (Bachtiar & Amin, 2019). Hal ini juga ditemukan dalam penelitian ini, di mana kendala utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Domas adalah keterbatasan modal untuk membeli peralatan produksi dalam jumlah besar. Selain itu, akses pasar yang masih terbatas menjadi hambatan bagi masyarakat dalam memperkenalkan produk mereka ke skala yang lebih luas. Faktor lain yang menjadi tantangan adalah kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pengemasan dan branding dalam menarik minat konsumen.

4. Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Daya Saing Produk

Kotler & Keller dalam teori pemasaran mereka menyatakan bahwa strategi pemasaran yang efektif harus mencakup segmentasi pasar, targeting, positioning, serta bauran pemasaran (*marketing mix*) (Manurung & Candraningrat, 2024). Berdasarkan teori ini, penelitian ini merekomendasikan beberapa strategi pemasaran yang dapat diterapkan oleh masyarakat Desa Domas.

Pertama, pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan Facebook dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan produk ke konsumen yang lebih luas. Penelitian oleh Nurafni Oktavia menunjukkan bahwa pemasaran digital dapat meningkatkan penjualan produk UMKM hingga 40% dalam enam bulan pertama implementasi. Kedua, kerja sama dengan UMKM lokal dan koperasi desa dapat membantu dalam distribusi dan pemasaran produk. Ketiga, partisipasi dalam pameran dan bazar kuliner dapat menjadi strategi promosi yang efektif untuk menarik perhatian konsumen dan investor (Nurafni Octavia et al., 2023).

Dengan penerapan strategi ini, diharapkan produk keripik umbi suge tidak hanya dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Kesuksesan program ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal, yang tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi tetapi juga melestarikan budaya lokal dalam memanfaatkan potensi alam secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan *Eleocharis dulcis* atau umbi suge sebagai bahan baku keripik memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Domas. Melalui pendekatan *Learning Cycle 3E*, terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah umbi suge menjadi produk bernilai jual tinggi.

Pertama, sebelum pelatihan, masyarakat masih kurang memahami potensi ekonomi umbi suge. Namun, setelah diberikan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan dalam kesadaran mereka mengenai manfaat ekonomi dan kandungan gizi umbi suge. Kedua, metode Learning Cycle 3E terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta pelatihan. Tahapan Engagement, Exploration, dan Explanation memberikan pengalaman

belajar yang lebih aplikatif dan interaktif, sehingga peserta dapat memahami teknik pengolahan secara langsung serta menerapkannya dalam usaha mereka.

Ketiga, penelitian ini mengidentifikasi beberapa tantangan utama dalam pengembangan usaha keripik umbi suge, seperti keterbatasan modal, akses pasar yang masih terbatas, serta kurangnya kesadaran tentang pentingnya pengemasan dan branding produk.. Keempat, strategi pemasaran yang efektif sangat diperlukan untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Pemanfaatan media sosial, kerja sama dengan UMKM dan koperasi, serta partisipasi dalam pameran kuliner dapat membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan produk.

Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan wawasan penting tentang bagaimana inovasi berbasis sumber daya lokal dapat memberdayakan masyarakat pedesaan secara ekonomi. Dengan dukungan pelatihan yang tepat dan strategi pemasaran yang efektif, produk berbasis umbi suge berpotensi menjadi salah satu komoditas unggulan yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, *3*(1), 64–72. https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719

Alrasyid, R. P. D., Sholikhah, R., Hidayah, U. N., Agatta, S. K. D., Putri, A. Q., & Abbas, M. H. I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Memanfaatkan Lahan Pekarangan melalui Program Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL). *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, *6*(2), 317. https://doi.org/10.30595/jppm.v6i2.8909

Arini, D. S., Rahayu, S., & Kusairi, S. (2021). Efektivitas Learning Cycle 3E Berkonteks Socioscientific Issues terhadap Pemahaman Konsep dan Penjelasan Ilmiah Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, *5*(11), 1555. https://doi.org/10.17977/jptpp.v5i11.14154

Bachtiar, N. K., & Amin, M. Al. (2019). Smes' Growth Stage Model: a Literature Review and Development Model. *Jurnal Analisis Bisnis Ekonomi*, *17*(1), 1–18. https://doi.org/10.31603/bisnisekonomi.v17i1.2605

Bachtiar, N. K., Waharini, F. M., Yuliani, N. L., Tai, D. A., & Hanh, P. Van. (2024). Transformative Business Growth Stage Model To Face Uncertainty. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, *26*(2), 107–115. https://doi.org/10.9744/jmk.26.2.107-115

Dahliani, E., Istyadji, M., & Sauqina. (2021). Implementasi Model Pembelajaran Learning Cycle 3E Pada Materi Interaksi Makhluk Hidup dan Lingkungan Untuk Melatih Penguasaan Konsep dan Keberlanjutan Penguasaan Konsep di Kelas VII SMP Negeri 14 Banjarmasin. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Terapan (JPST)*, *1*(1), 89–96.

Finamore, P. da S., Kós, R. S., Corrêa, J. C. F., D, Collange Grecco, L. A., De Freitas, T. B., Satie, J., Bagne, E., Oliveira, C. S. C. S., De Souza, D. R., Rezende, F. L., Duarte, N. de A. C. A. C. D. A. C., Grecco, L. A. C. A. C., Oliveira, C. S. C. S., Batista, K. G., Lopes, P. de O. B., Serradilha, S. M., Souza, G. A. F. de, Bella, G. P., … Dodson, J. (2021). Hakikat Manusia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(February), 2021. https://doi.org/10.1080/09638288.2019.1595750%0Ahttps://doi.org/10.1080/17518423.2017.1368728%0Ahttp://dx.doi.org/10.1080/17518423.2017.1368728%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.ridd.2020.103766%0Ahttps://doi.org/10.1080/02640414.2019.1689076%0Ahttps://doi.org/

Haki, U., Prahastiwi, E. D., & Selatan, U. T. (2024). Strategi Pengumpulan dan Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif Pendidikan. *Jurnal Inovasi Dan Teknologi Pendidikan*, *3*(1), 1–19. https://doi.org/10.46306/jurinotep.v3i1.67

Ketahanan, P., Pada, P., & Pandemi, M. (2021). *PENGENALAN INOVASI PENGOLAHAN UMBI SUWEG DI DUSUN PELET SEBAGAI PENDUKUNG KETAHANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI Yuspika Ayu Aprilia Wulansari STKIP PGRI Pacitan, Jalan Cut Nya' Dien No. 4A Ploso Pacitan*. *06*(4).

Maharani, A., Puyanda, I. R., & Nuraini, V. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Suweg (Amorphophallus paeoniifolius) dan Variasi Konsentrasi Ragi terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Donat. *Journal of Food and Agricultural Product*, *4*(1), 42–53. http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap

Manurung, M. L., & Candraningrat, C. (2024). *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu Strategi Pemasaran Produk Lokal Dalam Meningkatkan Daya Saing Di Pasar Global Di Luwu Timur*. *2*(2023), 758–762.

Nurafni Octavia, A., Septiyani, I., Ayu Anggraini, I., & Anggun Mayasari, D. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Keripik Gedebok Pisang di Blora Analysis of Marketing Strategy to Increase the Competitiveness of MSME Gedebok Banana Chips in Blora. *Indonesian Accounting Research Journal*, *3*(3), 281–289.

Ribut, P., Eriyanti, W., Si, M., & Pd, M. (2024). *Cara Mudah Menulis Penelitian Kualitatif*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia ANGGOTA IKAPI JAWA BARAT Pondok Karisma Residence Jalan Raflesia VI D.151 Panglayungan, Cipedes Tasikmalaya – 085223186009 Website : www.rcipress.rcipublisher.org E-mail : rumahcemerlangindonesia@gmail.com.

Sunardi, S. (2021). ANALISIS KANDUNGAN KIMIA DAN SIFAT SERAT TANAMAN PURUN TIKUS (Eleocharis dulcis) ASAL KALIMANTAN SELATAN. *BIOSCIENTIAE*, *9*(2), 15. https://doi.org/10.20527/b.v9i2.3807

Yunita, R., & Sofarini, D. (2021). Pemanfaatan Tumbuhan Air Purun Tikus (Eleocharis dulcis) Kelompok Usaha Wanita Pengrajin Purun 'Galoeh Badjar.' *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, *6*(2), 185–192. https://doi.org/10.33366/japi.v6i2.2780