

CENDIKIA : Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia

Volume 1, Nomor 4, Februari 2026

Article Info:

Received date : 25 Februari 2026

Revised date : 26 Februari 2026

Accepted date: 27 Februari 2026

Pemberdayaan Perempuan Melalui Produksi Emping Ubi Sebagai Makanan Khas Desa Arisan Musi Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga

**Putri Nabila¹, Aprilian Luchiansyah², Kurniasari³, M. Agung Prataman⁴,
Nur Fadillah⁵, Rani Mey Saputri⁶, Riza Anisyah Utami⁷, Fitri Susanti⁸,
Annisa Nurhidayah⁹, Eugin Dara Mentari¹⁰, Wulan Meilinda¹¹, Ghafira Nur
Azzahra¹², Muhammad Rafli Arfandho¹³, Nayla Hannia Pangindoman¹⁴,
Ike Utia Ningsih, S. Psi. , M. A¹⁵**

¹⁻¹⁵ Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

***Email Correspondence : 23051070333_@radenfatah.ac.id**

ABSTRAK

Desa Arisan Musi Kecamatan Muara Belida Kabupaten Muara Enim memiliki potensi sumber daya alam berupa ubi yang cukup melimpah. Selama ini, ubi hanya dimanfaatkan untuk konsumsi sederhana dan belum diolah secara maksimal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Padahal, pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan merupakan salah satu strategi penguatan ekonomi desa berbasis potensi lokal. Melalui inovasi pengolahan, ubi dapat dijadikan emping ubi sebagai makanan khas desa yang berdaya jual. Pengembangan produk lokal semacam ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi komoditas, tetapi juga mendorong pertumbuhan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di pedesaan. Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) melaksanakan kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan produksi emping ubi di Desa Arisan Musi. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran kewirausahaan perempuan agar mampu berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan praktik, dan pendampingan produksi serta pengemasan produk. Dengan pendekatan partisipatif, diharapkan emping ubi dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang berkelanjutan serta memperkuat ketahanan ekonomi keluarga dan masyarakat secara keseluruhan.

Kata Kunci: Pemberdayaan Perempuan, Emping Ubi, Ekonomi Keluarga, Produk Lokal, Desa Arisan Musi.

ABSTRACT

Arisan Musi Village, Muara Belida District, Muara Enim Regency, boasts abundant natural resources in the form of cassava. Until now, cassava has only been used for simple consumption and has not been fully processed into products with added economic value. However, processing agricultural products into processed products is one strategy for strengthening the village economy based on local potential. Through processing innovations, cassava chips can be made into cassava chips, a marketable village specialty. This local product development not only increases the economic value of commodities but also encourages the growth of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in rural areas. Based on these conditions, students, through the Community Service Program (KKN), are empowering women through cassava chips production training in Arisan Musi Village. This program aims to increase women's knowledge, skills, and entrepreneurial awareness so they can contribute to increasing family income. Activities include outreach, hands-on training, and mentoring in product

production and packaging. With a participatory approach, it is hoped that cassava chips will develop into a sustainable, superior village product and strengthen the economic resilience of families and the community as a whole.

Keywords: *Women's Empowerment, Sweet Potato Chips, Family Economy, Local Products, Musi Arisan Village.*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan merupakan salah satu strategi penting dalam pembangunan nasional yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat. Perempuan memiliki peran strategis tidak hanya dalam ranah domestik, tetapi juga dalam mendukung perekonomian rumah tangga, khususnya di wilayah pedesaan. Namun, masih banyak perempuan yang menghadapi keterbatasan akses terhadap pelatihan keterampilan, permodalan, serta pengembangan usaha produktif. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi yang dimiliki belum berkembang secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan program pemberdayaan yang mampu meningkatkan kapasitas, kemandirian, dan partisipasi aktif perempuan dalam kegiatan ekonomi berbasis potensi lokal.

Desa Arisan Musi Kecamatan Muara Belida Kabupaten Muara Enim memiliki potensi sumber daya alam berupa ubi yang cukup melimpah. Selama ini, ubi hanya dimanfaatkan untuk konsumsi sederhana dan belum diolah secara maksimal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Padahal, pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan merupakan salah satu strategi penguatan ekonomi desa berbasis potensi lokal. Melalui inovasi pengolahan, ubi dapat dijadikan emping ubi sebagai makanan khas desa yang berdaya jual. Pengembangan produk lokal semacam ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi komoditas, tetapi juga mendorong pertumbuhan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di pedesaan.

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) melaksanakan kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan produksi emping ubi di Desa Arisan Musi. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran kewirausahaan perempuan agar mampu berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan praktik, dan pendampingan produksi serta pengemasan produk. Dengan pendekatan partisipatif, diharapkan emping ubi dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang berkelanjutan serta memperkuat ketahanan ekonomi keluarga dan masyarakat secara keseluruhan.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif untuk menggambarkan secara sistematis pelaksanaan program pemberdayaan perempuan melalui produksi emping ubi di Desa Arisan Musi Kecamatan Muara Belida Kabupaten Muara Enim. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemahaman proses, partisipasi masyarakat, serta dampak kegiatan terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Data dikumpulkan melalui observasi langsung selama kegiatan berlangsung, wawancara sederhana dengan peserta pelatihan, serta dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan. Observasi dilakukan untuk melihat keterlibatan perempuan dalam setiap tahapan produksi emping ubi, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan. Wawancara dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman, respon, serta manfaat yang dirasakan peserta setelah mengikuti pelatihan. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung untuk memperkuat hasil penelitian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif melalui tahap pengumpulan, pengelompokan, dan penarikan kesimpulan guna memperoleh gambaran

menyeluruh mengenai efektivitas program dalam meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi perempuan desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kunjungan dan Observasi ke Rumah Warga

Tahap awal pelaksanaan program pemberdayaan perempuan melalui produksi emping ubi di Desa Arisan Musi diawali dengan kunjungan dan observasi langsung ke rumah warga. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi bahan baku ubi yang tersedia serta mengetahui kondisi dan kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha rumahan. Melalui observasi tersebut, mahasiswa memperoleh gambaran mengenai kebiasaan pengolahan ubi yang selama ini masih bersifat sederhana dan belum memiliki nilai tambah ekonomi. Selain itu, kunjungan ini juga menjadi sarana membangun komunikasi dan kepercayaan dengan warga agar program dapat diterima dengan baik. Pendekatan partisipatif melalui observasi lapangan dinilai penting dalam merancang program pemberdayaan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat desa.

Hasil dari kunjungan dan observasi tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar warga memiliki ketersediaan bahan baku ubi yang cukup melimpah, namun belum dimanfaatkan secara maksimal untuk kegiatan produktif. Ubi umumnya hanya diolah untuk konsumsi pribadi dan belum dikembangkan menjadi produk bernilai jual (Sugiyono, 2017). Selain itu, keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang baik dan strategi pemasaran menjadi salah satu kendala utama dalam pengembangan usaha. Temuan ini menjadi dasar dalam merancang kegiatan praktik dan pendampingan agar sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Observasi lapangan sebagai bagian dari pendekatan kualitatif membantu peneliti memahami kondisi sosial dan ekonomi masyarakat secara lebih mendalam.



Melalui interaksi langsung dengan warga, tim pelaksana juga memperoleh informasi mengenai minat dan antusiasme masyarakat terhadap pengembangan usaha emping ubi sebagai produk rumahan. Beberapa warga menyampaikan harapan agar kegiatan ini dapat berlanjut dengan pendampingan yang lebih intensif, terutama dalam hal pemasaran dan pengemasan produk. Selain itu, observasi menunjukkan bahwa dukungan lingkungan keluarga cukup baik untuk pelaksanaan usaha rumahan. Data dan informasi yang diperoleh selama kunjungan menjadi landasan penting dalam menyusun tahapan pelatihan yang lebih terarah dan sesuai dengan kondisi nyata di lapangan.⁶ Dengan demikian, tahap observasi tidak hanya berfungsi sebagai pengumpulan data, tetapi juga sebagai proses membangun partisipasi aktif masyarakat dalam program pemberdayaan.

Kegiatan kunjungan ini juga memberikan gambaran mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat Desa Arisan Musi yang sebagian besar masih bergantung pada sektor pertanian.

Potensi ubi sebagai hasil kebun sebenarnya cukup menjanjikan apabila dikelola secara kreatif dan berorientasi pasar. Namun, keterbatasan akses informasi dan minimnya pelatihan keterampilan menjadi faktor yang menghambat pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Oleh karena itu, hasil observasi ini semakin menegaskan pentingnya program pemberdayaan yang berkelanjutan dan berbasis potensi lokal. Tahap awal ini menjadi fondasi dalam memastikan bahwa kegiatan yang dilaksanakan benar-benar sesuai dengan kebutuhan dan kondisi masyarakat setempat.

Pembuatan Adonan Emping Ubi

Tahap awal pembuatan adonan emping ubi dilakukan di rumah warga Ibu Ujok dengan mengupas dan memarut ubi. Peserta diajarkan memilih ubi yang berkualitas, bebas cacat, dan cukup matang untuk menghasilkan parutan yang halus. Proses memarut ini menjadi langkah penting karena menentukan tekstur awal adonan, sehingga hasil emping nantinya renyah dan layak jual. Pendampingan langsung membuat peserta dapat belajar secara praktis dan memahami prinsip kebersihan dalam pengolahan pangan.



Setelah diparut, parutan ubi direndam selama tiga hari. Perendaman ini bertujuan untuk menghilangkan getah yang berlebih dan memperbaiki cita rasa adonan. Selama perendaman, peserta memantau kondisi parutan agar tetap bersih dan higienis, serta belajar pentingnya kesabaran dalam proses produksi pangan olahan yang berkualitas. Tahap ini juga menekankan pentingnya perencanaan waktu, karena kualitas emping sangat bergantung pada ketepatan perendaman.

Tahap Lanjutan Adonan Emping Ubi

Setelah proses perendaman selesai, adonan diaduk terlebih dahulu dan diberi bumbu serta sagu agar cita rasanya lebih lezat dan teksturnya lebih kenyal. Penambahan sagu membantu adonan lebih stabil saat dibentuk dan meningkatkan kualitas emping saat digoreng. Setelah dicampur dengan bumbu dan sagu, adonan kemudian dibentuk secara kasar menyerupai pempek lenjer. Untuk mencegah adonan lengket saat direbus, setiap adonan dibungkus dengan daun pisang sebelum dimasukkan ke dalam air mendidih. Bentuk awal ini bertujuan agar adonan lebih mudah dikelola pada tahap selanjutnya, sekaligus memberikan peserta pengalaman praktis menyesuaikan ukuran dan bentuk agar konsisten (Winarno, F.G, 2014).

Pendekatan praktik langsung di rumah Ibu Ujok memungkinkan peserta memperoleh pengalaman nyata mulai dari pengolahan bahan baku hingga adonan siap untuk tahap lanjutan. Dengan proses yang sistematis ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga memahami kemandirian ekonomi melalui produksi pangan berbasis potensi lokal.



Tahap ini menjadi jembatan penting antara proses pengolahan awal dengan tahap akhir produksi, termasuk perebusan, pewarnaan, dan penjemuran (Koswara, Sutrisno, 2013). Melalui kegiatan ini, peserta dapat memahami urutan tahapan produksi secara menyeluruh dan siap menerapkannya secara mandiri. Pendampingan yang berkelanjutan juga memastikan peserta mampu mempertahankan kualitas adonan dan menghasilkan produk yang layak jual.

Perebusan, Perendaman, Pewarnaan, dan Pengendapan Semalaman

Setelah adonan dibentuk seperti pempek lenjer, tahap berikutnya adalah merebus adonan. Perebusan dilakukan dengan hati-hati agar adonan matang merata, teksturnya tetap kenyal, dan tidak pecah (Desrosier, N.W, 2008). Peserta dibimbing untuk menjaga kebersihan peralatan serta mengatur waktu perebusan agar hasil tetap higienis dan aman dikonsumsi. Setelah direbus, adonan kemudian direndam dalam air dingin untuk menurunkan suhu secara cepat, menjaga tekstur tetap kenyal, dan mempermudah proses pewarnaan. Perendaman ini juga membantu adonan lebih stabil sehingga tidak mudah hancur saat diberi warna (Fellows, P.J., 2017). Selanjutnya, adonan diberikan warna-warni alami yang aman dikonsumsi dan kemudian didiamkan semalaman agar warna meresap serta tekstur lebih stabil. Tahap ini memastikan adonan siap untuk masuk ke tahap pemotongan dan penjemuran. Peserta belajar memadukan kualitas, estetika, dan teknik pengolahan yang higienis untuk menghasilkan produk emping ubi yang menarik dan layak jual.



Pemotongan, Penjemuran, dan Penggorengan Emping Ubi

Setelah adonan direbus, direndam di air dingin, diberi warna, dan didiamkan semalaman, tahap berikutnya adalah pemotongan adonan menjadi irisan tipis. Pemotongan dilakukan

dengan hati-hati agar setiap potongan memiliki ketebalan seragam, sehingga emping yang dihasilkan renyah dan matang merata. Peserta belajar teknik pemotongan yang rapi dan efisien, serta memperhatikan kebersihan alat dan permukaan kerja (Muchtadi, T.R, et. al., 2013). Setelah dipotong, emping dijemur di bawah sinar matahari selama 2 hari hingga kering secara merata. Peserta belajar menata irisan emping di atas nampan atau wadah agar terkena panas secara merata dan tidak saling menempel (Estiasih, et. al., 2009). Proses penjemuran ini menekankan ketelitian, kesabaran, dan pentingnya menjaga kebersihan produk.



Tahap selanjutnya adalah penggorengan untuk menghasilkan emping siap konsumsi. Peserta belajar mengatur panas minyak dan waktu menggoreng agar emping matang merata dan tidak gosong. Penggorengan menjadi tahap penting untuk memastikan emping memiliki kerenyahan yang optimal dan kualitas rasa yang baik. Setelah penggorengan, emping siap untuk pengemasan dan pemasaran. Peserta memahami pentingnya penanganan produk yang higienis, penataan kemasan menarik, serta cara penyimpanan agar emping tetap renyah dan tahan lama. Tahap ini memberikan pengalaman praktis dalam mengelola produk hingga siap dijual di pasar. Keseluruhan tahapan mulai dari pemotongan, penjemuran, hingga penggorengan memberikan peserta pengalaman nyata dalam seluruh proses produksi emping ubi. Kegiatan ini menumbuhkan keterampilan teknis, kemandirian ekonomi, dan kemampuan kewirausahaan bagi perempuan desa melalui pengolahan produk berbasis potensi lokal

Dampak dan Hasil Kegiatan Pemberdayaan Perempuan Melalui Produksi Emping Ubi

Pelaksanaan program pemberdayaan perempuan di Desa Arisan Musi melalui produksi emping ubi memberikan dampak positif secara ekonomi. Peserta, yang terdiri dari ibu rumah tangga dan perempuan usia produktif, mampu mengembangkan keterampilan baru dalam pengolahan pangan olahan berbasis potensi lokal. Produk emping ubi yang dihasilkan memiliki kualitas layak jual dan meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini memberikan alternatif sumber ekonomi tambahan bagi masyarakat desa (Mardikanto, 2015).

Peserta belajar mengelola bahan baku secara efisien, memahami tahapan produksi, dan memperhatikan kualitas produk agar sesuai standar jual. Dampak sosial dari program ini juga terlihat jelas. Kegiatan pemberdayaan mendorong partisipasi dan kerja sama antarwarga dalam setiap tahapan produksi. Praktik langsung di rumah Ibu Ujok membuat peserta belajar bekerja dalam kelompok, saling berbagi pengalaman, dan membangun rasa percaya diri.

Pendekatan partisipatif menumbuhkan kesadaran akan pentingnya kemandirian ekonomi perempuan dan meningkatkan solidaritas sosial di antara warga desa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode praktik langsung, pendampingan, dan pemanfaatan potensi lokal

sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis peserta. Peserta memahami proses dari bahan baku hingga produk siap jual, mulai dari pengolahan, perebusan, perendaman, pewarnaan, penjemuran, hingga penggorengan. Produk emping ubi yang dihasilkan tidak hanya higienis dan berkualitas, tetapi juga menarik secara estetika sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi.

Selain aspek ekonomi dan sosial, kegiatan ini memberikan manfaat pendidikan bagi peserta. Melalui bimbingan dan praktik, peserta memperoleh pengalaman menyeluruh dalam mengelola usaha rumahan. Mereka belajar mengatur waktu, teknik produksi yang tepat, dan manajemen produk agar siap dipasarkan. Program ini sekaligus menumbuhkan kemampuan analisis dan problem solving peserta dalam menghadapi tantangan produksi sehari-hari.

Program pemberdayaan ini juga memacu kemandirian dan kreativitas peserta. Peserta didorong untuk berinovasi dalam produksi, misalnya menambahkan variasi rasa atau warna emping, sehingga meningkatkan daya tarik produk. Pendampingan selama kegiatan membuat peserta lebih percaya diri dalam memasarkan produk dan mengelola usaha mandiri. Hasilnya, perempuan desa tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga motivasi dan kesiapan untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

Keseluruhan kegiatan membuktikan bahwa pemberdayaan perempuan melalui UMKM pangan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memperkuat ekonomi desa. Dari tahap awal hingga produk siap jual, peserta memperoleh pengalaman nyata yang memperluas wawasan, keterampilan, dan kemampuan kewirausahaan. Program ini menjadi model yang bisa diterapkan di desa lain sebagai upaya peningkatan ekonomi dan kemandirian perempuan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan program pemberdayaan perempuan melalui produksi emping ubi di Desa Arisan Musi, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Program ini dilaksanakan melalui tahapan yang sistematis, mulai dari kunjungan dan observasi ke rumah warga, proses pengolahan bahan baku, hingga produk siap untuk dipasarkan. Pendekatan praktik langsung yang dilakukan di rumah Ibu Ujok memberikan pengalaman nyata kepada peserta dalam memahami setiap tahapan produksi secara menyeluruh.

Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis perempuan desa dalam mengolah ubi menjadi produk emping yang bernilai tambah. Peserta tidak hanya memahami proses produksi, tetapi juga pentingnya menjaga kebersihan, kualitas, dan konsistensi produk. Hasil emping ubi yang dihasilkan memiliki kualitas yang layak jual dan berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan ekonomi masyarakat desa.

Selain dampak ekonomi, program ini juga memberikan dampak sosial yang signifikan. Terjalinnya kerja sama antarwarga selama proses produksi menciptakan suasana kebersamaan dan meningkatkan solidaritas sosial. Perempuan desa menjadi lebih percaya diri dan termotivasi untuk berperan aktif dalam kegiatan ekonomi. Pendekatan partisipatif yang diterapkan mampu menumbuhkan kesadaran akan pentingnya kemandirian dan pemberdayaan perempuan dalam pembangunan desa.

Secara keseluruhan, program pemberdayaan ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dan pemanfaatan potensi lokal mampu meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta kemandirian ekonomi perempuan desa. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa peningkatan pendapatan, tetapi juga membangun fondasi kewirausahaan yang berkelanjutan. Dengan dukungan dan pendampingan yang

berkesinambungan, program serupa dapat dikembangkan sebagai model pemberdayaan ekonomi masyarakat di desa lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPOB-IRT) (Jakarta: BPOM RI, 2018).
- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Panduan Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) (Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2020).
- Desrosier, N.W., Teknologi Pengawetan Pangan (Jakarta: UI Press, 2008).
- Estiasih, Teti, dan Ahmadi, Teknologi Pengolahan Pangan (Jakarta: Bumi Aksara, 2009).
- Fellows, P.J., Food Processing Technology: Principles and Practice (Cambridge: Woodhead Publishing, 2017).
- Koswara, Sutrisno, Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian (Bogor: IPB Press, 2013).
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, Pengembangan UMKM Berbasis Produk Lokal (Jakarta: Kemenkop UKM, 2020).
- Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Republik Indonesia, Pembangunan Pemberdayaan Perempuan dalam Perspektif Gender (Jakarta: KPPPA RI, 2017).
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia, Pembangunan Desa Berbasis Potensi Lokal (Jakarta: Kemendes PDTT, 2019).
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono, Teknologi Proses Pengolahan Pangan (Bandung: Alfabeta, 2013).
- Mardikanto, Totok, dan Soebiato, Poerwoko, Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik (Bandung: Alfabeta, 2015).
- Nugroho, Ekonomi Kreatif dan UMKM di Pedesaan (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2019).
- Sugiyono, Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D (Bandung: Alfabeta, 2017).
- Sutrisno, Pemberdayaan Perempuan dalam UMKM Desa (Jakarta: Rajawali Pers, 2020).
- Winarno, F.G., Kimia Pangan dan Gizi (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004).