



## PROSIDING KONFERENSI NASIONAL PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT (KNPPM)

Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Gadjah Mada

ISSN : 3031-304X (Print)

### DIVERSIFIKASI PRODUK UNGGULAN DAERAH DENGAN PENGEMBANGAN PRODUKSI TEPUNG UBI JALAR PADA IKM DI KABUPATEN MOJOKERTO

Gunawan<sup>1\*</sup>, Ardhia Deasy Rosita Dewi<sup>2</sup>, Zunairoh<sup>3</sup>, Moh. Arif Batutah<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Teknik, Universitas Surabaya

<sup>2</sup>Fakultas Teknobiologi, Universitas Surabaya

<sup>3</sup>Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Surabaya

<sup>4</sup>Fakultas Teknik, Universitas Surabaya

\*Surel Penulis Koresponden : [gunawan@staff.ubaya.ac.id](mailto:gunawan@staff.ubaya.ac.id)

#### ABSTRAK

Kecamatan Trawas di Kabupaten Mojokerto telah dikembangkan menjadi destinasi wisata yang didukung dengan keindahan pemandangan alam pegunungan serta pertanian yang subur. Hasil panen ubi jalar melimpah dengan penggunaannya yang masih sedikit, misalkan menjadi aneka macam camilan sebagai oleh-oleh kawasan wisata. Program kegiatan ini ditujukan untuk mengembangkan produksi tepung ubi jalar serta produk turunannya, dengan mitra sasaran sebuah usaha dalam kategori industri kecil dan menengah (IKM) di Desa Selotapak di Kecamatan Trawas. Dari sisi produsen, program ini didorong keinginan para anggota IKM makanan ringan untuk membuat diversifikasi produk dari tepung ubi. Dari sisi pembeli, produk tepung ubi saat ini mulai populer dan cukup banyak penjual serta kuantitas terjual di *marketplace online*. Metode pelaksanaan terdiri dari lima tahap: 1) sosialisasi solusi permasalahan dan program kegiatan; 2) pemilihan teknologi mesin produksi dan sumber daya; 3) uji coba produksi tepung ubi; 4) uji coba pembuatan produk turunan tepung ubi; dan 5) evaluasi dan tindak lanjut. Hasil kegiatan berupa tersedianya teknologi produksi bagi mitra IKM yang telah diuji coba dan siap dioperasikan. Program kegiatan memberikan dampak yaitu diversifikasi produk berupa tepung ubi dan produk turunan dari tepung ubi. Selanjutnya, program ini juga meningkatkan omset, citra baik, dan penyerapan tenaga kerja. Keberlanjutan program tampak dengan kontribusi mitra IKM menyediakan lahan dan membangun rumah produksi tepung ubi. Keberhasilan program ini ditunjang oleh dukungan dari Kepala Desa Selotapak, dan para anggota IKM Desa Selotapak.

#### Kata Kunci

Keripik, Tepung, Trawas, Ubi jalar, Wisata

#### 1. Pendahuluan

Bukti-bukti sejarah menunjukkan bahwa ibu kota Kerajaan Majapahit, terletak di Trowulan yang berada di Kabupaten Mojokerto. Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur, di mana luas wilayah seluruhnya adalah 969.360 km<sup>2</sup>. Data dari Pemkab Mojokerto menunjukkan pemanfaatan area yang utama yaitu pertanian: 371.010 km<sup>2</sup>; hutan: 289.480 km<sup>2</sup>; perkebunan: 170.000 km<sup>2</sup>; dan pemukiman: 132,440 km<sup>2</sup>. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kab. Mojokerto 2021—2022 menyatakan potensi unggulan di sektor tanaman pangan, perkebunan dan hortikultura (Pemerintah Kabupaten Mojokerto, 2021). Dokumen tersebut juga menampilkan data hasil tanaman pangan seperti dipaparkan pada Tabel 1. Hal yang menarik ialah jumlah produksi ubi jalar (74.000 ton) hanya di bawah padi dan jagung, serta produktivitas (362 kwintal/hektar) yang paling besar di antara tanaman pangan lainnya. Hasil panen ubi jalar di Mojokerto melimpah, dengan pemanfaatannya yang masih terus diupayakan. Sesuai hukum permintaan dan penawaran dalam ekonomi, jika panen melimpah (*supply*), dengan permintaan (*demand*) yang tetap, maka harga pasar akan menurun. Pemasaran ubi jalar melalui tiga jalur, yaitu dari petani ke pedagang besar, petani ke pengecer, dan petani ke tengkulak (Nuha & Soedjoni, 2023).

Menurut Kepala Desa Selotapak di Kecamatan Trawas, hasil panen ubi jalar masih sedikit terserap (5—10%) dalam makanan olahan, misalkan keripik. Industri kecil pembuat keripik ubi ungu bisa memperoleh nilai tambah sebesar Rp.30.819, dari setiap 1 kg bahan baku ubi ungu yang digunakan untuk menjadi keripik (Alafghoni, dkk., 2019). Ketika hasil panen melimpah, dan permintaan pasar sedikit, harga turun bahkan hingga Rp. 500—700/kg.

Dalam kondisi seperti itu, sering ubi jalar tidak dipanen dan dibiarkan membusuk di lahan.

**Tabel 1.** Luas panen dan produksi tanaman pangan Kab. Mojokerto tahun 2020 (Pemerintah Kabupaten Mojokerto, 2021)

Komoditas	Luas lahan (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (kw/ha)
Padi	50.542	305.874	61
Jagung	24.024	155.838	65
<b>Ubi jalar</b>	<b>2.046</b>	<b>74.089</b>	<b>362</b>
Ubi kayu	453	8.343	184
Kedelai	840	1.263	15
Kacang tanah	649	978	15.1

Program pengabdian kepada masyarakat ini ialah mengembangkan produk tepung ubi jalar dan produk turunannya dengan mendayagunakan potensi hasil pertanian dan unggulan wisata setempat. Masyarakat mengetahui bahwa ubi jalar semakin lama disimpan semakin manis rasanya. Ubi jalar memiliki kandungan zat protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin A, B1, B2, B3, dan C yang menjadikannya sebagai sumber energi yang sangat potensial untuk dikembangkan menjadi aneka ragam makanan (Pratiwi, 2020). Warna daging umbi yang beragam menunjukkan variasi kandungan komponen bioaktif dan rasanya, yaitu warna kuning hingga orange mengandung karoten, sedangkan ungu mengandung antosianin. Usaha pembuatan tepung ubi jalar oleh masyarakat desa telah dikaji kelayakannya dan diupayakan di beberapa daerah, misalkan di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan (Astuti & Astuti, 2023).

Pentingnya pengembangan usaha produk tepung ubi ini bisa ditinjau dari sisi produsen dan pembeli. Dari sisi produsen (pemasok), pengembangan produksi tepung ubi ini didorong dengan adanya panen ubi yang melimpah dan keinginan para anggota kelompok Industri Kecil dan Menengah (IKM) setempat yang saat ini memproduksi aneka camilan, untuk membuat diversifikasi produk dari tepung ubi. Sedangkan pentingnya dari sisi pembeli (permintaan), produk tepung ubi saat ini mulai populer dan cukup banyak penjual serta kuantitas terjual di *marketplace online*. Tepung ubi sebagai bahan pangan yang bebas gluten, dicari oleh pembeli dengan kondisi sensitif terhadap gluten dan yang menerapkan pola makan tertentu.

Obyek program ini berlokasi di Desa Selotapak yang memiliki objek wisata alam pedesaan indah dengan suguhan pemandangan sawah dan gunung. Posisinya di sebuah lembah yang diapit dua gunung berapi, di sebelah timur Gunung Penanggungan (1.602 m) dan disebelah selatan Gunung Welirang (2.983 m). Karena diapit oleh dua gunung berapi dan diberkati air yang melimpah, maka kawasan desa ini sangat subur untuk pertanian.

Sasaran program kegiatan ialah UD Aneka Camilan Ria (ACR), yang merupakan salah satu Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang memproduksi oleh-oleh khas Trawas berbahan dasar hasil pertanian lokal, seperti ubi jalar, ketela pohon, dan mbote. Produk olahannya berupa aneka macam keripik, opak, dan camilan lainnya (Gambar 1). Usaha ini mempunyai toko yang menjual produk sendiri serta produk dari UMKM lainnya. ACR sudah mempunyai Nomor Induk Berusaha (NIB), P-IRT, dan Sertifikat Produk Halal.

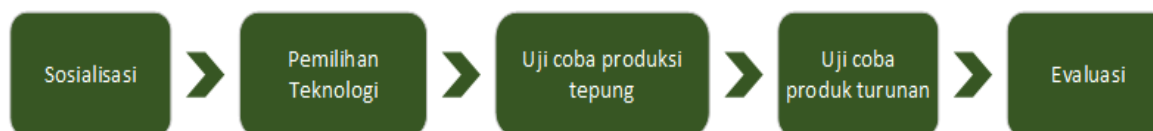


**Gambar 1.** Aneka camilan diproduksi mitra sasaran

## 2. Metode

Kegiatan Program pengabdian masyarakat ini diarahkan agar mitra IKM mampu mengadopsi teknologi berupa sistem produksi tepung ubi jalar. Program pemberdayaan masyarakat untuk pengembangan ubi jalar dengan

kegiatan pelatihan saja (Asmawati & Herlambang, 2020) kurang bisa menjamin keberlanjutannya. Metode yang diterapkan pada program ini terdiri dari lima tahap seperti diilustrasikan di Gambar 2. Lima tahap tersebut ialah 1) sosialisasi solusi permasalahan dan program kegiatan; 2) pemilihan teknologi mesin produksi dan sumber daya; 3) uji coba produksi tepung ubi; 4) uji coba pembuatan produk turunan dari tepung ubi; dan 5) evaluasi dan tindak lanjut. Kegiatan program ini dilaksanakan pada Agustus—Oktober 2024, di Desa Selotapak, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. Keberhasilan kegiatan diukur dengan kemampuan mitra dalam mengoperasikan mesin-mesin produksi tepung.



**Gambar 2.** Tahapan pelaksanaan kegiatan

### 3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan dipaparkan setiap tahap menurut metode pelaksanaan.

#### 3.1. Tahap 1: Sosialisasi solusi permasalahan dan program kegiatan

Sosialisasi terhadap permasalahan panen ubi melimpah, dengan solusi diversifikasi produk yaitu tepung ubi jalar dan rencana program kegiatan telah dilakukan pada IKM mitra, bersama dengan para anggota IKM Selotapak Permai, dan Kepala Desa beserta perangkat desa pada Agustus 2024, seperti ditampilkan pada Gambar 3. Dalam sosialisasi telah dipaparkan program kegiatan dan manfaat yang akan diperoleh dalam program pengembangan produk unggulan daerah. Hasil sosialisasi ialah adanya pemahaman program kegiatan dari peserta yaitu IKM mitra, Kepala Desa, dan anggota kelompok IKM.



**Gambar 3.** Sosialisasi program kegiatan

#### 3.2. Tahap 2: Hasil pemilihan teknologi

Perencanaan teknologi yang akan diadopsi telah disiapkan sebelumnya. Namun, perubahan kondisi dan peraturan bisa terjadi sehingga memerlukan perubahan dari teknologi yang direncanakan. Dalam program ini terdapat perubahan regulasi yaitu terbitnya Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Nomor 2 Tahun 2024 tentang Pembangkit Listrik Tenaga Surya Atap yang Terhubung pada Jaringan Tenaga Listrik Pemegang Unit Usaha Penyediaan Tenaga Listrik untuk Kepentingan Umum. Regulasi tersebut berdampak pada pemilihan sumber daya untuk mesin-mesin produksi. Tim pelaksana mencari dan mengkaji beberapa alternatif, kemudian berdiskusi dengan mitra terkait alternatif tersebut, dan menentukan teknologi yang akan diadopsi. Tabel 2 menampilkan empat alternatif sumber daya beserta kajian kelebihan dan kekurangan sebagai hasil diskusi dengan mitra sasaran, serta pertimbangan dua vendor modul surya di Surabaya, dan serang guru besar energi surya di Universitas Surabaya.

Pertimbangan terhadap kelebihan dan kekurangan mencakup pertimbangan terhadap besarnya daya listrik PLN yang dilanggan mitra, yang umumnya kecil yaitu 900 watt. Demikian juga pertimbangan terhadap biaya operasional untuk sumber daya ketika produksi berjalan. Skor dari 1 (kurang baik) hingga 5 (terbaik) diisikan pada

Tabel 2 berdasarkan pertimbangan kelebihan dan kekurangan. Akhirnya dipilih pembangkit listrik tenaga surya *on-grid*, yaitu terhubung dengan jaringan PLN dengan meteran jenis pasca bayar.

**Tabel 2.** Pemilihan sumber daya

Sumber daya	Kelebihan	Kekurangan	Biaya pengadaan rendah	Biaya operasional rendah	Kemudahan perawatan	Total
Listrik PLN	Mudah dan praktis	Biaya listrik; terbatasnya daya listrik terpasang	5	1	5	<b>11</b>
Power generator (mesin genset)	Tidak memerlukan listrik PLN	Biaya pembelian solar; Kurang praktis dan aman; Polusi udara dan suara	4	3	1	<b>8</b>
PLTS baterai ( <i>off-grid</i> )	Tanpa PLN, mesin bisa beroperasi malam	Biaya pengadaan tinggi; Biaya baterai besar; tidak ekonomis	1	5	2	<b>8</b>
PLTS tanpa baterai ( <i>on-grid</i> )	Biaya pengadaan awal tidak tinggi	Biaya listrik tambahan	4	4	4	<b>12</b>

Selanjutnya, pemilihan mesin-mesin produksi dilakukan dengan mekanisme yang berbeda. Tim pelaksana mendapatkan berbagai alternatif teknologi untuk fungsi yang diinginkan, lalu melakukan diskusi dengan mitra untuk menyesuaikan kondisi mitra. Pertimbangan aspek teknik, dana yang tersedia, serta kondisi mitra digunakan untuk memilih teknologi yang akan diadopsi. **Tabel 3** menampilkan jenis mesin, pilihan teknologi, dan teknologi yang dipilih. Keseluruhan teknologi yang dipilih menggunakan sumber daya listrik, yang berasal dari tenaga surya.

**Tabel 3.** Pemilihan mesin-mesin produksi

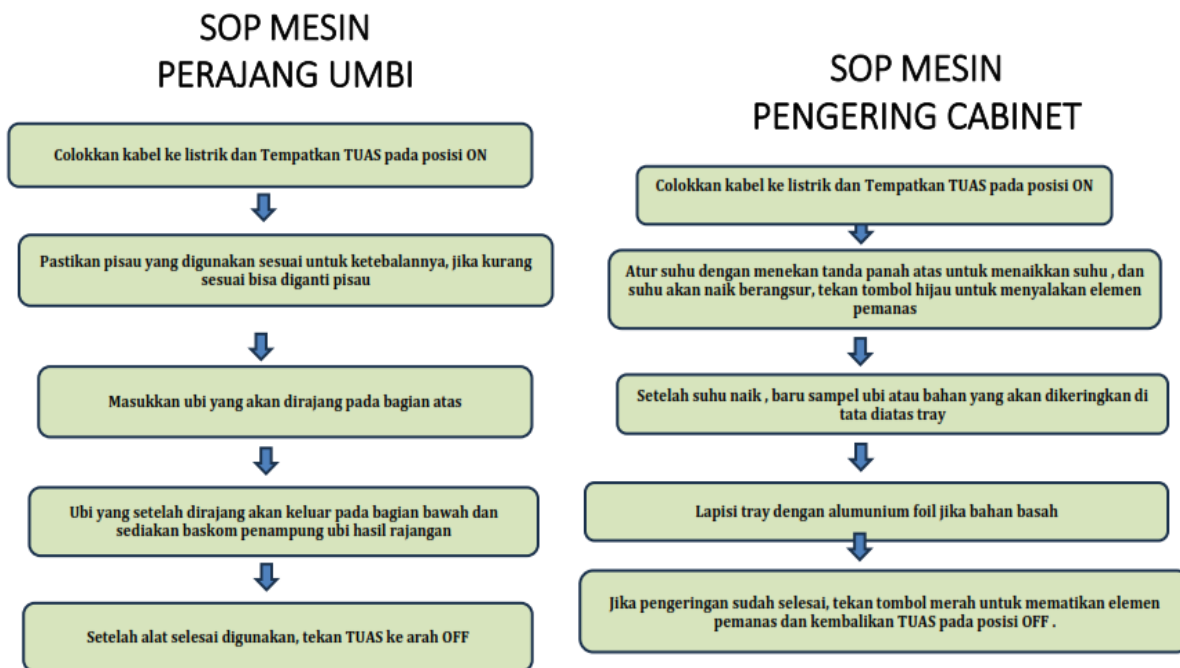
Jenis Mesin	Pilihan teknologi	Teknologi yang dipilih
Mesin perajang ubi	Manual, listrik	Mesin perajang listrik
Mesin pengering	Pemanas <i>Greenhouse</i> , oven listrik	Oven pengering listrik
Mesin penepung	<i>Disk mill, grinder</i>	<i>Disk mill</i>
Mesin pengayak	<i>Vibro separator, powder strainer</i>	<i>Vibro separator</i>
Mesin pengemas ( <i>sealer</i> )	<i>Continuous band sealer, hand sealer, foot sealer</i>	<i>Continuous sealer</i>

### 3.3. Tahap 3: Uji coba produksi tepung

Teknologi yang dipilih telah diadakan dan dikirimkan ke mitra sasaran program. Tim pelaksana telah mendampingi mitra dalam uji coba mengoperasikan mesin-mesin tersebut. Untuk prosedur penggunaan mesin, *Standard Operating Procedure* (SOP) yang sederhana dan komunikatif dibuat dan diberikan kepada mitra. **Gambar 4** menampilkan contoh dua SOP yaitu untuk perajang umbi dan pengeringan di oven.

**Gambar 5** menampilkan uji coba mesin-mesin produksi tepung. Bahan baku ubi jalar telah dikupas, dicuci, dan direndam dalam larutan *metabisulfit*. Selanjutnya, ubi jalar tersebut dirajang dengan mesin perajang. Hasil rajangan kemudian disusun pada loyang. Selanjutnya, dimasukkan oven yang telah dipanaskan pada suhu 55—60°C. Lama pengeringan optimal ialah 8 jam sesuai dengan studi terdahulu (Laga, dkk., 2020). Rajangan ubi yang kering kemudian di haluskan dengan mesin penepung. Setelah itu, hasil tepung diayak dengan mesin pengayak. Hasil uji coba menunjukkan mitra mempunyai pengetahuan dan ketrampilan yang memadai untuk memproduksi tepung ubi jalar.





Gambar 4. SOP mesin perajang dan pengering



Gambar 5. Uji coba mesin produksi: (a) mesin perajang; (b) loyang mesin oven; (c) mesin penepung; (d) mesin pengayak

Tepung yang telah diayak siap untuk dikemas dengan mesin continuous sealer (Gambar 6 (a)). Contoh hasil kemasan ditampilkan di Gambar 6 (b) yaitu tepung ubi putih, kuning dan ungu.



Gambar 6. Pengemasan produk tepung: (a) pengemasan dengan sealer; (b) kemasan produk tepung

### 3.4. Tahap 4: Uji coba pembuatan produk turunan dari tepung ubi

Anggota kelompok IKM bergerak pada bidang aneka camilan dan mereka mempunyai ketrampilan membuat produk turunan dari ubi jalar. Misalkan, produk brownies dari ubi jalar juga telah dikembangkan sebagai unit usaha masyarakat (Puspitasari, dkk., 2024). Metode pelaksanaan untuk kegiatan ini ialah menyediakan tepung dan bahan pendukungnya kepada beberapa anggota IKM lalu meminta mereka membuat kreasi produk kue dengan menggunakan tepung ubi putih, kuning, atau ungu. Beberapa produk yang dibuat ditampilkan di Gambar 7. Hasil yang mereka buat kemudian dicicipi oleh anggota tim pelaksana, yang bidang keahliannya dalam teknologi pangan, dan juga para anggota IKM tersebut. Evaluasi terhadap rasa, tekstur, dan tampilan makanan olahan diberikan untuk perbaikan selanjutnya. Pengembangan produk juga perlu diarahkan untuk menghasilkan kreasi produk makanan yang modern yang disukai orang muda saat ini (Mukti, dkk., 2023) ataupun melestarikan produk kue tradisional daerah (Safutra, dkk., 2023).



**Gambar 7.** Produk turunan dari tepung ubi jalar

### 3.5. Tahap 5: Evaluasi dampak dan keberlanjutan

Sebelum program kegiatan, mitra sasaran yaitu UD. Aneka Camilan Ria menjual produk berbagai camilan (keripik) dari produksi sendiri dan titipan dari para anggota IKM Selotapak Permai. **Tabel 4** menampilkan lima aspek dampak kegiatan. Setelah program ini dijalankan, terdapat diversifikasi produk yaitu produk tepung ubi dengan varian ubi putih, ubi kuning dan ubi ungu. Dampak ekonomis dari program ini bukan hanya pada mitra IKM yang mewujudkan produksi tepung, tapi juga para anggota kelompok IKM setempat yang membuat diversifikasi produk makanan dari ubi untuk dijual. Selanjutnya juga terdapat dampak pada penyerapan tenaga kerja lokal, meningkatnya omset penjualan, dan citra baik dari IKM mitra.

**Tabel 4.** Dampak program

Dampak	Indikator dampak
Diversifikasi produk tepung	Tepung ubi putih, ubi kuning, ubi ungu
Diversifikasi produk turunan dari tepung	Kue nastar, cookies, brownies
Tenaga kerja tambahan	Dua orang untuk produksi tepung
Omset	Meningkat dengan penjualan tepung, produk turunan ubi
Citra usaha	Citra meningkat dengan adanya sistem produksi berteknologi

Ketika nanti produksi berjalan dan produk tepung dipasarkan, faktor-faktor eksternal perlu dimonitor yaitu musim, harga bahan baku, dan jumlah permintaan (Anggreini, dkk., 2021). Khususnya faktor musim, panen ubi jalar memang tidak kontinyu. Dengan mempertimbangkan jumlah permintaan, pengadaan bahan baku dari luar daerah dimungkinkan.

Keberlanjutan program pengabdian kepada masyarakat ini juga tergantung pada keseriusan mitra. Dalam pelaksanaan program kegiatan ini, mitra sasaran telah berkontribusi penyediaan lahan dan dana untuk membangun rumah produksi berukuran 5 m x 8 m = 40 m<sup>2</sup> khusus untuk produksi tepung ubi. Kontribusi ini menunjukkan keseriusan mitra terhadap program ini dan keberlanjutannya di tahun-tahun mendatang.

#### 4. Kesimpulan

Program pengabdian kepada Masyarakat ini telah terlaksana pada mitra sasaran UD Aneka Camilan Ria di Desa Selotapak, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. Kegiatan telah diwujudkan dengan menjalankan metode 5 tahap pelaksanaan sebagai solusi terhadap permasalahan penggunaan hasil panen ubi jalar yang melimpah dan perlunya diversifikasi produk berbasis ubi. Hasil kegiatan memberikan dampak bagi mitra dalam diversifikasi produk yaitu tepung dan makanan turunan dari tepung ubi. Demikian pula, kegiatan berdampak pada penyerapan tambahan tenaga kerja, peningkatan citra usaha, dan peningkatan penjualan.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang serupa ialah perlunya pemilihan teknologi yang tepat sesuai kondisi mitra, Beberapa fakta lapangan menunjukkan sering teknologi yang diberikan kepada mitra dari program pengabdian kepada masyarakat atau program pemberdayaan IKM lainnya, tidak sesuai dengan kondisi mitra sehingga teknologi tersebut tidak digunakan. Selanjutnya, keberlanjutan usaha produksi tepung ubi tergantung seberapa banyak terserap oleh pasar. Program lanjutan berupa edukasi masyarakat terhadap penggunaan tepung ubi dan kegiatan pemasaran diperlukan.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM), Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (Diktiristek), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) atas hibah Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2024. Selanjutnya ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Mitra yaitu UD Aneka Camilan Ria, para anggota IKM Selotapak Permai, serta Kepala Desa Selotapak, Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto. Kami juga berterima kasih atas dukungan dari Kepala Disperindag Jatim. Terima kasih juga ditujukan kepada LPPM Universitas Surabaya yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan.

#### 6. Referensi

- Alafghoni, N. M., Siswadi, B., & Syakir, F. (2019). Analisis nilai tambah dan BEP (Break Event Point) agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 7(1), 1—14.
- Anggreini, T. K., Sutikno, T. D., & Andajani, W. (2021). Faktor – faktor eksternal yang mempengaruhi produksi home industri tepung tapioka. *JINTAN: Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional*, 1(1), 48—60. <https://doi.org/10.30737/jintan.v1i1.1387>
- Asmawati, E., & Herlambang, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan hasil pertanian ubi jalar di Desa Selotapak. *PEDULI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 1—12.
- Astuti, S. D., & Astuti, J. (2023). Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar dan tepung komposit di Desa Sambueja Kecamatan Simbang Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(6), 1347—1352.
- Laga, A., Budyghifari, L., Sukendar, N. K., Syarifuddin, A. (2020). Produksi tepung ubi jalar ungu dengan proses blanching untuk menjaga stabilitas senyawa fungsionalnya. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3210—3223.
- Mukti, Y. P., Tandililin, E., Eka Jayani, N. I., & Rani, K. C. (2023). Pengembangan menu unggulan modern berbahan baku lokal untuk cafe di Wisata Rainbow Garden Poetoeok Soeko Trawas Kabupaten Mojokerto. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(1), 15—25. <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i1.2199>
- Nuha, H. U., & Soedjoni, N. (2023). Analisis pemasaran ubi jalar (*Ipomea batatas*) (Studi kasus: Desa Trawas Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Ketahan Pangan*, 3(1), 1—10.
- Pemerintah Kabupaten Mojokerto. (2021). *Rencana pembangunan jangka menengah daerah (RPJMD) Kabupaten Mojokerto 2021—2026*. Pemerintah Kabupaten Mojokerto.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan: Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42—50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Puspitasari, D., Rahayuningsih, T., Iriantini, D. B., Rejeki, F. S., & Wedowati, E. R. (2024). Pengembangan usaha produk brownies ubi jalar untuk meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1), 85—91.
- Safutra, F., Rinyati, A. A. M., Agustin, T., Alfikri, M. I., & Heriyanti, L. (2023). Pelatihan produksi kue rafflesia tat (kura

tat) berbahan tepung mocaf sebagai upaya pelestarian kue Tradisional Bengkulu. *Jurnal Gerakan Mengabdikan Untuk Negeri*, 2(1), 7—13.