

Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang



Prima Setia Judha Pranatha¹, Emik Rahayu², Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi³, Cindy Citya Dima⁴

¹⁻⁴ Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Indonesia, email: prima.pranata@dsn.dinus.ac.id

Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel	Beberapa desa di wilayah Semarang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata yang menarik, baik untuk wisatawan lokal maupun mancanegara, objek wisata alam seperti pegunungan Ungaran dan pantai-pantai di sekitar Semarang juga menjadi daya tarik tersendiri. Salah satu desa wisata di Kota Semarang yang di kembangkan saat ini adalah Rintisan Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang. Kampung ini merupakan destinasi wisata yang unik karena mempunyai potensi pariwisata dalam satu lokasi baik alam, lingkungan dan potensi daerah setempat. Destinasi Kampung Wisata Keceh Asmoro memiliki banyak potensi yang baik yang bisa dikembangkan selain alam juga produksi pangan lokal singkong. Pelatihan inovasi olahan singkong getuk mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal dan mendukung pengembangan pariwisata di wilayah tersebut. Kampung Wisata Keceh Asmoro di kelurahan Mangunharjo juga mempunyai hasil lokal yaitu hasil pangan singkong. Dengan pelatihan ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan bahan lokal yang banyak terdapat di tempat tersebut juga bagi para pelaku warga disana dapat mempelajari cara inovatif dalam pembuatan singkong getuk dalam bentuk lain sehingga dapat meningkatkan kreatifitas dan keahlian para UMKM dalam membuat makanan, khususnya singkong getuk mawar.
Diterima : 12 November 2024	
Revisi : 21 Desember 2024	
Dipublikasikan : 15 Januari 2025	
Kata kunci: Pelatihan, Inovasi Getuk Singkong Mawar, Kampung Wisata Keceh Asmoro	
Keywords: Training, Rose Cassava Getuk Innovation, Keceh Asmoro Tourism Village	<p>ABSTRACT</p> <p>Several villages in the Semarang area have the potential to be developed into attractive tourist destinations, both for local and foreign tourists, natural tourist attractions such as the Ungaran mountains and the beaches around Semarang are also special attractions. One of the tourist villages in Semarang City that is currently being developed is the Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Tourism Village pilot. This village is a unique tourist destination because it has tourism potential in one location, both natural, environmental and local potential. The Keceh Asmoro Tourism Village destination has a lot of good potential that can be developed, apart from nature, as well as local cassava food production. Training on processed cassava getuk rose innovation in the Keceh Asmoro Mangunharjo Tourism Village was carried out to increase the added value of local products and support tourism development in the region. Wisata Keceh Asmoro Village in Mangunharjo sub-district also has local produce, namely cassava food. With this training, it is hoped that the community will be able to utilize local ingredients which are widely available in that place and local actors there can learn innovative ways of making cassava</p>



Pendahuluan

Kota Semarang, sebagai ibu kota Provinsi Jawa Tengah, memiliki potensi besar dalam pengembangan pariwisata, termasuk konsep desa wisata. Meskipun sebagai kota metropolitan yang modern, dan memiliki juga sejarah arsitektur yang menarik untuk dikunjungi, Semarang juga tetap mempertahankan kekayaan budaya dan tradisi yang kental, serta keindahan alam yang menakjubkan di sekitarnya. Desa-desa di sekitar Kota Semarang memiliki beragam daya tarik wisata, mulai dari kekayaan budaya, kuliner khas, hingga pemandangan alam yang mempesona. Desa wisata adalah kawasan pedesaan yang memiliki potensi unik, baik dalam bentuk budaya, alam, maupun aktivitas masyarakat Agnes Wirdayanti, et al (2019). Beberapa desa di wilayah Semarang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata yang menarik, baik untuk wisatawan lokal maupun mancanegara, objek wisata alam seperti pegunungan Ungaran dan pantai-pantai di sekitar Semarang juga menjadi daya tarik tersendiri, Richards dan Hall (2000) berpendapat bahwa keunikan budaya dan tradisi lokal menjadi daya tarik utama desa wisata.

Salah satu desa wisata di Kota Semarang yang dikembangkan saat ini adalah Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang. Kampung ini merupakan destinasi rintisan wisata yang unik karena menyajikan beragam potensi pariwisata dalam satu lokasi baik alam, lingkungan dan potensi daerah setempat, IGNA Suprastayasa (2022), menyebutkan rintisan merupakan desa yang mulai mengidentifikasi potensi wisata dan membangun infrastruktur dasar dan untuk berkembang selanjutnya. Destinasi Kampung Wisata Keceh Asmoro memiliki banyak potensi yang luar biasa yang bisa dikembangkan selain potensi alam yang sejuk yang bisa dikembangkan menjadi wisata alam, kuliner, seni dan budaya juga produksi pangan lokal singkong yang berlimpah yang belum termanfaatkan banyak terdapat di tanah kebun dan halaman warga kampung setempat. Singkong dianggap sebagai sumber pangan pokok di banyak negara tropis karena kemampuannya bertahan di tanah yang kurang subur dan kondisi iklim kering dan mempunyai kandungan karbohidrat tinggi, FAO (2013)

Singkong merupakan tanaman yang dapat tumbuh tanpa perlu perawatan khusus, singkong disini merupakan hasil asli daerah tersebut di mana pemanfaatannya masih kurang dilakukan, yang mana jika dimanfaatkan bisa mempunyai nilai ekonomis untuk menambah pendapatan. singkong memiliki banyak manfaat, antara lain: Akarnya dapat tumbuh menjadi umbi yang dapat diolah menjadi olahan lainnya selain menjadi gapek, Muntoha (2015). Dari hasil penelitiannya Christami Gagola dkk dalam Jurni, Jurni, bahwa singkong mengandung antioksidan sehat dan antioksidan bisa berfungsi sebagai penangkap radikal bebas yang banyak terbentuk didalam tubuh.

Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang merupakan pilihan terbaik karena berdasarkan hasil pembicaraan dengan mitra, permasalahan yang ada yaitu masih terbatasnya penguasaan kuliner bagi para UMKM yaitu hanya 5 macam makanan dan minuman seperti: Nasi Pindang Bakar, Genjati, Sayur Lodeh Tujuh Rupa, Kue Dadar Asmoro Kependem, dan Teh Bunga Talang, sehingga memerlukan keahlian makanan tambahan. dimana dengan adanya pelatihan yang diadakan bisa mengembangkan serta menambah kemampuan bagi para anggotanya dan menambah kreatifitas inovasi bentuk makanan getuk singkong.

Pengertian inovasi sendiri merujuk pada proses menciptakan ide baru, konsep, produk, atau metode yang memberikan nilai tambah dan membawa perubahan positif dalam suatu konteks tertentu. Inovasi bisa terjadi dalam berbagai bidang, seperti teknologi, bisnis, pendidikan, dan budaya, serta dapat melibatkan berbagai aspek seperti produk, proses, pasar, atau model bisnis. B.D. Prasetyo (2020) mengatakan, inovasi produk diartikan sebagai ide segar yang menginspirasi dan dapat diperluas, di mana inovasi itu dibuat secara sengaja untuk memajukan tujuan dan sebagai strategi yang menarik. Secara umum, inovasi sering digunakan untuk meningkatkan daya saing, dan perlu terus dikembangkan. Menurut Kotler dan Armstrong dalam kajian oleh Andri Setiawan (2013), terdapat tiga faktor yang menjadi penunjuk inovasi produk, yakni mutu, desain, serta gaya dan rupa produk, sedangkan Sutarno

(2019) pada Khairati.W mengatakan Inovasi adalah transformasi pengetahuan menjadi produk, proses, dan jasa baru, serta tindakan menggunakan sesuatu yang baru untuk menciptakan nilai tambah. Inovasi adalah pemasukan atau pengenalan hal-hal yang baru atau pembaharuan, KBBI Online (diakses 21/12/2024), dan Herman, Hendri (2022) Inovasi adalah integrasi antara ide kreatif dan implementasi dalam menciptakan solusi atas masalah sosial maupun ekonomi.

Deskripsi inovasi dalam produk kuliner disini adalah proses mencipta dan mengembangkan produk baru yang memenuhi tuntutan dan keinginan pembeli atau konsumen. Sasaran utama inovasi ini adalah menciptakan pengalaman makanan yang baru, kreatif, dan menarik bagi konsumen, sambil memenuhi kebutuhan serta keinginan mereka. Secara khusus Kotler dan Kellar (2016) menjelaskan bahwa Inovasi dalam produk mencakup penciptaan atau modifikasi produk yang menghasilkan manfaat baru atau unik bagi konsumen. Dalam konteks kuliner, inovasi dapat berupa pengembangan resep baru, penggunaan bahan-bahan lokal yang belum umum, atau penerapan teknologi modern dalam pengolahan makanan, Christensen et al. (2015) mengatakan Inovasi kuliner sering dikaitkan dengan *disruptive innovation*, yaitu menghadirkan produk makanan yang mampu mengubah pola konsumsi atau membuka pasar baru. Misalnya, makanan sehat berbasis tanaman (*plant-based food*) telah mengubah paradigma konsumen tentang protein hewani, dan Rogers (2003) mengatakan dalam teori difusi inovasi, produk kuliner yang inovatif cenderung lebih mudah diterima jika memiliki keunggulan relatif (*relative advantage*), kompatibilitas dengan budaya atau preferensi konsumen, serta mudah dicoba dan diadopsi. Sebagai contoh, penggunaan bahan-bahan organik dalam makanan semakin diminati karena konsumen mengasosiasikannya dengan gaya hidup sehat. Hjalager (2021) mengembangkan tipologi inovasi dalam industri pariwisata dan kuliner yang mencakup inovasi produk, proses, dan pengalaman. Dalam hal ini, inovasi kuliner, seperti *fusion food*, adalah contoh inovasi produk yang menggabungkan berbagai elemen masakan tradisional dan modern untuk menciptakan pengalaman gastronomi yang baru.

Getuk singkong mawar adalah variasi inovatif dari makanan tradisional getuk singkong yang memiliki bentuk dan penampilan yang menyerupai bunga mawar. Getuk singkong ini dibuat dengan cara yang kreatif sehingga setiap potongannya membentuk kelopak-kelopak seperti bunga mawar yang indah. Selain memberikan cita rasa yang lezat, getuk singkong mawar juga memberikan nilai estetika yang menarik dan memikat bagi konsumen. Getuk singkong mawar menjadi pilihan yang populer sebagai oleh-oleh khas atau sebagai hidangan istimewa dalam acara spesial. Penampilannya yang cantik dan unik membuatnya menjadi lebih menarik dibandingkan dengan tampilan pada getuk biasa di karenakan bentuknya yang berbeda dan dibuat seperti tampilan bunga mawar atau bunga-bunga lainnya.

Karakteristik Getuk Singkong Mawar:

Bahan Utama: Getuk singkong mawar menggunakan bahan utama berupa singkong yang telah diolah menjadi pasta singkong yang lembut dan kenyal.

Pemanis: Seperti getuk singkong pada umumnya, getuk singkong mawar menggunakan gula sebagai bahan pemanis untuk memberikan rasa manisnya.

Tekstur: Meskipun memiliki bentuk yang menyerupai bunga mawar, getuk singkong mawar tetap memiliki tekstur kenyal dan padat yang khas dari getuk singkong.

Penampilan: Keunikan dari getuk singkong mawar terletak pada penampilannya yang menyerupai bunga mawar. Setiap potongan getuk disusun satu persatu sehingga membentuk kelopak-kelopak seperti bunga mawar yang cantik.

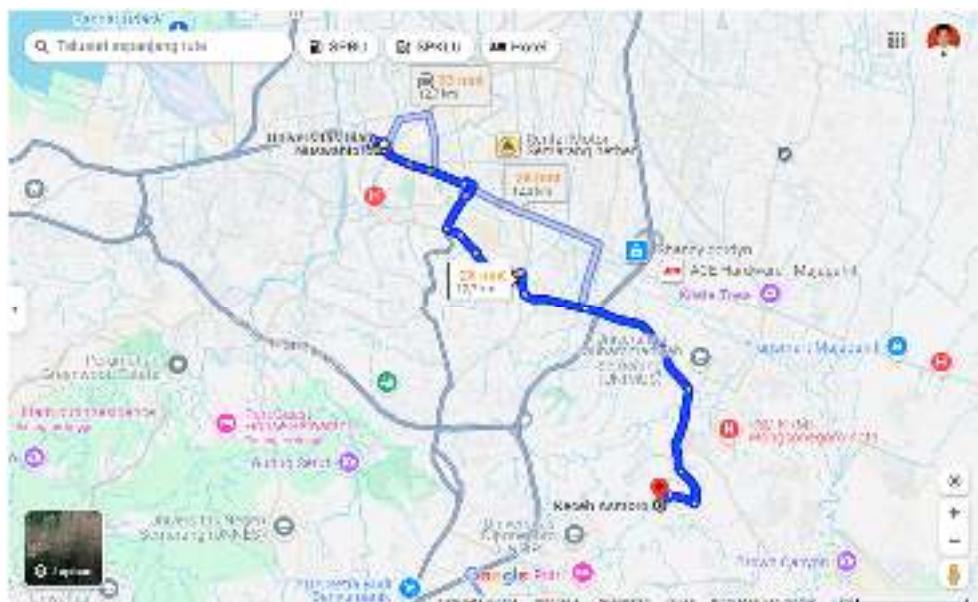
Aroma dan Warna: Beberapa variasi getuk singkong mawar dapat diberi tambahan aroma dan warna dari pewarna makanan alami dari buah-buahan atau ekstrak mawar atau vanila untuk memberikan variasi rasa dan penampilan yang menarik.

Mitra pada program kemitraan ini adalah Pokdarwis Durenan Indah yang merupakan kelompok yang menaungi para UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kampung Wisata Keceh Asmoro. Tujuan dari program kemitraan masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan bagi para anggota UMKM Pokdarwis Durenan Indah untuk memiliki kemampuan dalam Inovasi makanan, serta meningkatkan kreatifitas dan wawasan kuliner dengan memanfaatkan bahan yang berasal dari lingkungan setempat.

Metode

Sebagaimana telah teridentifikasi sebelumnya mengenai permasalahan yang dihadapi mitra yaitu masih kurangnya pemahaman dalam pembuatan makanan baik dalam variasi makanan maupun dari pemanfaatan bahan baku pangan yang ada bagi para pelaku UMKM. Sehingga mitra dan tim pengusul sepakat untuk mengadakan Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang bagi para anggota UMKM kampung Rintisan Wisata Keceh Asmporo yang tergabung kedalam keanggotaan Pokdarwis Durenan Indah sehingga kedepannya di harapkan bisa lebih menambahkan kreatifitas dan juga pemanfaatan bahan pangan singkong sesuai dengan upaya nya untuk memanfaatkan hasil bumi dari kelurahan Mangunharjo sendiri.

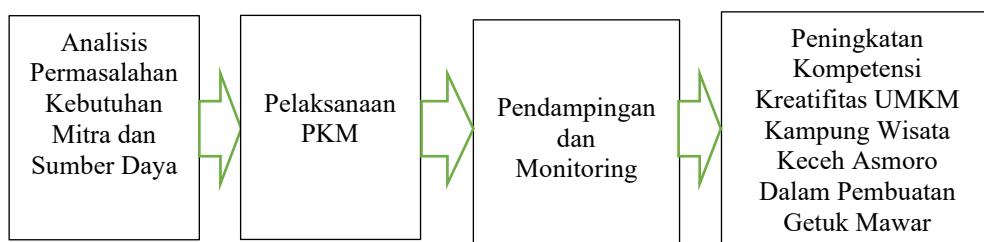
Program kemitraan masyarakat dilaksanakan di Kampung Wisata Keceh Asmoro kelurahan Mangunharjo sebagai tempat dari pelatihan. Lokasi PKM ini apabila ditempuh dari Universitas Dian Nuswantoro, maka perjalanan memerlukan waktu sekitar 34 menit melalui jalur darat.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Pendekatan pelatihan yang dilaksanakan dalam program kemitraan ini adalah pelaksanaan langsung dengan pemaparan materi, materi resep, pengolahan bahan, teknik pemasakan, cara pembuatan dan praktik langsung di mana dalam kegiatan pelatihan ini melibatkan para peserta untuk berpartisipasi langsung dalam proses pembuatannya mencoba langsung dalam kreasi proses pembuatan getuk mawar. Pendekatan ini diharapkan dapat membuat peserta bisa melakukannya langsung di kemudian hari dan menambah kemampuan, ide kreatif dan keahlian para peserta.

Adapun metode pelaksanaan yang ditempuh dalam program kemitraan masyarakat ini adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Metode Pelaksanaan

Analisis kebutuhan mitra dan sumber daya;

Mengidentifikasi permasalahan dan menyepakati solusinya; mengidentifikasi anggota Pokdarwis Durenan Indah sebagai pelaku usaha mikro kecil menengah UMKM yang bergerak di bidang jasa wisata dan boga; mengidentifikasi kebutuhan, keinginan, keperluan mitra dan ketersediaan waktu dan tempat

serta peralatan dan perlengkapan yang tersedia, mengkreasikan konsep dalam pelatihan, serta peserta pelatihan; merencanakan konsep desain pelaksanaan, materi, serta narasumber; dan menjadwalkan kegiatan pelaksanaan PKM.

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat;

Memberikan pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Ritus Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang, melibatkan masing-masing anggota peserta pelatihan dalam melakukan evaluasi atau latihan untuk mengetahui kemajuan dari peserta yang mengikuti pelatihan.

Pendampingan dan Monitoring;

Pendampingan dan pemantauan dari hasil pelatihan, berdasarkan hasil evaluasi dan pemahaman dari peserta di dalam keahlian pembuatan getuk singkong mawar yang dilakukan di waktu dilaksanakannya pelatihan; kerjasama pendampingan dengan mitra yaitu pengurus Pokdarwis Durenan Indah di dalam kelanjutannya.

Hasil dan Pembahasan

Tim Abdimas sendiri sudah dapat melaksanakan program Pelatihan Inovasi Olahan Getuk Singkong Mawar di Kampung Wista Keceh Asmoro Kota Semarang sudah berhasil melaksanakan program yang direncanakan di dalam pelatihan tersebut, serta melakukan penerapan pelatihan dengan program Ipteks sebagai berikut:

Inovasi Olahan Singkong dengan pemberian materi bagaimana pemanfaatan bahan baku singkong sebagai bahan baku yang belum banyak termanfaatkan di kampung wisata Keceh Asmoro, tetapi banyak terdapat di kebun dan pekarangan warga, memanfaatkan menjadi menjadi bahan kuliner tradisional olahan singkong di inovasikan menjadi olahan produk yang mempunyai nilai jual dan enak dimakan.

Getuk Singkong Mawar, pemberian pelatihan mengenai pengolahan dan pembuatan getuk singkong mawar, dimana merupakan makanan tradisional getuk yang di modifikasi menjadi bentuk bunga mawar dan bunga tulip.

Pemanfaatan Hasil Bumi dan Kreativitas Bentuk Makanan Tradisional Getuk, pemberian pelatihan untuk meningkatkan kemampuan kuliner masyarakat UMKM setempat dalam mengolah makanan serta membuka wawasan dan kreatifitas dalam memanfaatkan hasil singkong menjadi produk yang baik dan enak.

Pelaksanaan kegiatan program Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Wisata Keceh Asmoro Kec. Mangunharjo, Tembalang di laksanakan pada hari Minggu, 13 Oktober 2024. Sarana yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah meliputi :Laptop sebagai alat bantu membawakan materi dan informasi, Kompor, Kukusan, Mangkuk Stainles Besar, Sedang dan Kecil, Pengaduk Makanan Besar dan Kecil, Pisau, *Ring Cutter*, *Rolling Pin*, *Silikon Pat*, *Cutting Board*, *Plastik Wrap*, dan *Kitchen Towel*, Alat-alat tulis untuk mencatat dan membuat laporan.

Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan, sebagai pembukaan dilakukan pemberian pemahaman mengenai produk yang akan dibuat baik mengenai resep produk, bahan baku, bahan pewarna alami serta peralatan yang digunakan secara lisan dan praktik, proses persiapan dan pembuatan dari produk dilakukan juga bersama dengan melibatkan para peserta yaitu para UMKM di Desa Rintisan Wisata Keceh Asmoro.





Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan PKM



Gambar 3. Hasil Olahan Singkong Getuk Mawar

Di dalam pelatihan dan pemaparan materi yang di ikuti oleh peserta UMKM dari warga setempat, para peserta dapat memahami dan mengikuti dari paparan yang di berikan dan mengetahui pentingnya inovasi makanan guna memvariasikan menu yang ada disana, juga pentingnya pemanfaatan bahan terutama dengan bahan yang berasal dari daerah tersebut dan mudah didapat, sehingga warga UMKM

desa wisata keceh asmoro dapat memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitar mereka dan membuatnya menjadi makanan yang bisa di jual.

Pelaksanaan pelatihan juga berjalan dengan baik, dimana peserta juga melakukan proses pembuatan dari getuk bunga mawar dari bahan singkong secara langsung di bimbing oleh para team pembimbing dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Dian Nuswantoro yang di bantu oleh beberapa mahasiswa nya di dalam prose pembuatan. Dalam proses pembuatan nya ada beberapa tahap pembuatan dari getuk singkong mawar sendiri.

Proses pembuatan dari getuk singkong mawar sendiri adalah: tahap awal: pencucian dan pengupasan singkong sampai bersih, kemudian dipotong dan dikukus kurang lebih selama 30 menit sampai dengan matang tidak berair. tahap selanjutnya: singkong yang sudah di kukus ditiriskan dan di ulenin sampai dengan halus dan menjadi seperti adonan kemudian ditambahkan gula serta vanila, tahap ketiga; singkong yang sudah di giling lembut kemudian di bagi menjadi dua bagian, untuk adonan bunga dan adonan daun, tahap keempat: pemberian warna alami dari bahan buah beet dan daun pandan untuk meberikan warna merah dan hijau untuk daun, tahap kelima atau tahap terakhir: menipiskan adonan tersebut dengan *Rolling Pin* sesuai dengan ketebalan adonan yang diinginkan, kemudian adonan tersebut dibentuk menjadi seperti kelopak bunga mawar dan bentuk daun, kemudian dirangkai kedua bagian tersebut menjadi singkong bunga mawar sehingga siap disajikan atau dikemas, dalam penyajian nya di sajikan parutan kelapa yang sudah dikukus..

Berdasarkan hasil evaluasi dan tanya jawab, warga desa sudah mulai memahami bahwa di dalam hasil pengolahan singkong menjadi produk lain dapat menambah nilai jual serta nilai ekonomis dari bahan singkong sendiri, dan juga bisa menambah kreativitas dari para UMKM nya sendiri. Di dalam pelaksanaannya para umkm tersebut juga merasa termotivasi dan di harapkan dapat menambah ketrampilan mereka serta kreatifitas mereka dalam menghasilkan produk makanan di desa wisata.

Simpulan

Setelah dilaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat, dapat di rasakan langsung manfaat dari pendampingan tersebut. Melalui kegiatan pelatihan para peserta dapat mendapat gambaran mengenai cara pemamfaatan dari pembuatan singkong getuk mawar dimulai dari bahan yang harus persiapkan, barang dan bahan yang di butuhkan selama proses serta kebersihan yang harus dilakukan dalam proses pembuatan panganan tersebut. Target yang harus di capai adalah para peserta akan mendapatkan suatu ilmu tambahan mengenai cara pengolahan sebuah bahan setempat menjadi sebuah makanan yang layak dan dapat di jual, di mana diharapkan para umkm desa rintisan wisata Keceh Asmoro Mangunharjo sendiri kedepan nya dapat membuat bermacam-macam panganan yang dapat dimanfaatkan dengan bahan baku singkong yaitu bahan baku yang terdapat di daerah tersebut, dan menambah kemampuan serta ide kreatif didalam pengolahannya.

Saran atau masukan yang bisa di berikan ialah perlu pelatihan lagi bagi warga umkm desa wisata Keceh Asmoro dan juga pemahaman yang lebih mendalam mengenai menu makanan lainnya sehingga kemampuan dari warga umkm tersebut semakin bertambah.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih terutama disampaikan pada LPPM Universitas Dian Nuswantoro yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pihak mitra Pokdarwis Durenan Indah yang telah memberikan izin serta membantu menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan. Selain itu, disampaikan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Agnes Wirdayanti, et al. 2019. Pedoman Desa Wisata: Membangun Desa. Edisi 1. Kementerian Pariwisata Republik Indonesia.
- Bambang D.Prasetyo. 2020. Strategy Branding teori dan perspektif komunikasi dalam bisnis. Penerbit UB Press.

- Christensen, C. M., Raynor, M. E., & McDonald, R. (2015). *What is disruptive innovation?* Harvard Business Review, 93(12), 44-53.
- Eko Waluyo, et al. 2021. Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan. Penerbit UB Press. Malang.
- Food and Agriculture Organization.(2013). *Save and Grow: Cassava – A Guide to Sustainable Production Intensification.*
- Herman, Hendri. (2022). Kewirausahaan dan Inovasi. Penerbit: Citra Semesta.
- Hjalager, A.-M. (2021). *Innovation and tourism.* Current Issues in Tourism, 24(4), 519-533.
- IGNA Suprastayasa (2022). Desa Wisata Membangun Desa Dengan Pariwisata. LP3M. Poltekpar Bali.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. (2023). Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi VI. KBBI Online. diakses 21/12/2024.
- Khairati, W. (2022). Pengaruh Inovasi Produk, Promosi Dan Harga Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Usaha Roti 99 Cupak Kabupaten Solok. *Matua Jurnal*, 4(2), 227-240.
- Kotler, Phillip dan Kevin Lane Keller (2016), Marketing Management, Edisi: 15e, United States of America: Pearson Education.
- Jurni, Jurni. *Pengaruh Pemberian Singkong Kukus (Manihot Esculenta Cratz) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus Musculus)*. Diss. Universitas Muhammadiyah Surabaya, 2020.
- Muntoha, Muntoha. "Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahansingkongmenjadi Makanan Ringan Tela Rasa." *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)* 4.03 (2015): 188-193.
- Richards, G., & Hall, D. (2000). *Tourism and Sustainable Community Development 1st ed.* Routledge.
- Tjiang, A. S. (2013). Hubungan Faktor Individual Entrepreneur Dengan Inovasi Produk Pada Usaha Mikro Dan Kecil Di Jawa Timur. *Agora*, 1(3), 1724-1728.