



## Pemberdayaan Ekonomi berbasis Potensi Lokal melalui Inovasi Kerupuk Nori Daun Singkong di Cisitu, Sumedang

Muhamad Furqon<sup>1</sup>, Widya Sari<sup>2</sup>, Anisa Nur Fadilah<sup>3</sup>, Laela Fitri Mileni<sup>4</sup>,  
Naufal Fajar Al-Fitrah<sup>5</sup>, Rini Nurfitriani<sup>6</sup>

<sup>1-6</sup> Universitas Ma'soem

**Kata Kunci:** Kerupuk Nori, Daun Singkong, Potensi Lokal

**Keywords:** Crakers Nori, Cassava Leaves, Local Potencial

### Article Histoy

Received Aug, 24, 2025

Accepted Okt, 26, 2025

### Empowerment

Jurnal Pengabdian pada Masyarakat

This work is licensed under a Creative Commons 4.0 International License Attribution-ShareAlike



9

### Abstrak

Desa Cisitu di Kabupaten Sumedang memiliki potensi pertanian singkong yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat umumnya hanya mengolah ubi singkong menjadi makanan kering tradisional seperti kicimpring dan opak, sementara daun singkong kurang dimanfaatkan dan hanya dikonsumsi sebagai lalapan atau diolah menjadi pendamping makanan sederhana. Penelitian ini bertujuan mengembangkan pemberdayaan ekonomi melalui inovasi berbasis potensi lokal dengan menciptakan kerupuk nori daun singkong sebagai strategi diversifikasi pangan. Menggunakan metodologi Community-Based Participatory Research (CBPR), program melibatkan identifikasi potensi lokal, pelatihan teknis, pendampingan produksi, dan strategi pemasaran sederhana yang menargetkan ibu rumah tangga dan Kelompok Wanita Tani (KWT). Kegiatan mencakup pelatihan komprehensif mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, manajemen kualitas, hingga pengemasan menarik dan strategi pemasaran digital. Hasil menunjukkan warga berhasil memproduksi kerupuk nori berkualitas baik dengan teknik pengemasan yang tepat, menghasilkan peningkatan keterampilan pengolahan pangan, membuka peluang usaha baru, dan mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Inovasi ini menunjukkan transformasi nilai tambah yang signifikan dari daun singkong yang sebelumnya berharga rendah menjadi produk yang layak jual secara komersial.

### Abstract

Cisitu Village in Sumedang Regency has abundant cassava farming potential that has not been optimally utilized. The community typically processes cassava tubers into traditional dried foods such as kicimpring and opak, while cassava leaves are underutilized, mainly consumed as fresh vegetables (lalapan) or processed into simple side dishes. This study aims to develop economic empowerment through local potential-based innovation by creating cassava leaf nori crackers as a food diversification strategy. Using Community-Based Participatory Research (CBPR) methodology, the program involved identification of local potential, technical training, production assistance, and simple marketing strategies targeting housewives and women's farmer groups (KWT). The activities included comprehensive training from raw material selection, processing techniques, quality management, to attractive packaging and digital marketing strategies. Results showed that residents successfully produced high-quality nori crackers with proper packaging techniques, leading to enhanced food processing skills, new business opportunities, and economic empowerment in the village community. The innovation demonstrated significant added value transformation of previously low-priced cassava leaves into commercially viable products.

Corresponding to the Author: Muhamad Furqon. Email: [mfurqon.mkom@gmail.com](mailto:mfurqon.mkom@gmail.com).  
Universitas Ma'soem, Jl. Raya Cipacing No.22 Jatinangor-Sumedang, Jawa Barat.

@ 2025 The Author (s). Published by LP2M STAI Darul Kamal NW Kembang Kerang NTB. This is an Open Access article distributed under the terms of the <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

**How to Cite** : Furqon, Muhamad, Widya Sari, Anisa Nur Fadilah, Laela Fitri Mileni, Naufal Fajar Al-Fitrah, dan Rini Nurfitriani. "Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Potensi Lokal Melalui Inovasi Kerupuk Nori Daun Singkong Di Cisit, Sumedang". *Pemberdayaan: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat* 5, no. 2 (akhir): 92-103. Diakses 30 Oktober 2025.  
<https://journal.staidk.ac.id/index.php/pkm/article/view/1260>.

## Pendahuluan

Pembangunan ekonomi perdesaan merupakan salah satu prioritas utama dalam strategi pembangunan nasional Indonesia. Sebagai negara agraris dengan 83% wilayah berupa perdesaan, Indonesia memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah namun masih belum dikelola secara optimal (Setiawan et al., 2024). Kondisi ini tercermin dari fakta bahwa mayoritas masyarakat perdesaan masih bergantung pada sektor pertanian tradisional dengan nilai tambah yang rendah. Pembangunan ekonomi berkelanjutan di tingkat desa menjadi kunci untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi kesenjangan ekonomi antara wilayah perkotaan dan perdesaan (Ibrahim, 2023). Desa Cisit di Kabupaten Sumedang, sebagai salah satu desa dengan potensi pertanian singkong yang melimpah, merepresentasikan kondisi umum desa-desa di Indonesia yang memerlukan inovasi dalam pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal.

Pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal telah terbukti sebagai strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat perdesaan di berbagai wilayah Indonesia. Keberhasilan program-program inovatif seperti pengembangan tepung singkong modifikasi (Mocaf) yang mampu menciptakan transformasi ekonomi signifikan melalui pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) menunjukkan potensi besar diversifikasi produk pertanian (Istiqomah et al., 2024). Studi di berbagai daerah menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal melalui teknologi sederhana dapat membuka peluang ekonomi baru, seperti pengolahan asam jawa menjadi sirup (Amalia et al., 2025) dan pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk bernilai ekonomis tinggi (Istiqomah et al., 2024). Pendekatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk pertanian, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat perdesaan melalui diversifikasi sumber pendapatan (Satria et al., 2024).

Inovasi pengolahan hasil pertanian menjadi kebutuhan mendesak untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar modern. Ekonomi kreatif berbasis potensi lokal memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional dan menjadi sumber inspirasi bagi pengembangan ekonomi berkelanjutan (Rustyawati et al., 2024). Salah satu bentuk inovasi yang menjanjikan adalah pemanfaatan daun singkong sebagai bahan baku produk pangan olahan seperti kerupuk nori. Inovasi ini sejalan dengan tren konsumen modern yang semakin sadar akan pentingnya produk pangan sehat, praktis, dan memiliki nilai gizi tinggi. Pengolahan daun singkong menjadi produk nori tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi limbah pertanian, tetapi juga mendukung program diversifikasi pangan nasional dalam rangka memperkuat ketahanan pangan masyarakat (Maksum et al., 2024).

Community-Based Participatory Research (CBPR) merupakan pendekatan metodologi yang tepat untuk program pemberdayaan masyarakat karena melibatkan partisipasi aktif komunitas dalam setiap tahapan penelitian dan implementasi program. CBPR telah terbukti efektif dalam berbagai program pemberdayaan di Indonesia, termasuk pengembangan usaha produktif selama pandemi (Hidayah et al., 2022), digitalisasi Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) (Ajeng Kristiyanti et al., 2024), dan revitalisasi fasilitas desa wisata (Kusuma et al., 2024). Pendekatan partisipatif ini memastikan bahwa program tidak hanya memberikan dampak jangka pendek, tetapi juga membangun fondasi yang kuat untuk keberlanjutan dan kemandirian masyarakat. Melalui CBPR, masyarakat tidak hanya menjadi objek penelitian tetapi menjadi subjek aktif yang terlibat dalam identifikasi masalah, perencanaan, implementasi, hingga evaluasi program, sehingga meningkatkan rasa kepemilikan dan keberlanjutan program (Tremblay et al., 2017).

Pemilihan Desa Cisit sebagai lokasi kegiatan pengabdian masyarakat didasarkan pada beberapa kondisi strategis yang mendukung keberhasilan program pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Secara geografis, Desa Cisit terletak di Kecamatan Cisit, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat, yang memiliki karakteristik sebagai desa pertanian dengan mayoritas masyarakat menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian (Marta, 2015). Desa ini memiliki potensi berlimpah dalam ketersediaan daun singkong karena banyaknya lahan kosong yang dimanfaatkan masyarakat untuk menanam singkong, sehingga bahan baku utama untuk produk inovatif mudah diperoleh secara kontinyu. Dari aspek sumber daya manusia, masyarakat Desa Cisit telah memiliki keterampilan dasar dalam mengolah makanan tradisional seperti opak, kicimpring, dan rengginang, yang memudahkan transfer teknologi pengolahan kerupuk nori dengan metode tradisional (Febrian Ependi et al., 2022). Dukungan kelembagaan sosial juga sangat kuat dengan keberadaan Kelompok Wanita Tani (KWT) dan PKK yang aktif dan dapat dilibatkan sebagai motor penggerak program, serta adanya Karang Taruna yang menunjukkan dinamika organisasi masyarakat yang baik (Suriadikusumah, 2024). Kondisi sosial-ekonomi masyarakat yang masih terbatas dalam diversifikasi produk pangan dari daun singkong—dimana daun singkong hanya diolah sebagai lalapan atau urab—memberikan ruang inovasi yang besar untuk pengembangan produk bernilai tambah tinggi, sehingga program ini dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Daun singkong (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan sumber daya pertanian yang memiliki kandungan gizi tinggi namun pemanfaatannya masih terbatas dalam masyarakat Indonesia. Penelitian menunjukkan bahwa daun singkong mengandung protein tinggi (23,06-28,55%), vitamin C (69,48-75,16 mg/100g), beta-karoten (1970-2347 µg/100g), serta mineral penting seperti kalium (18.784-23.542 mg/100g), kalsium (1.065-1.260 mg/100g), dan zat besi (13-15 mg/100g) (Sari et al., 2024). Kandungan senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, dan tanin dalam daun singkong juga memberikan aktivitas antioksidan dan antimikroba yang bermanfaat bagi Kesehatan (Potti et al., 2022). Pengolahan daun singkong menjadi produk nori merupakan inovasi yang menjanjikan karena dapat meningkatkan daya terima produk, memperpanjang masa simpan, dan menarik minat konsumen terutama kalangan muda dan ibu hamil yang membutuhkan asupan zat besi tinggi untuk mencegah anemia (Oktaviani et al., 2023). Nori tradisional yang umumnya dibuat dari rumput laut *Porphyra* sulit

dibudidayakan di iklim tropis Indonesia, sehingga penggunaan daun singkong sebagai alternatif bahan baku lokal memberikan peluang besar untuk pengembangan industri pangan inovatif yang berkelanjutan

### Metode

Kegiatan pengabdian ini menggunakan Community-Based Participatory Research (CBPR)—pendekatan partisipatif yang menempatkan warga sebagai mitra setara dalam seluruh tahapan: pemetaan kebutuhan, perencanaan solusi, aksi/pelatihan, pendampingan, evaluasi, dan rencana keberlanjutan. Kerangka CBPR dipilih karena sesuai dengan tujuan pemberdayaan dan keberlanjutan inisiatif olahan kerupuk nori daun singkong (KURING) di Desa Cisitu. (lihat penguatan teori CBPR pada (Tremblay et al., 2017); (Susilawaty et al., 2016)).

Kegiatan ini dilaksanakan selama satu bulan di Desa Cisitu dengan sasaran utama ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Metode yang digunakan adalah Community-Based Participatory Research (CBPR) untuk memastikan keterlibatan aktif masyarakat dalam pengembangan kerupuk Nori Daun Singkong. Pada tahap awal, tim melakukan identifikasi potensi lokal dan peluang ekonomi melalui diskusi dengan Kelompok Wanita Tani (KWT), petani singkong, serta pelaku usaha pangan. Setelah itu, dilaksanakan sosialisasi dan pelatihan teknis yang berfokus pada proses pembuatan kerupuk Nori Daun Singkong, mulai dari pemilihan daun singkong yang berkualitas, teknik pengolahan menjadi produk bernilai tambah, hingga manajemen kualitas produk.

Selain pelatihan produksi, kegiatan juga mencakup pengembangan strategi pemasaran seperti branding, pengemasan yang menarik, serta pemanfaatan pemasaran digital agar produk Kerupuk Nori Daun Singkong memiliki daya saing lebih tinggi. Evaluasi dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan masyarakat untuk menilai hasil pelaksanaan program, mengidentifikasi keberhasilan maupun tantangan, serta merumuskan langkah lanjutan demi keberlanjutan usaha. Untuk menunjang kegiatan, digunakan perangkat pendukung berupa mikrofon, smartphone, dan proyektor dalam penyampaian materi serta dokumentasi (Amelia et al., 2024). CBPR dipilih karena memberikan kerangka kerja yang setara, berkelanjutan, dan memberdayakan masyarakat untuk menjadi subjek pembangunan, bukan sekadar objek penelitian. Hal ini sejalan dengan semangat pembangunan partisipatif yang mengutamakan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan program (Susilawaty et al., 2016).

Adapun Tahapan Kegiatan (CBPR), adalah sebagai berikut:

1. Kemitraan, yaitu koordinasi dengan perangkat desa, KWT/PKK, persetujuan partisipasi, dan sosialisasi tujuan.
2. Pemetaan aset & kebutuhan (needs/assets mapping), wawancara singkat, diskusi kelompok, dan observasi ketersediaan daun singkong serta praktik olahan lokal.
3. Perencanaan bersama: penetapan target terukur (desain label sederhana, uji kemasan)
4. Aksi/pelatihan teknis, praktik end-to-end (pemilihan bahan—perebusan—penghancuran—pencampuran—penggilasan—penjemuran—penggorengan—pengemasan).
5. Pendampingan produksi & quality control, uji coba berulang, troubleshooting tekstur/ketahanan, serta demonstrasi pengemasan.

Evaluasi & refleksi Bersama, telaah capaian vs target, umpan balik peserta, dan identifikasi tantangan.

## Hasil dan Pembahasan

### Tahap Kemitraan dan Pemetaan Aset dan Kebutuhan

Pada tahap identifikasi kebutuhan dan potensi lokal yang dilaksanakan melalui diskusi dan survei dengan masyarakat setempat di Desa Cisitu, beberapa temuan yang berhasil diperoleh:

#### 1. Potensi Lokal:

Desa Cisitu memiliki potensi besar dalam ketersediaan daun singkong. Banyak lahan kosong yang dimanfaatkan oleh masyarakat dengan ditanami pohon singkong. Sehingga hal ini dapat memungkinkan untuk memanfaatkan daun singkong sebagai produk.

- a. Permasalahan yang dihadapi: Daun singkong biasanya hanya diolah sebagai pendamping makanan yaitu sebagai lalapan atau diolah menjadi urab daun singkong, sehingga kurangnya diversifikasi olahan pangan dari daun singkong.
- b. Kemampuan mengolah: Masyarakat Desa Cisitu terbiasa mengolah makanan tradisional dan memiliki keterampilan dasar dalam mengolah makanan tradisional seperti opak, kicimpring, rengginang, sehingga akan mampu dalam mengolah kerupuk nori daun singkong karena proses pengolahannya dilakukan secara tradisional.
- c. Dukungan lingkungan: Di Desa Cisitu terdapat kelompok KWT (Kelompok Wanita Tani), kemudian terdapat kelompok PKK yang bisa terlibat dalam produksi bersama atau sekedar diskusi untuk pembuatannya.

#### 2. Potensi ekonomi

- a. Nilai Tambah Produk: Daun singkong yang biasanya murah atau hanya dimanfaatkan menjadi lalapan bisa diolah menjadi produk inovatif dengan harga jual lebih tinggi. Selain itu, daun singkong tidak hanya dijual mentah tapi diolah menjadi produk yang bernilai.
- b. Peluang usaha: Kerupuk nori daun singkong bisa membuka usaha rumah tangga (home industry) skala kecil dan dapat berpotensi dikelola oleh kelompok tani (KWT), PKK, BUMDes.

Tahap identifikasi potensi lokal yang dilaksanakan melalui survei dengan masyarakat desa Cisitu menunjukkan bahwa desa ini memiliki peluang besar dalam pengembangan produk inovatif berbasis daun singkong. Desa Cisitu memiliki ketersediaan bahan baku yang melimpah, karena banyak lahan kosong yang dimanfaatkan sebagai lahan atau diolah menjadi urab, sehingga diversifikasi produk pangan dari daun singkong masih sangat terbatas.

Masyarakat Desa Cisitu sendiri telah terbiasa mengolah berbagai makanan tradisional seperti opak, kicimpring, rengginang, sehingga keterampilan dasar yang dimiliki dapat mendukung proses pengolahan kerupuk nori daun singkong dengan metode tradisional. Dukungan lingkungan sosial juga cukup kuat, ditandai dengan keberadaan kelompok KWT (Kelompok Wanita Tani) dan PKK yang berpotensi dilibatkan dalam proses produksi maupun diskusi.

Dari sisi potensi ekonomi, pengolahan daun singkong menjadi kerupuk nori memberikan nilai tambah yang signifikan. Daun singkong yang biasanya memiliki harga jual rendah dapat diolah menjadi produk bernilai lebih tinggi dan memiliki daya tarik pasar. Inovasi ini juga membuka peluang usaha skala rumah tangga atau industri kecil yang dapat dikelola oleh kelompok masyarakat seperti KWT, PKK, maupun BUMDes. Dengan demikian, pengembangan kerupuk nori daun singkong tidak hanya memanfaatkan potensi lokal yang ada, tetapi juga dapat menjadi strategi pemberdayaan masyarakat sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi



desa.

#### Tahap Perencanaan Bersama dan Praktik end-to-end

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dalam upaya mengsosialisasikan produk Kuring. Berikut tahapannya:

##### 1. Survei Potensi Bahan Baku

Survei bahan baku dilakukan dengan mewawancarai ibu KWT Dusun Cisitu. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh informasi bahwa sebagian besar masyarakat memiliki kebun singkong, baik di pekarangan maupun lahan kebun. Setelah diperoleh informasi mengenai ketersediaan bahan baku, tahap berikutnya adalah pemetikan daun singkong. Daun yang dipetik dipilih dari tanaman singkong yang sehat dengan warna hijau segar dan tidak terserang hama. Daun singkong muda yang akan dijadikan bahan utama dalam pembuatan kerupuk nori daun singkong.



Gambar 1 Survey dan Pemetikan Daun Singkong di Desa Cisitu

##### 2. Pembuatan Nama Produk dan Desain Stiker Kemasan

Pada tahap ini dilakukan penentuan nama produk sebagai identitas utama yang mudah dikenali masyarakat. Setelah nama ditetapkan, dibuat desain stiker kemasan yang menampilkan nama produk. Pembuatan desain dilakukan sebelum proses produksi agar setelah produk selesai diolah dapat langsung dikemas dan dipasarkan dengan label yang menarik serta informatif. Nama produk yang dijadikan untuk produk ini yaitu KURING yang merupakan singkatan dari Kerupuk Nori Daun Singkong.

##### 3. Pembuatan Kerupuk Nori Daun Singkong

Proses pembuatannya melibatkan beberapa tahapan penting untuk menghasilkan tekstur dan cita rasa yang khas. Berikut adalah langkah-langkah pembuatannya:

- a. Pemilahan dan Pembersihan Daun Singkong, Daun singkong dipisahkan dari tangkainya dan Dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan getah.



Gambar 2 Pemilahan dan Pembersihan Daun Singkong

- b. Perebusan, Daun direbus selama  $\pm 15$  menit, tujuannya untuk melunakkan tekstur dan mengurangi rasa getir alami daun singkong.



Gambar 3 Perebusan

- c. Penghancuran dan Pencampuran, Daun yang telah direbus dihancurkan menggunakan chopper, Dicampur dengan bahan tambahan (misalnya tepung, bumbu, atau pengikat) kemudian Dipanaskan dengan sedikit minyak hingga terjadi gelatinisasi (proses pengentalan dan pengikatan bahan)



Gambar 4 Penghancuran dan Pencampuran

- d. Penggilasan Adonan, Adonan digilas tipis agar menyerupai lembaran nori dan Diletakkan di atas tampah yang telah diolesi minyak agar tidak lengket.



Gambar 5 Penggilasan Adonan

- e. Penjemuran Tahap Pertama, Lembaran adonan dijemur hingga setengah kering, Proses ini membantu membentuk tekstur awal nori



Gambar 6 Proses Penjemuran Tahap pertama

- f. Pemotongan, Lembaran yang setengah kering dipotong kecil-kecil menyerupai ukuran nori



Gambar 7 Proses Pemotongan

- g. Penjemuran Tahap Kedua, Potongan nori dijemur kembali hingga benar-benar kering, Hasil akhir harus kering sempurna agar tahan lama dan renyah saat digoreng.
- h. Penggorengan, Nori digoreng sebentar dalam minyak panas hingga mengembang, kemudian ditiriskan untuk menghilangkan kelebihan minyak





Gambar 8 Proses Penggorengan

- i. Pengemasan, Nori siap dikemas untuk disimpan atau dijual.



Gambar 9 Kerupuk Nori di Kemas

#### Pendampingan dan Evaluasi (Dalam bentuk Workshop)

Sosialisasi kerupuk nori daun singkong dengan pemaparan materi dengan menyebarkan pamflet yang berisi bahan yang digunakan beserta prosedur dan pemutaran video mengenai cara pembuatan kerupuk nori daun singkong berhasil memberikan wawasan yang mendalam tentang pembuatan kerupuk nori daun singkong, dimulai dari pengolahan daun singkong hingga nori daun singkong jadi. Melalui video, peserta sosialisasi dapat memperoleh pengetahuan baru mengenai proses pembuatan kerupuk nori daun singkong.



Gambar 10 Sosialisasi Dengan Masyarakat di balai Desa Cisitu

Sosialisasi kerupuk nori daun singkong berjalan lancar dengan partisipasi aktif dari warga. Masyarakat mampu mengikuti tahapan proses mulai dari pemilihan daun singkong segar, pembuatan adonan, pencetakan, penjemuran, hingga penggorengan. Produk yang dihasilkan memiliki rasa khas dan tampilan menarik, sehingga menarik minat konsumen.

Berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan ada beberapa manfaat yang dirasakan oleh para warga Cisitu, diantaranya:

1. Masyarakat jadi lebih tahu bahwa daun singkong yang biasa saja ternyata bisa diolah menjadi cemilan kekinian dan memiliki nilai jual.
2. Produk kerupuk nori daun singkong dapat menjadi alternatif usaha rumahan
3. Menambah diversitas produk yang dapat di produksi di desa Cisitu.

### Kesimpulan

Kegiatan pengabdian berbasis CBPR di Desa Cisitu berhasil mengubah potensi lokal daun singkong menjadi produk KURING yang bernilai tambah melalui rangkaian perencanaan–pelaksanaan–evaluasi secara partisipatif. Metode CBPR efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, menghasilkan produk uji yang layak, serta memantik peluang usaha rumahan. Hasil dan diskusi menunjukkan capaian awal yang relevan dengan kebutuhan warga dan berpeluang berlanjut melalui pendampingan produksi, penguatan kemasan/pemasaran, dan dukungan kelembagaan desa.

### Daftar Pustaka

- Ajeng Kristiyanti, D., Alexandra, Y., Situmorang, R., Fakhrana Athira, R., Arvin William, J., & History, A. (2024). Digitalization of village based on information technology through developing BUMDes MSMEs website and logo. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 7(1), 196–207. <https://doi.org/10.33474/JIPEMAS.V7I1.20803>
- Amalia, K. N., Irawan, R., Khasanah, Z., Salsabila, N. A., & Setiawan, W. (2025). Optimalisasi Pemanfaatan Asam Jawa Lokal dalam Produksi Sirup di Desa Sopet sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Desa. *Jurnal Transformasi Digital Masyarakat (DIGIMAS)*, 1(1), 36–41. <https://doi.org/10.19184/DIGIMAS.V1I1.4497>
- Amelia, L., Aryasuta, D., & Nabilah, F. (2024). Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai

- Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional: Dodol Tomat di Desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan Kab. Bandung. *Jurnal AbdiMU (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 36–44. <https://doi.org/10.32627/abdimu.v4i2.1094>
- Febrian Ependi, F., Surana, D., & Sobarna, A. (2022). Implementasi Pembinaan Karakter Keagamaan pada Anggota Karang Taruna Dusun Cisitu Desa Cisitu Kecamatan Cisitu Kabupaten Sumedang tahun 2022. *Bandung Conference Series: Islamic Education*, 2(2), 206–214. <https://doi.org/10.29313/BCSIED.V2I2.2681>
- Hidayah, A. R., Sunarti, A., Andyarini, E. N., Hukum, P., Syariah, E., Syariah, F., Hukum, D., Prodi, ), Ekonomi, I., Ekonomi, F., Islam, B., Psikologi, P., Psikologi, F., Kesehatan, D., Islam, U., Sunan, N., Surabaya, A., & Artikel, I. (2022). PEMBERDAYAAN PELAKU USAHA JAHIT DALAM UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN SELAMA PANDEMI COVID-19 MELALUI METODE COMMUNITY BASED PARTICIPATORY RESEARCH (CBPR). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*, 5(1), 761–770. <https://doi.org/10.36085/JPMBR.V5I1.1974>
- Ibrahim, I. (2023). Village Economic Development Strategies Through Sustainable Village-Owned Enterprises. the Gold Mining Area in West Sumbawa, Indonesia. *Romanian Journal of Geography*, 67(2), 163–170. <https://doi.org/10.59277/RRG.2023.2.04>
- Istiqomah, L., Ikhlas, A., Pamungkas, H. N. P., Fitriyah, E., & Mu'tafi, A. (2024). Inovasi Mocaf Sebagai Pendorong Pemberdayaan Ekonomi Desa: Kolaborasi Sinergis KWT dalam Transformasi Desa Purwonegoro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:268355351>
- Maksum, M. N. R., Efendi, R., Amelia, N. L., Tasya, T., Oktaviani, N. W., Sitorus, A. A. nnisa, Rahim, M. R., Syafitri, A., & Akbar, M. A. (2024). Pemanfaatan Daun Singkong (Manihot Utilissima) sebagai Inovasi Olahan Cookies di Desa Jatiroyo. *Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.23917/ABDIMAS.5224>
- Marta, H. (2015). SOSIALISASI PEMANFAATAN KACANG TANAH DALAM PEMBUATAN MENTEGA KACANG DI DESA CISITU DAN PENANGANAN LIMBAH CAIR INDUSTRI TAHU DI DESA SITUMEKAR KECAMATAN CISITU KABUPATEN SUMEDANG. *DHARMAKARYA: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/DHARMAKARYA.V4I2.10034>
- Oktaviani, D., Indra, S., & Muhdiyati, I. (2023). Pelatihan Pengembangan Olahan Berbahan Daun Singkong (Noritasari) Sebagai Upaya Pencegahan Anemia dan Peluang Usaha Masyarakat Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 20–25. <https://doi.org/10.30997/ALMUJTAMAE.V3I1.6602>
- Potti, L., Niwele, A., & Al Umar, M. (2022). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Daya Hambat Bakteri Escherichia Coli. *JURNAL Riset RUMPUN ILMU KESEHATAN*, 1(1), 121–132. <https://doi.org/10.55606/JURRIKES.V1I1.896>
- Rustyawati, D., Siswoyo, S., Solaini, S., Agama, I., Nahdlatul, I., & Tuban, U. (2024). PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF BERBASIS POTENSIAL LOKAL MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET JAMUR DI DESA TLOGOWARU. *SUBSERVE: Community Service and Empowerment Journal*, 2(1), 29–34. <https://doi.org/10.36728/SCSEJ.V2I1.13>

- Satria, H., Uyun, K., Bakhtiar, A., & Nurdin, H. (2024). KAJIAN NUTRISI DAUN SINGKONG SEBELUM DAN SESUDAH FERMENTASI. *Jurnal Farmasi Higea*, 16(2), 126–130. <https://doi.org/10.52689/HIGEA.V16I2.634>
- Setiawan, H., Aritonang, E., Sudaryati, E., & F, Z. (2024). Development of “Papadangan” as an eating culture among under five children in Pekayon village, Tangerang city, Indonesia: A participatory action research. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 24(12), 25422–25445.
- Suriadikusumah, A. (2024). Pengkayaan Kotoran Sapi dengan Penambahan Orgadek, EM4 dan Molase Untuk Meningkatkan Kualitas Kompos Di Desa Pajagan, Kecamatan Cisitua Kabupaten Sumedang. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 2(1), 29–34. <https://doi.org/10.24198/AGRIMASTA.V2I1.59199>
- Susilawaty, A., Tasruddin, R., Ahmad, D., & Salenda, K. (2016). *Panduan Riset berbasis komunitas (Community Based Research)* (Issue 1).
- Tremblay, M. C., Martin, D. H., Macaulay, A. C., & Pluye, P. (2017). Can we Build on Social Movement Theories to Develop and Improve Community-Based Participatory Research? A Framework Synthesis Review. *American Journal of Community Psychology*, 59(3–4), 333. <https://doi.org/10.1002/AJCP.12142>