



## *Training and assistance processing of corn and peanut based food products*

Zainal Abidin, Hironnymus Jati✉, Titik Sri Harini, Lewi Jutomo

Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia

✉ [hiro\\_jati@staf.undana.ac.id](mailto:hiro_jati@staf.undana.ac.id)

 <https://doi.org/10.31603/ce.7934>

### **Abstract**

*The aim of the PPDM is to increase partners' knowledge and skills in processing food made from corn and peanuts as well as knowledge of distribution permits. In addition, it also improves the quality and selling value of processed products with appropriate technology with BUMD Sillau Raya and expands the marketing network. The program carried out with the dissemination of appropriate technology, counseling, training, assistance in processing corn and peanuts, assistance in product testing, and obtaining distribution permits. The results of this program are increasing knowledge about the importance of having a distribution permit, processing food production processes more effectively and efficiently with appropriate technology, and certified and halal-labeled products.*

**Keywords:** *Training; Mentoring; Corn; Peanut; Food processing*

## **Pelatihan dan pendampingan pengolahan produk pangan berbasis jagung dan kacang tanah**

### **Abstrak**

Tujuan kegiatan PPDM adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan pangan berbahan dasar jagung dan kacang tanah serta pengetahuan izin edar. Selain itu juga meningkatkan kualitas dan nilai jual produk olahan dengan Teknologi Tepat Guna bersama BUMD Sillau Raya dan memperluas jaringan pemasaran. Kegiatan dilaksanakan dengan diseminasi teknologi tepat guna, penyuluhan, pelatihan, pendampingan pengolahan jagung dan kacang tanah, pendampingan pengujian produk, dan pengurusan izin edar. Hasil kegiatan ini adalah pengetahuan tentang pentingnya kepemilikan izin edar meningkat, proses produksi pangan olahan lebih efektif dan efisien dengan teknologi tepat guna, dan produk bersertifikat dan berlabel halal.

**Kata Kunci:** Pelatihan; Pendampingan; Jagung; Kacang tanah; Pengolahan pangan

## **1. Pendahuluan**

Desa identik dengan sektor pertanian dan kemiskinan, sektor pertanian sampai dengan saat ini merupakan salah satu sektor yang diharapkan dapat memberikan sumbangan yang berarti dalam peningkatan pendapatan nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja dan penyediaan bahan baku. Salah satu sektor pertanian yang memegang peranan penting dalam penyerapan tenaga kerja yaitu sektor agroindustri di bidang pengembangan produksi pangan. Pengembangan produksi pangan bertujuan untuk menyajikan bahan menjadi lebih siap dikonsumsi dan meningkatkan kualitas sehingga dapat meningkatkan harga jualnya (Marta & Tensiska, 2016).

Lahan di Desa Sillu Kecamatan Fatuleu, Kabupaten Kupang didominasi oleh pertanian lahan kering, sebagian lainnya digunakan untuk pemukiman dan kebun mete. Salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai prospek untuk dikembangkan di Desa Sillu adalah kacang tanah. Kacang tanah merupakan salah satu komoditas sektor pertanian tanaman bahan pangan yang sering dijadikan bahan baku industri makanan olahan pada berbagai skala. Biji kacang tanah mengandung kadar lemak dan protein tinggi. Kandungan proteinnya sekitar 30%, terdiri dari asam-asam amino esensial seperti arginin, fenilalanin, isoleusin, leusin, lisin, metionin, triptofan, dan valin sedangkan kandungan lemaknya sekitar 16-50% yang terdiri dari asam lemak tidak jenuh seperti asam oleat dan linoleat (Marta & Tensiska, 2016).

Desa Sillu merupakan salah satu desa di kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang yang berpenduduk sebanyak 4.201 jiwa yang terdiri dari 1.02 Kepala Keluarga dengan profesi utama sebagai petani (77,08%) dan sisanya bekerja pada berbagai sektor lainnya. Karena penduduknya sebagian besar adalah petani sehingga dapat diberdayakan melalui berbagai aksi nyata yang terprogram untuk mengolah  $\pm$  406,63-522,50 ton jagung per musim dan buah semu jambu mete  $\pm$  75 ton per musim serta kacang tanah  $\pm$  8-12 ton per musim menjadi produk pangan olahan yang bernilai ekonomis dan bernilai tambah bagi petani umumnya dan 23 kelompok Tani yang ada di desa Sillu (Pemerintah Desa Sillu, 2019). Tiga di antaranya yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah Kelompok Tafena Monit, Pelita Harapan, dan Nekamese yang anggotanya mengolah hasil pertanian seperti jagung menjadi Marning, kacang tanah menjadi kacang telur, komoditi jambu mete menjadi sirup, selai dan abon jambu mete dengan menggunakan sarana dan prasarana pendukung seadanya, dikarenakan tidak adanya dukungan sarana dan prasarana yang memadai (Rastuti et al., 2020) atau dengan teknologi konvensional (Nurhayati et al., 2020).

Komoditi Jagung dan kacang tanah merupakan dua dari komoditi pertanian yang dihasilkan petani dan kelompok tani Tafena Monit, Harapan kasih dan Nekamese di Desa Sillu yang belum diolah menjadi aneka produk pangan olahan yang bergizi dan bernilai jual. Komoditi Jagung dihasilkan petani dan kelompok Desa Sillu semestinya bisa diolah menjadi aneka produk olahan yang bernilai gizi tinggi baik dikonsumsi sendiri maupun industri rumahan, seperti olahan dari jagung segar (perkedel jagung), olahan dari jagung primer (biasanya bersifat kering dan merupakan produk setengah jadi untuk bahan baku, misalnya tepung, pati), olahan jagung siap santap (dodol, kerupuk, tape, dan susu), dan olahan dari produk jagung instan (mie, grit instan, tepung instan), marning, emping, biskuit, roti, mie, dodol dan tepung komposit, puding jagung dan ice cream jagung, kripik, susu jagung, brownis jagung dan bolu jagung, lepa jagung, selain pangan pokok tradisional “jagung bose” (Abidin et al., 2022).

Kacang tanah dengan nama ilmiah *Arachis hypogaea* merupakan tanaman polong-polongan yang termasuk anggota family *Fabaceae*. Kacang tanah ini mengandung zat-zat yang penting bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, kacang tanah juga merupakan kacang-kacangan terpenting setelah kedelai. Kacang tanah kaya akan lemak; protein yang tinggi bahkan jauh lebih tinggi dari protein pada daging, telur dan kacang soya; zat besi; vitamin E; vitamin B kompleks; vitamin A dan K; fosforus; lesitin, kolin dan kalsium. Komoditi kacang tanah dapat juga diolah menjadi beraneka pangan olahan yang bergizi tinggi dan bernilai ekonomi, tidak hanya untuk dikonsumsi sendiri. Kacang tanah dapat diolah menjadi pangan olahan seperti, kacang mentega (Marta & Tensiska, 2016), kacang asin, kacang tanah lemak dan kalori rendah, minyak kacang tanah, pasta

kacang tanah, tahu kacang tanah, tepung kacang tanah, kue kering kacang tanah, biskuit dan susu kacang tanah (Yulifianti et al., 2018), juga pepeyek kacang tanah dan tempa kacang tanah (Suhendi et al., 2019).

Kacang tanah yang dihasilkan oleh petani dan kelompok tani di Desa Sillu per musim mencapai  $\pm$  8-12 ton yang peruntukannya untuk konsumsi keluarga petani sendiri dan ada sebagian yang dijual dalam bentuk polong dan biji kacang kering untuk memenuhi kebutuhan hidup lainnya yang tidak dapat disediakan sendiri oleh petani, sama seperti petani kacang di tempat lain sebagaimana yang dikaji oleh (Marta & Tensiska, 2016). Petani dan kelompok tani mitra belum mengolah komoditi kacang tanah menjadi aneka pangan olahan yang bernilai gizi dan bernilai ekonomi. Ada beberapa anggota kelompok tani yang mengolah seadanya menjadi kacang goreng yang ditambahi garam dan lombok yang kemudian dikemas dalam plastik dengan ukuran 100- 200 gram selanjutnya dijual kepada anak-anak sekolah dan masyarakat dengan harga Rp 3.000,- 5.000,- per bungkus. Kuantitas yang produk kacang yang dihasilkan juga masih terbatas, rerata 10-20 kemasan sekali produksi, dan produksi dapat dilanjutkan jika ada permintaan lagi juga tidak berkelanjutan. Kelompok mitra memiliki keterbatasan dalam aspek pengetahuan, pengalaman produksi, peralatan, dan desain kemasan serta belum dimilikinya izin edar menjadi kendala tersendiri bagi kelompok tani di Desa Sillu untuk mengembangkan pengolahan kacang tanah menjadi produk pangan olahan berbagai varian.

Hasil kegiatan PPDM yang dilakukan oleh tim pada tahun pertama lebih fokus pada pengolahan jagung menjadi marning (rasa original dan rasa pedas) dan jambu mete (sirup, abom dan selai) yang sudah diuji pada lab. BPOM NTT sedangkan pasar juga membutuhkan pangan olahan dari kacang tanah yang bahan bakunya cukup tersedia di Desa Sillu. Untuk memperpanjang umur simpan dan dalam rangka diversifikasi pangan, kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai aneka produk olahan pangan seperti kacang telur, kacang atom dan juga mentega kacang sebagaimana yang dilakukan oleh Marta & Tensiska ((2016). Kacang tanah yang diolah menjadi kacang telur dan varian lainnya dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kacang tanah. Atas dasar itu kegiatan PPDM tahun kedua ini difokuskan pula peningkatan nilai ekonomi kacang tanah melalui pelatihan dan pendampingan pengurusan izin edar selain meningkatkan produksi pangan olahan berbasis jagung.

Tujuan kegiatan PPDM yang dilaksanakan di Desa Sillu adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam pengolahan pangan dengan menggunakan jagung dan kacang tanah, untuk meningkatkan pengetahuan kelompok mitra tentang izin edar produk pangan olahan, untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan dan memelihara peralatan produksi yang digunakan dalam menghasilkan beraneka produk berbasis jagung dan kacang tanah, meningkatkan pengetahuan mitra dalam mengelola usaha secara terencana, terukur dan terkendali, dan membuka jaringan pemasaran produk melalui pasar modern.

Berdasarkan deskripsi potensi komoditi pertanian (jagung dan kacang tanah), situasi mitra dan permasalahan oleh anggota kelompok Tafena Monit, Pelita Harapan, dan Nekames di Desa Sillu Kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang maka solusi yang ditawarkan tim pelaksana PPDM tahun kedua adalah pelatihan dan pendampingan sebagai berikut:

- a. Uji coba penggunaan mesin emping jagung dan penepung jagung sebagai bahan baku pembuatan biskuit dan dodol jagung juga pendampingan pengoperasian terhadap alat produksi tersebut.
- b. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani tentang penggunaan teknologi tepat guna untuk pengolahan jagung dan kacang tanah.
- c. Pelatihan dan praktik langsung dengan intervensi teknologi pengolahan hasil pertanian, pelatihan akuntansi usaha (pembuatan buku kas, buku pembelian, buku penjualan, dan analisis ekonomi sederhana) baik secara manual maupun menggunakan perangkat lunak berbasis android.
- d. Pendampingan uji laboratorium produk pangan olahan berbasis jagung dan kacang tanah pada BPOM Provinsi Nusa Tenggara Timur, pengurusan dan P-IRT dan izin edar melalui Dinas Kesehatan Kabupaten Kupang yang masih dalam proses pendamping.

## 2. Metode

---

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun kedua ini dilakukan sejak bulan Mei 2022- hingga Desember 2022 nanti dengan melibatkan tiga kelompok mitra, yaitu: kelompok tanai Tafena Monit dengan ketua Thomas Kake, kelompok Pelita Harapan yang diketuai oleh Bernard Takel, dan kelompok tani Nekamese dengan ketuanya Ananias Tanone, serta dua pengelola usaha air minum pada BUM Desa Sillu Raya di Desa Sillu Kecamatan Fatuleu kabupaten Kupang. Solusi atas masalah yang dihadapi mitra maka diawali dengan kegiatan koordinasi dengan kepala desa, pengurus kelompok dan pengelola unit usaha BUM Desa Sillu Raya guna menyepakati waktu pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaannya dilakukan secara bertahap dan terjadwal sejalan dengan ketersediaan waktu dari mitra dan rencana kerja tim pelaksana kegiatan.

Metode yang digunakan selama kegiatan ini dilaksanakan adalah ceramah, sosialisasi, petunjuk pengoperasi peralatan emping jagung dan penepung jagung, tanya jawab, diskusi, dan pendampingan. Metode ceramah yaitu cara memberikan informasi tentang tujuan kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan yang harus didapatkan dari pelaksanaan PPDM tahun kedua di Desa Sillu. Sosialisasi adalah metode memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang pengurusan dan pemilikan P-IRT dan prosedur perizinannya, kelengkapannya yang harus disiapkan dan dipenuhi oleh mitra (Tafena Monit, Nekamese dan Pelita Harapan), serta dampaknya terhadap perluasan pasar produk pangan olahan melalui media sosial maupun jejaring dengan toko swalayan, mini market secara lokal maupun nasional.

Penyediaan alat produksi bagi kelompok yang belum memilikinya merupakan cara untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk olahan jagung dan kacang tanah, peralatan manual diganti dengan TTG yang semi modern. Penyediaan alur proses (*flow chart*) produksi berbagai produk yang diterapkan mitra. Metode tanya jawab adalah saling mengajukan pertanyaan (tim dan mitra) dan memberikan jawaban yang terarah dan sesuai dengan materi atau permasalahan yang dihadapi mitra. Metode diskusi dimaksudkan mempercakapkan berbagai hal menyangkut penyediaan bahan, peralatan, proses produksi, dan hasil produksi yang tepat pada setiap aktivitas produksi marning, emping, dodol dan biskuit jagung dan kacang tanah, dan juga upaya dan kiat menjamin dan menjaga mutu dari produk pangan olahan yang dihasilkan.

Selanjutnya, metode pendampingan dilakukan cara ikut serta dalam kegiatan persiapan bahan dan alat, uji coba alat, dan saat berproduksi untuk semua jenis produk pangan olahan. Pendekatan konsultasi dilakukan sebagai upaya pembantuan terhadap mitra dengan cara memberikan jawaban, solusi dan pemecahan masalah yang dibutuhkan oleh mitra ketika aktivitas berjalan, pengolahan pangan berbahan dasar jagung dan kacang tanah. Pembelajaran adalah alih pengetahuan dan sistem pengorasian alat dan produksi yang dimiliki oleh tim kepada mitra dalam proses yang disengaja agar mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam aspek manajemen usaha terutama akuntansi usaha dengan memperkenalkan dan mendampingi penggunaan perangkat lunak akuntansi berbasis Android, produksi pangan olahan jagung dan kacang tanah dengan TTG, P-IRT, administrasi keuangan dan pemasaran baik secara konvensional maupun melalui media sosial, juga jejaring dengan toko-toko modern secara lokal maupun nasional.

## **3. Hasil dan Pembahasan**

---

Pelaksanaan kegiatan PPDM tahun II dari rencana tiga tahun, kegiatan-kegiatan yang sudah dilaksanakan pada tahun kedua baik yang sudah terlaksana dan hasilnya maupun masih dalam proses pelaksanaan hingga Desember 2022 dapat dijelaskan sebagai berikut.

### **3.1. Sosialisasi urgensi izin edar**

Kegiatan sosialisasi tentang pentingnya pengurusan dan pemilikan izin edar bagi Industri Rumah Tangga (IRT) merupakan upaya transfer pengetahuan dan pengalaman pengurusan dan pemilikan izin edar bagi semua pelaku usaha yang berkemampuan untuk meningkatkan omzet penjualan melalui perluasan pasar, baik secara luring maupun daring. Penerimaan pasar atau konsumen atas produk pangan adalah bahwa produk yang dibeli dan dikonsumsi itu adalah aman dan tidak menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan. Salah satu cara yang terbaik dalam jangka panjang untuk meningkatkan daya saing pangan olahan baik berbahan jagung maupun kacang tanah adalah produk-produk marning aneka rasa dan kacang telur wajib hukumnya untuk memiliki izin edar dari instansi pemerintah.

Setelah diberikan pemahaman akan pentingnya izin edar (P-IRT) sebanyak 90% peserta sosialisasi menyatakan bahwa P-IRT penting dan wajib, tetapi sebanyak 80% menyatakan bahwa pengurusan P-IRT itu sulit karena ada sejumlah persyaratan yang harus dipenuhi peserta terutama sertifikat penyuluhan keamanan pangan dan pengujian produk pada laboratorium BPOM NTT. Solusi atas kesulitan ini tim bersedia mendampingi bahkan membantu mengurusnya dengan syarat bahwa mitra serius dan memiliki kemauan kuat untuk mengembangkan produk pangan olahan yang diurus izin edarnya. Sebagai informasi, penyuluhan keamanan pangan yang seharusnya diselenggarakan oleh BPOM NTT atau Dinas Kesehatan Kabupaten Kupang sementara dalam upaya untuk merealisasikannya dengan mengundang kedua instansi tersebut menjadi narasumber.

### **3.2. Uji coba alat produksi**

Sebelum pelatihan pembuatan emping jagung, pembuatan dodol jagung dan biskuit berbahan dasar jagung maka didahului dengan pengenalan dan uji coba mesin emping jagung dan mesin penepung jagung sehingga mitra tidak canggung dan takut untuk menggunakannya. Selain pengenalan, cara pengoperasian dan uji coba alat, tim juga

menjelaskan dan menunjukkan bagaimana mengoperasikannya dan merawat mesin produksi tersebut ([Gambar 1](#)).



[Gambar 1](#). Pengenalan alat, uji coba alat penepung dan hasilnya (Tepung jagung)

### 3.3. Pendampingan produksi kacang telur dan marning

Kegiatan pada awal tahun kedua skim PPDM tim sepakat untuk mengolah kacang tanah menjadi kacang telur, sambil berupaya meningkatkan produksi marning, memperluas pasar dan jejaring pemasaran produk olahan jagung dan kacang tanah. Untuk mendapatkan produk kacang telur yang bermutu yang diindikasikan oleh rasa renyah, gurih, warna cerah, dan tahan lama pada tim bersama mitra yang dibantu oleh mahasiswa magang melakukan uji coba sebanyak tiga kali sampai mendapatkan produk kacang telur yang diminati dan diinginkan konsumen. Hasil produksi kacang telur pada tiga perlakuan selama kegiatan ini disajikan pada [Gambar 2](#).



[Gambar 2](#). Produk kacang telur pada tiga perlakuan

- a. Perlakuan I  
Perlakuan pertama, setelah biji kacang tanah direbus kemudian keluarkan kulit ari tanpa digoreng atau tanpa sangrai langsung campur dengan adonan tepung, bumbu dan telur ayam. Tepung lengket bagus tetapi tidak renyah dan tidak gurih juga cepat rusak karena kadar air masih tinggi.
- b. Perlakuan II  
Perlakuan ke II, biji kacang tanah direbus, dikeluarkan kulit ari, ditiriskan lalu digoreng pakai minyak kemudian dicampur dengan adonan tepung dan bumbu

serta telur ayam. Hasilnya adonan tepung kurang lengket tetapi renyah dan gurih.

c. Perlakuan III

Setelah biji kacang tanah direbus, ditiriskan, keluarkan kulit ari, ditiriskan lalu disangrai (goreng tanpa pakai minyak) selanjutnya dicampur dengan adonan tepung, bumbu dan telur ayam. Adonan tepung lengket bagus renyah gurih enak.

Hasil dari perlakuan atau eksperimen I,II, dan III ([Gambar 2](#)) akhirnya diperoleh produk kacang telur yang memenuhi mutu sebagaimana yang diinginkan pasar ([Gambar 3](#)).



Gambar 3. Produk kacang telur yang telah memenuhi syarat uji Lab. BPOM NTT

Produk kacang telur dan marning yang sudah melalui uji laboratorium di BPOM NTT yang hasilnya memenuhi syarat untuk dikonsumsi karena tidak mengandung zat yang membahayakan konsumen selanjutnya diproduksi dan disiapkan untuk dipasarkan melalui pasar modern (Hyperstore di Jalan Bundaran PU dan Swalayan Glory di Jalan Soeharto Kupang). Setelah produk pangan olahan siap dipasarkan setelah dikemas dan berlabel, maka tim dibantu mahasiswa magang dari Faperta Universitas Nusa Cendana Kupang mendatangi dan membuka jejaring pemasaran dengan pengelola Hyper Stor dan swalayan Glory Kupang untuk menawarkan dan memasarkan kedua jenis produk tersebut. Produk yang dihasilkan nampak pada rak jualan di swalayan Glory Kupang sebagaimana nampak pada [Gambar 4](#).



Gambar 4. Kegiatan perluasan produk di pasar-pasar modern

Hasil yang dicapai dari aktivitas pemasaran dan jejaring pemasaran pada kedua toko tersebut nampak secara jelas bahwa pada saat itu juga terjadi transaksi pembelian yang

dilakukan oleh konsumen swalayan Glory Kupang (Gambar 4). Penerimaan hasil penjualan marning dan kacang telur di tokok Glory Kupang sebagaimana disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Bukti penjualan kacang telur dan marning

## 4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat melalui skim PPDM tahun kedua telah sesuai dengan permasalahan mitra dan tujuan yang ingin dicapai yaitu terjadi peningkatan pengetahuan mitra pentingnya dan pemilikan P-IRT, peningkatan kuantitas dan kualitas produk kacang telur dan marning. Luaran yang sudah dicapai adalah kuantitas dan kualitas produk kacang telur dan marning yang berlabel dan memiliki sertifikat halal. Pendampingan pengurusan P-IRT masih terus berlanjut karena mitra belum memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kupang dan Balai POM NTT. Pemasaran produk marning dan kacang telur sudah masuk ke Hyperstore dan swalayan Glory Kupang dan sekaligus mendatangkan transaksi penjualan dan penerimaan hasil penjualan senilai Rp 565.000,-. Kegiatan PPDM tahun kedua sudah berjalan secara baik, lancar dan hasilnya sesuai dengan target yang ditetapkan dan kegiatan ini masih akan berlanjut pada tahun III hingga terbitnya P-IRT dan NIB untuk BUM Desa Sillu raya, juga perluasan pasar melalui aplikasi pemasaran digital. Implikasi dari kegiatan tahun kedua ini adalah kelompok mitra semakin termotivasi untuk meningkatkan produksi pangan olahan dengan menggunakan alat yang tersedia dan jaringan pemasaran yang sudah mulai dibangun oleh tim PPDM karena mitra bisa langsung menerima uang tunai jika produknya bermutu, berlabel halal, dan berizin.

## Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi, dan Universitas Nusa Cendana yang telah mendanai dan mendukung pelaksanaan kegiatan PPDM ini.

## Daftar Pustaka

---

- Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., & Jutomo, L. (2022). Training and mentoring for corn-based food processing in Sillu Village, Kupang. *Community Empowerment*, 7(4), 752–762. <https://doi.org/10.31603/ce.5830>
- Marta, H., & Tensiska. (2016). Sosialisasi Pemanfaatan Kacang Tanah dalam Pembuatan Mentega Kacang di Desa Cisitu dan Penanganan Limbah Cair Industri Tahu di Desa Situmekar Kecamatan Cisitu Kabuapten Sumedang. *Dharmakarya, Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 5(1), 34–37.
- Nurhayati, Asnawati, Imron, S., Marianah, & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka dan Susu Biji Nangka di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522–528.
- Pemerintah Desa Sillu. (2019). *Profil Desa Sillu*. Pemerintah Desa Sillu.
- Rastuti, U., Diastuti, H., Sutarmin, & Purnomo, W. H. (2020). Perencanaan Peningkatan Kapasitas Produksi Tepung Mendoan Instan. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 174–178. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.291>
- Suhendi, E., Barleany, D., Lestari, R., Sari, D., Adiwibowo, M., Kustiningsih, I., Ernayati, W., & Rochmat, A. (2019). Optimalisasi komoditas kacang tanah menjadi produk olahan pangan unggulan di Desa Cikebel Atas Cilegon Banten. *Jurnal Pengabdian Dinamika*, 1(6), 51–58.
- Yulifianti, R., Santosa, B. A. S., & Widowati, S. (2018). Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Pengembangan Produk*, 2(13), 376–393.



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

---