



Hilirisasi Olahan Garut Sebagai Upaya Mewujudkan Regenerasi dan *Creativepreneurship* pada UMKM Enderese di Kecamatan Ngasem Kabupaten Bojonegoro

Nilna Indriana¹, Ida Fauziatun Nisa², Burhanatut Dyana³

¹Bahasa dan Sastra Arab, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, Bojonegoro

²Pendidikan Agama Islam, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, Bojonegoro

³Hukum Keluarga Islam, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, Bojonegoro

*email koresponding: nilna@unugiri.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 21 Okt 2024

Accepted: 30 Des 2024

Published: 31 Des 2024

Kata kunci:

Garut,
Kerupuk,
Cookies,
Pelatihan,
Pendampingan.

Keywords:

Garut,
Crackers,
Cookies,
Training,
Mentoring.

A B S T R A K

Background: Garut merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan serta obat. Selama ini UMKM Enderese hanya memproduksi dan menjual olahan garut secara sederhana yaitu dengan menjual secara dikukus, direbus dan dijadikan jenang garut saja. Sehingga konsumen kurang tertarik dan berdampak pada penjualan produk garut yang tidak maksimal. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan perekonomian dan memperbaiki taraf kesejahteraan UMKM dan masyarakat di desa Bareng Kecamatan Ngasem melalui pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan garut yang berkualitas dan berdaya saing, seperti kerupuk garut dan cookies garut. **Metode:** Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi survei lapangan, koordinasi dengan masyarakat, serta pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan. **Hasil:** Hasil dan implikasi dari program ini, dihadiri oleh 50 peserta terdiri dari pelaku UMKM Enderese dan Ibu-ibu Masyarakat desa Bareng Kec. Ngasem, menunjukkan bahwa mereka dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan anggur menjadi kerupuk dan cookies, pengemasan secara menarik, pendampingan sertifikasi halal dan pelatihan *digital marketing* sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.

A B S T R A C T

Background: Garut is one type of plant that has high economic value and can be used as food and medicine. So far, Enderese UMKM has only produced and sold simple processed garut, namely by selling it steamed, boiled, and made into jenang garut. So that consumers are less interested and have an impact on the sale of garut products which are not optimal. The purpose of this community service is to improve the economy and improve the welfare of UMKM and the community in Bareng Village, Ngasem District through training and assistance in processing quality and competitive garut, such as garut crackers and garut cookies. **Method:** The methods used in this service include field surveys, coordination with the community, and implementation of training and assistance programs. **Results:** The results and implications of this program, which were attended by 50 participants consisting of Enderese UMKM actors and mothers from the Bareng Village Community, Ngasem District, showed that they could develop knowledge and skills in processing grapes into crackers and cookies, attractive packaging, halal certification assistance and digital marketing training so that they have a high selling value.



© 2024 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license

PENDAHULUAN

UMKM Enderese merupakan UMKM yang beralamatkan di Dusun Dowo RT. 005 RW. 002 Desa Bareng Kec. Ngasem Kab. Bojonegoro. UMKM Enderese memproduksi aneka olahan dari bahan pertanian, salah satunya adalah olahan garut. UMKM Enderese ini diketuai oleh Yeni Supriati, Lailatul Fitria sebagai Wakil Ketua, Astutik sebagai Bendahara, dan Maghfirah sebagai Sekretaris dan 10 orang anggota lainnya. Selama ini UMKM Enderese hanya memproduksi dan menjual olahan garut secara sederhana yaitu dengan menjual secara dikukus, direbus dan dijadikan jenang garut saja. Sehingga konsumen kurang tertarik dan berdampak pada penjualan produk garut yang tidak maksimal. Dan menyebabkan perekonomian keluarga pelaku UMKM Enderese kurang sejahtera.

Tanaman garut yang juga dikenal sebagai *Arrowroot* atau *West Indian Arrowroot*, telah dicanangkan oleh Pemerintah Indonesia sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang mendapat prioritas untuk dikembangkan atau dibudidayakan lebih lanjut, karena bisa menjadi pengganti tepung terigu dan nasi putih (Lutfi & Hafriana, 2020). Garut dapat tumbuh diberbagai daerah di Indonesia seperti pulau Jawa, Maluku dan Sulawesi (Suherti et al., 2021). Tanaman ini termasuk dalam keluarga *Marantaceae*, genus *Maranta*, spesies *Marantha arundinaceae* L (Gh, 2024), juga tergolong Kingdom *Plantae*, Divisi *Magnoliophyta*, Kelas *Liliopsida*, Ordo *Zingiberales* (Afriansyah1 et al., 2019).

Tanaman garut memiliki bentuk herba yang tumbuh berumpun tinggi, berkisar antara 1 hingga 1,5 meter (Musaddad, 2007). Garut juga mudah dibudidayakan karena jarang terserang hama (Supriatna & Azzahra, 2021).



Gambar 1. Daun, batang, akar dan umbi tanaman garut

Garut mengandung 355 kalori; 85,2 gram karbohidrat; 0,2 gram lemak dan 0,6 gram protein (Tamrin & Pujilestari, 2016). Umbi garut memiliki indeks glikemik yang rendah (Hasan & Astuti, 2011). Hal ini berarti konsumsi umbi garut dapat membantu menjaga kadar gula darah tetap stabil (Wijaya, 2024). Pati umbi garut lebih mudah dicerna dengan daya cerna 84,35% (Faridah et al., 2014). Umbi garut memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibanding umbi-umbian lainnya (Yuniastuti et al., 2018). Berikut data nilai indeks glikemik umbi garut dengan bahan pangan sumber karbohidrat lainnya, yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai indeks glikemik umbi garut dengan bahan pangan lainnya

| Bahan Pangan | Nilai Indeks Glikemik | Kategori |
|-----------------|-----------------------|----------|
| Garut | 14 | Rendah |
| Suweg | 42 | Rendah |
| Ubi jalar putih | 70 | Sedang |
| Kentang | 82 | Tinggi |
| Gembili | 90 | Tinggi |
| Ganyong | 105 | Tinggi |

Umbi garut juga tidak mengandung gluten, sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh individu yang memiliki alergi atau intoleransi terhadap gluten (Mulia et al., 2024). Meskipun tanaman ini merupakan sumber karbohidrat yang potensial dan punya banyak kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan, namun perkembangannya belum sepenuhnya optimal di Indonesia, karena kurangnya pengetahuan dan informasi mengenai cara budidaya, pemrosesan, dan pemasaran umbi garut. Beberapa tanaman pangan seperti padi, jagung dan kedelai masih menjadi fokus utama dan budidaya (Marina et al., 2023).

Kecamatan Ngasem, kabupaten Bojonegoro merupakan salah satu wilayah penghasil garut. Di daerah ini garut ditanam di ladang dan sawah. Dari data badan pusat statistik tahun 2014, 40,15% wilayah Bojonegoro merupakan hutan Negara, 33,31% berikutnya berupa lahan sawah. Sebanyak 19,42% merupakan tanah kering dan sisanya 0,26% adalah perkebunan dan 6,86 lain-lain. Sehingga tanaman garut menjadi salah satu komoditi yang banyak ditanam di Bojonegoro khususnya dikecamatan Ngasem yang 40% wilayahnya merupakan hutan, dengan luas tanah sebesar 11647 Ha untuk tanaman garut. Masyarakat Ngasem, khususnya desa Bareng mengolah garut dengan direbus atau dikukus dan dijadikan jenang garut saja, belum ada pembuatan produk yang berkualitas dan mempunyai harga jual tinggi yang dihasilkan. Masyarakat desa Bareng mengolahnya dengan cara direbus atau dikukus dan dijadikan *jenang* garut saja, belum ada pembuatan produk yang berkualitas dan mempunyai harga jual tinggi yang dihasilkan.



Gambar 2. Umbi garut rebus



Gambar 3. Jenang garut

Beberapa penelitian terdahulu telah membuktikan bahwa garut juga dapat diolah dalam beberapa produk makanan yang berkualitas, seperti penelitian Nafiah tentang pemanfaatan tepung garut sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies coklat (Putri et al., 2021). Umbi garut juga bisa dapat dipakai sebagai bahan dari pembuatan kue-kue tradisional, seperti hunkwe. Tepung garut juga bisa diolah menjadi tiwul (Muna et al., 2023). Nadia dalam penelitiannya membuat inovasi pembuatan kerupuk garut dengan

dikukus, presto dan rebus (Amirrah & Wahyuningsih, 2022), sedangkan Jamilatul dkk memanfaatkan tepung garut sebagai bahan kue lumpur (Ginting & Yulifianti, 2014).

Selain bisa digunakan sebagai produk makanan yang enak dan berkualitas, umbi garut juga menjadi solusi pangan alternatif untuk penderita diabetes melitus (Saputro & Estiasih, 2015). Potensi lain dari umbi garut juga digunakan sebagai bahan pembuatan *edible paper* dengan penambahan sorbitol seperti penelitian yang dilakukan oleh Atik Wijayanti (Wijayanti, 2015). Penelitian berikutnya dapat dikatakan bahwa umbi garut sangat baik dikonsumsi karena mempunyai banyak manfaat dan gizi.

Berdasarkan kondisi di atas, permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat di desa Bareng, kecamatan Ngasem, Kabupaten Bojonegoro, adalah kurangnya pengetahuan pemasaran olahan garut secara optimal. Sehingga sejauh ini garut hanya dijual dalam bentuk mentahan yaitu dengan direbus atau dikukus dan dijadikan *jenang* garut saja serta sistem pemasaran yang masih tradisional. Padahal, garut memiliki potensi yang luar biasa untuk dikembangkan dan dapat meningkatkan ekonomi di wilayah tersebut khususnya dalam peningkatan ekonomi keluarga. Kondisi semacam ini dapat menghambat peningkatan serta menahan potensi peningkatan nilai ekonomi bagi masyarakat. Maka, dalam PKM ini, bertujuan untuk mengedukasi masyarakat mengenai ragam olahan garut, pengemasan secara menarik, pendampingan sertifikasi halal dan pelatihan *digital marketing* sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.

Program ini terbagi menjadi beberapa tahap. Tahap sosialisasi bertujuan untuk mentransfer pengetahuan kepada masyarakat tentang ragam olahan garut. Tahap pelatihan fokus pada memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam pembuatan dan pengemasan produk olahan garut seperti kerupuk dan *cookies*. Tahap pendampingan berfokus pada mendampingi masyarakat dalam proses pengajuan sertifikasi halal, *packaging*, dan *digital marketing*.

Melalui program pengabdian masyarakat ini, diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan wirausaha pada mitra dan masyarakat sekitar sehingga terwujudlah *creativepreneurship* dan berkontribusi pada peningkatan perekonomian mereka khususnya perekonomian keluarga. Perkembangan manusia sangat dipengaruhi oleh budaya dan lingkungan sosial tempat individu tumbuh (Waskitoningtyas et al., 2022). Selain itu, dengan meningkatnya kesejahteraan ekonomi di kalangan masyarakat mitra, diharapkan wilayah tersebut dapat berkembang menjadi sentra produksi unggulan produk olahan garut di Kecamatan Ngasem kedepannya, sehingga terwujudlah regenerasi dan *creativepreneurship* pada UMKM di desa Bareng kecamatan Ngasem kabupaten Bojonegoro.

METODE

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode Partisipatif. Kegiatan ini dilaksanakan dengan 3 Tahapan:

1. Koordinasi dengan Mitra

Studi awal dilakukan dengan berkoordinasi bersama Mitra UMKM Enderese untuk mengumpulkan data. Selanjutnya, dilakukan observasi mengenai komoditas garut yang terdapat di Desa Bareng Kecamatan Ngasem.



Gambar 4. Koordinasi dengan Mitra UMKM Enderese

Setelah melakukan observasi, tim pengabdian Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri merancang konsep dan resep yang diperlukan untuk pelatihan dan pendampingan produk olahan garut, seperti krupuk dan *cookies*. Tim juga mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan, menyiapkan lokasi dan akomodasi, serta mengatur kebutuhan teknis lainnya untuk tahap pelatihan dan pendampingan. Berikut adalah konsep observasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



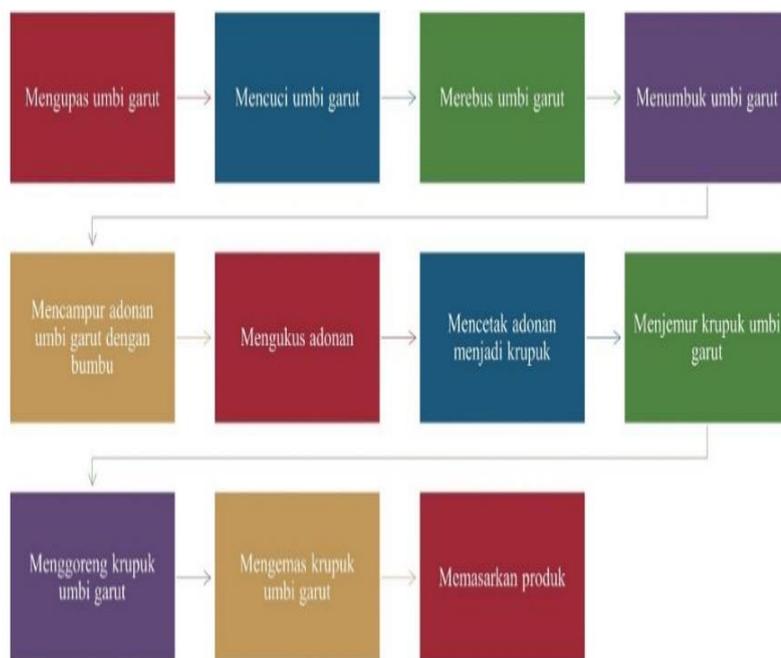
Gambar 5. Konsep Observasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

2. Survey Lapangan

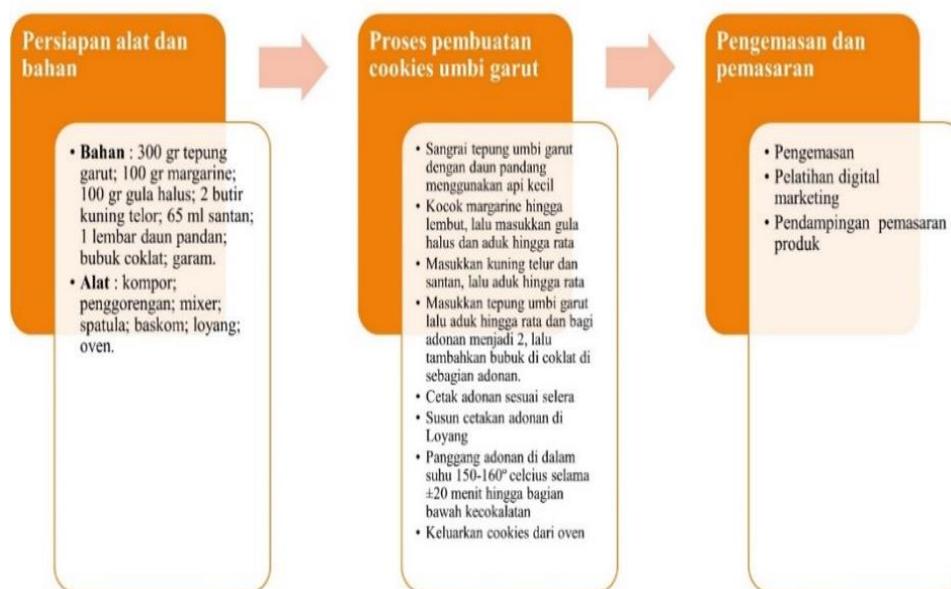
Survei lapangan dilaksanakan melalui wawancara dengan para Mitra UMKM enderese dan juga anggota masyarakat desa bareng. Tujuan dari wawancara ini adalah untuk mengumpulkan data dan mengetahui ketersediaan garut yang melimpah sebagai bahan baku untuk produk olahan seperti krupuk dan *cookies* garut, biskuit, guna meningkatkan perekonomian warga setempat.

3. Pelaksanaan dan Evaluasi Program

Program pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan dan pendampingan produk olahan garut dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri di desa Bareng, Kec. Ngasem Kab. Bojonegoro. Kegiatan ini diikuti oleh 50 peserta yang berlangsung di Gedung Serbaguna desa Bareng. Sasaran dan mitra dalam program ini meliputi kelompok UMKM Enderese dan 40 anggota ibu-ibu masyarakat desa Bareng. Dalam pelatihan, terdapat varian produk olahan garut yang menggunakan bahan-bahan lokal yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Kami juga menyusun resep olahan garut agar warga dapat mempraktikkannya secara mandiri. Produk olahan ini dapat dijadikan makanan khas Desa Bareng dan berpotensi dikembangkan menjadi kampung sentra produk unggulan garut. Serta kami memberikan informasi terkait pentingnya dan langkah-langkah proses penerbitan sertifikasi halal di BPJPH Kemenag. Langkah-langkah pembuatan produk olahan garut berupa kerupuk dan cookies dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 6. Alur pembuatan kerupuk Garut



Gambar 7. Alur pembuatan cookies



Gambar 8. Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Produk Garut



Gambar 9. Proses Pembuatan Produk



Gambar 10. Hasil Produk Garut

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan hilirisasi produk garut dilaksanakan di gedung serbaguna desa bareng, Kec. Ngasem, Kab. Bojonegoro yang dihadiri oleh kelompok UMKM Enderese dan 40 anggota ibu-ibu masyarakat desa Bareng. Acara ini memberikan manfaat dalam hal pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk olahan garut, serta berpotensi menjadikan desa ini sebagai sentra produk unggulan. Serta kami memberikan informasi terkait pentingnya dan langkah-langkah proses penerbitan sertifikasi halal di BPJPH Kemenag dan juga kami memberi pengetahuan tentang perlunya *packaging/kemasan* yang menarik untuk meningkatkan omset penjualan produk olahan garut ini.

Serta kami juga mengevaluasi keberhasilan kegiatan ini, tim kami membagikan kuesioner dengan 8 pertanyaan kepada peserta. Berikut adalah hasil survei yang tercantum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat Keberhasilan Kegiatan PKM

| No | Pertanyaan | Tingkat Keberhasilan PKM | | | | | | | | Rata-rata |
|-----------|------------|--------------------------|---|----|----|----|----|----|----|-----------|
| | | STS | | TS | | S | | ST | | |
| | | F | % | F | % | F | % | F | % | |
| 1 | X1 | 0 | 0 | 3 | 5 | 15 | 28 | 37 | 67 | 3,54 |
| 2 | X2 | 0 | 0 | 3 | 5 | 19 | 35 | 33 | 60 | 3,54 |
| 3 | X3 | 0 | 0 | 3 | 5 | 19 | 35 | 33 | 60 | 3,54 |
| 4 | X4 | 0 | 0 | 5 | 9 | 17 | 31 | 33 | 60 | 3,51 |
| 5 | X5 | 0 | 0 | 9 | 16 | 12 | 22 | 34 | 62 | 3,54 |
| 6 | X6 | 0 | 0 | 7 | 13 | 14 | 26 | 34 | 62 | 3,49 |
| 7 | X7 | 0 | 0 | 2 | 4 | 21 | 39 | 32 | 58 | 3,54 |
| 8 | X8 | 0 | 0 | 1 | 6 | 18 | 33 | 34 | 62 | 3,56 |
| Rata-rata | | | | | | | | | | 3,52 |

Berdasarkan Tabel 1, pada variabel X1 mengenai Materi PKM yang sesuai dengan kebutuhan mitra, 37 peserta menyatakan sangat setuju dengan persentase 67%, dan rata-rata peserta memberikan jawaban setuju untuk setiap pertanyaan. Untuk pertanyaan X2 tentang resep dan bahan yang mudah didapat, terdapat 33 peserta yang sangat setuju dengan persentase 60%. Ini

menunjukkan bahwa resep dan bahan yang digunakan mudah ditemukan di Desa Bareng, Kecamatan Ngasem.

Pada pertanyaan X3 mengenai peralatan masak PKM yang disediakan lengkap oleh pemateri, 33 peserta juga menjawab sangat setuju dengan persentase 60%. Berdasarkan analisis lapangan, peralatan PKM disediakan oleh pengabdian dan dijadikan sebagai inventaris. Pada pertanyaan X4 tentang cara penyampaian materi yang menarik dan komprehensif, 33 peserta menyatakan sangat setuju dan 17 peserta menjawab setuju. Penyampaian materi dilakukan dengan praktik melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan produk garut menjadi kerupuk dan cookies.

Untuk pertanyaan X5 mengenai kejelasan dan kemudahan pemahaman materi, rata-rata peserta menjawab setuju, dengan total 34 peserta menyatakan sangat setuju. Ini menunjukkan bahwa materi tentang digital marketing dan juga pentingnya dan proses penerbitan sertifikasi halal di BPJPH Kemenag bisa dimengerti dan bisa dipraktikkan langsung oleh peserta pelatihan. Pada pertanyaan X6 mengenai kelanjutan kegiatan PKM oleh mitra, 34 peserta juga menyatakan sangat setuju, menunjukkan potensi untuk mewujudkan produk kampung sentra olahan garut. Pertanyaan X7 tentang kebermanfaatannya dan kepuasan dari kegiatan PKM menunjukkan bahwa sebagian besar peserta setuju terkait

dampak positif dalam meningkatkan perekonomian melalui produk unggulan garut. Terakhir, pada pertanyaan X8 mengenai keberlanjutan kegiatan PKM, 34 peserta menyatakan sangat setuju bahwa jika kegiatan PKM diadakan untuk ibu-ibu, mereka bersedia untuk berpartisipasi.

Tabel 1 juga menunjukkan bahwa hasil pelatihan memberikan dampak positif bagi Desa Bareng, karena berhasil meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan keterampilan tentang olahan Garut, pentingnya kemasan yang menarik, proses sertifikasi halal dan juga pemasaran melalui digital marketing. Produk yang sebelumnya hanya berupa bahan mentah, seperti dijadikan jenang, kini dapat dikembangkan menjadi barang bernilai tinggi seperti menjadi kerupuk dan cookies. Selain itu, ini juga dapat menjadi peluang bisnis untuk kampung sentra olahan garut di desa bareng kec. Ngasem, Kab. Bojonegoro. Berikut adalah dokumentasi kegiatan dan hasil PKM terkait hilirisasi produk garut:



Gambar 11. Peralatan Pembuatan Produk



Gambar 12. Proses Pembuatan Produk



Gambar 13. Hasil Luaran Krupuk/Emping Girut Kemasan Regular



Gambar 14. Hasil Luaran Kerupuk/Emping Girut Kemasan Premium



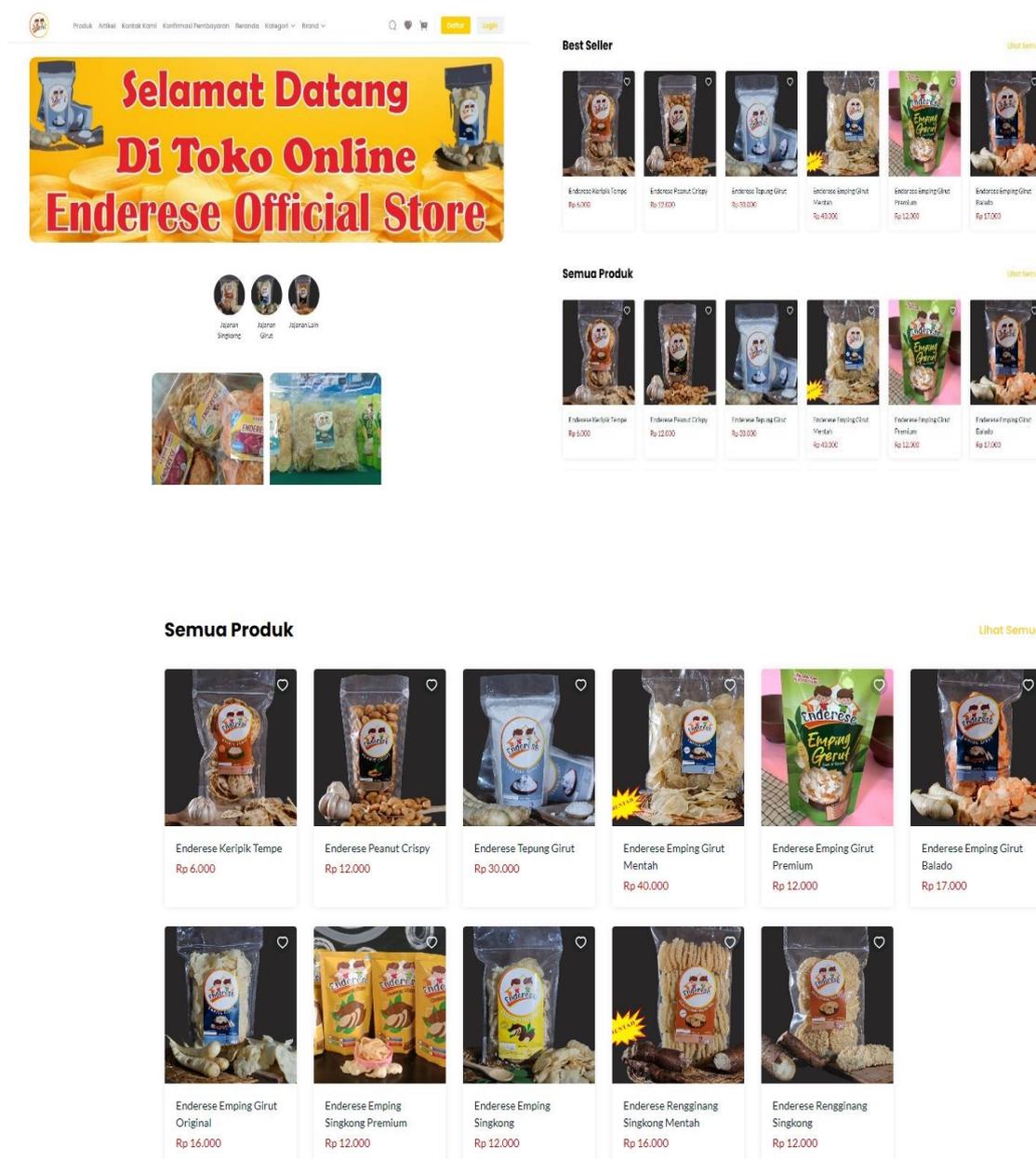
Gambar 15. Hasil Luaran Cookies Girut



Gambar 16. Foto Bersama Peserta PKM

Pendampingan *Website*

Untuk mengatasi masalah pemasaran dan memperluas distribusi produk, Tim PKM kami memberikan pendampingan dalam pembuatan website, yaitu website resmi mitra UMKM Enderese bisa diakses pada <https://www.enderesesnack.com/>. Kami juga memberikan pendampingan dalam mempromosikan produk, termasuk memberikan judul yang menarik, mendeskripsikan produk dengan cara yang menarik, serta mengunggah video untuk promosi. Diharapkan dengan adanya website ini UMKM bisa menjangkau pasar lebih luas, bahkan hingga ke mancanegara. Website juga dapat meningkatkan kredibilitas bisnis dan membangun kepercayaan pelanggan sehingga omset penjualan bisa meningkat.



Gambar 17. Website UMKM Enderese

KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam upaya pengembangan produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di desa bareng kec. Ngasem kab. Bojonegoro telah memberikan dampak signifikan terhadap nilai tambah produk olahan garut. Pengabdian ini berhasil mencapai target untuk mengatasi berbagai permasalahan, seperti kreatifitas produksi, packaging, pengetahuan tentang sertifikasi halal dan pemasaran produk. Dengan demikian, kami berharap kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa Bareng Kec. Ngasem, terutama dalam meningkatkan nilai tambah bagi para pelaku UMKM, khususnya olahan garut. Kami juga berharap pengabdian ini tidak berhenti di sini; ke depan, masyarakat desa Bareng dapat mengimplementasikan hasil pengabdian dan mengembangkan UMKM yang ada. Dalam kegiatan pengabdian selanjutnya, kami berharap dapat mengembangkan inovasi, kreativitas, dan aspek ekonomi untuk lebih meningkatkan perekonomian UMKM di desa Bareng Kec. Ngasem.

UCAPAN TERIMA KASIH

TIM pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

yang memberi dukungan dana dalam pelaksanaan Kegiatan Pengabdian dengan skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah¹, S., Tira, B. S., & Khasanah, A. N. (2019). "Pearl Tea" Inovasi Teh Herbal Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Antioksidan dalam Mendukung Tercapainya Industri Kreatif 4.0 Daerah Jambi: "Pearl Tea" Inovasi Teh Herbal Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Antioksidan dalam Mendukung Tercapainya Industri Kreatif 4.0 Daerah Jambi. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 3(3), Article 3. <https://doi.org/10.37250/newkiki.v3i3.43>
- Amirrah, N. I., & Wahyuningsih, W. (2022). Inovasi Pembuatan Kerupuk Garut dengan Perlakuan Awal Bahan Kukus, Presto, Rebus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(1), 1–8. <https://doi.org/10.15294/focuze.v11i1.26874>
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta Arundinaceae*). *AgriTech*, 34(1).
- Gh, M. (2024). The Leaf Morphology of Plant Species at LKPB, Department of Biology, UNM. *Biology and Biology Education Journal*, 1(02), Article 02. <https://doi.org/10.62330/bioteach.v1i02.114>
- Ginting, E., & Yulifianti, R. (2014). Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(2). <https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.63>
- Hasan, V., & Astuti, S. (2011). Glicemyc Index of Oyek and Tiwul from Arrowroot. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1). <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v16i1.34%20-%2050>
- Lutfi, L., & Hafriana, D. U. (2020). Analisis Kadar Glukosa pada Kentang Rebus (*Solanum Uberosum*) sebagai Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes Melitus dengan menggunakan Spektrofotometri. *Jurnal Media Laboran*, 10(1), Article 1.
- Marina, I., Andayani, S. A., Sumantri, K., & Wiranti, S. E. (2023). Tinjauan Komoditas Unggulan Tanaman Pangan: Analisis Lokasi dan Pertumbuhan Ekonomi di Kabupaten Majalengka. *Journal of Innovation and Research in Agriculture*, 2(2), 7–14. <https://doi.org/10.56916/jira.v2i2.692>
- Mulia, A. R. W., Pujiastuti, V. I., & Purnawijayanti, H. A. (2024). Karakteristik Nuget Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta* L) Bebas Gluten dengan Penambahan Tepung Pati Umbi Ganyong (*Canna Edulis* Kerr.). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 8(1), 131. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2024.8.1.11832>
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3). <https://doi.org/10.17969/jimfp.v8i3.24903>
- Musaddad, M. A. (2007). *Agribisnis Tanaman Rami*. Niaga Swadaya.
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran Bisnis Makanan Tradisional Tiwul Sebagai Destinasi Wisata Kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Saputro, P. S., & Estiasih, T. (2015). Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-Umbian Terhadap Glukosa Darah: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Suherti, H., Sutianah, C., & Tsuroya, T. F. (2021). Pemanfaatan Limbah Jahit dalam Mengatasi Kerawanan Pangan untuk Ketahanan Ekonomi Keluarga Menuju New Normal Life Covid-19 di Kelurahan Sukamanah dan Nagarasari, Cipedes, Kota Tasikmalaya. *JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 2(12), Article 12.
- Supriatna, J., & Azzahra, I. D. (2021). The application of drip irrigation for the hydroponic cultivation of paprika (*capsicum annum* var. *Grossum*) at P4S Total Cantigi Farm. *Community Empowerment*, 6(8), Article 8. <https://doi.org/10.31603/ce.5214>
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *JURNAL KONVERSI*, 5(2), 49. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.2.49-58>
- Waskitoningtyas, R. S., Khotimah, H., Sari, T. H. N. I., & Maharani, S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Orangtua tentang Perkembangan Kognitif dan Sosial Peserta Didik di Kelurahan Sepinggan Balikpapan. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 89–97. <https://doi.org/10.31334/jks.v5i1.2414>
- Wijaya, M. P. (2024). Inovasi Kulit Tacos Berbasis Ubi Gembili. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(4). <https://doi.org/10.5281/ZENODO.10521407>

- Wijayanti, A. (2015). Bahan Pembuatan Edible Paper dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Yuniastuti, A., Susanti, R., & Iswari, R. S. (2018). Efek Infusa Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L) Terhadap Kadar Glukosa dan Insulin Plasma Tikus yang Diinduksi Streptozotocyn. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 41(1). <https://doi.org/10.15294/ijmns.v41i1.15874>