

## MEMBANGUN KEMANDIRIAN EKONOMI KELUARGA BERBASIS MOMPREENEURS MELALUI INOVASI UBI JALAR MENJADI KRIPIK SIAP JUAL

Andika Isma<sup>1</sup>, Fajriani Azis<sup>2</sup>, Andi Naila Quin Azisah Alisyahbana<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas Patempo

*e-mail:* andika.isma@unm.ac.id

### Abstrak

Ubi jalar dikenal sebagai salah satu umbi-umbian yang kaya akan gizi yang lengkap dan memberikan berbagai manfaat positif bagi kesehatan tubuh manusia. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mitra kerja Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Desa Sökkolia memiliki potensi besar untuk memanfaatkan ubi jalar dan mengolahnya menjadi berbagai produk lain, seperti roti, biskuit, keripik, dan sebagainya. Sebanyak 20 peserta, yang merupakan ibu rumah tangga dari Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, ikut serta dalam pelatihan ini. Metode pengabdian ini melibatkan berbagai kegiatan, termasuk ceramah, diskusi, praktek, dan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan warga Desa Sökkolia dalam memanfaatkan ubi jalar untuk membuat keripik dengan berbagai rasa mengalami peningkatan. Selain itu, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi sepanjang acara, dan hal ini memberikan motivasi kepada mereka untuk dapat membuat dan memproduksi keripik sendiri. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan ubi jalar menjadi keripik berbagai rasa. Selain itu, kesuksesan acara ini juga membangkitkan semangat dan motivasi peserta untuk dapat terus berkreasi dan menghasilkan produk dengan bahan baku lokal yang ada di Desa Sökkolia.

**Kata kunci:** Kemandirian Ekonomi Keluarga, Mompreneurs, Inovasi Ubi Jalar

### Abstract

Sweet potato is known as one of the tubers that is rich in complete nutrition and provides various positive benefits for the health of the human body. This community service activity was carried out with partners in Sökkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency, South Sulawesi. Sökkolia Village has great potential to utilize sweet potatoes and process them into various other products, such as bread, biscuits, chips, and so on. A total of 20 participants, who are housewives from Sökkolia Village, Bontomarannu Sub-district, Gowa Regency, participated in this training. The service method involved various activities, including lectures, discussions, practice, and evaluation. The evaluation results showed that the knowledge and skills of Sökkolia villagers in utilizing sweet potatoes to make chips with various flavors had improved. In addition, the participants showed high enthusiasm throughout the event, and this motivated them to be able to make and produce their own chips. Thus, this community service activity succeeded in increasing participants' knowledge and skills in utilizing sweet potatoes into chips of various flavors. In addition, the success of this event also aroused the enthusiasm and motivation of the participants to be able to continue to be creative and produce products with local raw materials in Sökkolia Village.

**Keywords:** Family Economic Independence, Mompreneurs, Sweet Potato Innovation

### PENDAHULUAN

Perekonomian keluarga merupakan aspek yang penting dalam mewujudkan kesejahteraan dan stabilitas keluarga. Khususnya dalam era modern ini, semakin banyak perempuan yang berhasil menjalankan peran ganda sebagai ibu dan pengusaha, yang dikenal dengan sebutan mompreneurs. Mompreneurs merupakan perempuan yang mengembangkan bisnis mereka sambil tetap menjalankan tanggung jawab sebagai ibu dan istri.

Salah satu produk pangan yang menarik perhatian adalah ubi jalar. Ubi jalar memiliki kandungan gizi yang lengkap dan memberikan manfaat kesehatan yang beragam. Melalui inovasi dan kreativitas, mompreneurs mampu mengubah ubi jalar menjadi produk keripik siap jual yang menarik dan lezat. Keripik ubi jalar ini bukan hanya memberikan peluang bisnis yang menjanjikan, tetapi juga merupakan langkah dalam membangun kemandirian ekonomi keluarga.

Ubi jalar merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap serta banyak memberi manfaat bagi tubuh (Rosidah, 2014). Ubi Jalar pada umumnya didominasi oleh persentase karbohidrat mencapai 27,9% serta kadar air 68,5% (Ratnasari, 2018) (Hardoko, Hendarto, & Siregar, 2010). Ubi Jalar termasuk tanaman tropis dan tumbuh di daerah dengan temperatur panas serta udara lembab (Hasan, Yuniarti, & Kasmiruddin, 2019), sehingga komoditas pangan ini banyak dijumpai di Desa Sokkolia, Gowa.

Desa Sokkolia merupakan salah satu desa dalam wilayah Kabupaten Gowa, tempatnya di Kecamatan Bontomarannu. Luas Wilayah Desa Sokkolia adalah kurang lebih 952,05 hektar. Luas Wilayah Desa Sokkolia adalah 7,5 km<sup>2</sup>, yang merupakan 14% dari luas keseluruhan Kecamatan Bontomarannu. Salah satu komoditas unggulan yang terdapat di Desa Sokkolia adalah tanaman pangan dan umbi-umbian, seperti ubi jalar. Tidak hanya menjadi komoditas bahan pangan yang unggul, ubi jalar juga merupakan komoditas bahan pangan yang unik karena memiliki berbagai karakteristik dan keunggulan masing-masing.

Menurut Data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2013 menuju 2014, produktivitas ubi jalar meningkat sebesar 0,03%. Tidak berhenti disana, di tahun 2015, peningkatan produktivitas ubi jalar terus bertambah sebesar 0,06% (Statistik, 2016) Pesatnya pertumbuhan ubi jalar tentunya memiliki potensi yang sangat besar untuk diolah dan dikembangkan oleh industry pangan seperti kue, es krim, bubur bayi, chip, kripik, roti, biscuit, dan berbagai produk olahan lainnya.

Teknik-teknik pengolahan ubi jalar secara tradisional sudah cukup marak dimanfaatkan oleh kalangan masyarakat dalam bentuk jajanan khas lokal yang disenangi masyarakat seperti biskuit dan kripik ubi jalar. Kripik atau chips ubi jalar ini diharapkan dapat memberi solusi alternatif makanan ringan yang bergizi serta menyehatkan kepada masyarakat, baik anak-anak, remaja, maupun orang tua.

Berdasarkan riset Direktorat Standarisasi Pangan Olahan, Badan POM Indonesia, kripik merupakan pangan olahan yang pada umumnya berbahan baku sayuran yang dilapisi dengan tepung kemudian digoreng, atau umbi, buah yang dipotong tipis-tipis dan digoreng. Proses pengolahan ubi jalar menjadi produk kripik juga diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Sokkolia, utamanya bagi petani ubi jalar. Hal ini juga didukung dengan fenomena produk berbagai kripik ubi jalar yang cukup populer di kalangan masyarakat, utamanya anak-anak dan pelajar yang senang dengan makanan ringan.

Dengan pengembangan dan pemanfaatan salah satu komoditas unggulan di Desa Sokkolia yakni ubi jalar, maka dinilai bahwa masyarakat Desa Sokkolia dapat meningkatkan keterampilannya dalam mengolah pangan berbahan dasar ubi jalar dan turut membantu perekonomian masyarakat Desa Sokkolia dan sekitarnya. Luaran dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Sokkolia dapat meningkatkan keterampilan dan karakter siswa pada sekolah tingkat menengah kejuruan memiliki karakter entrepreneur sebagai bekal untuk mulai terjun di dunia usaha atau berwirausaha.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini melibatkan serangkaian tahapan yang meliputi sosialisasi, diskusi, dan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, selama periode Agustus hingga November 2022.

Peserta pelatihan terdiri dari 20 warga yang merupakan perwakilan Ibu-ibu PKK di Desa Sokkolia. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini meliputi ceramah, diskusi, tanya jawab, praktek, dan pendampingan.

Tahap awal dari metode pelaksanaan adalah pemberian materi yang mencakup penjelasan mengenai manfaat mengkonsumsi ubi jalar serta pengetahuan dasar tentang wirausaha. Setelah materi disampaikan, dilakukan diskusi interaktif antara pemateri dan peserta pelatihan. Diskusi ini bertujuan untuk memastikan pemahaman yang lebih baik mengenai materi yang telah disampaikan (Isma et al., 2022).

Setelah tahap diskusi, dilanjutkan dengan pelatihan yang melibatkan praktek langsung dalam pembuatan dan pemanfaatan ubi jalar menjadi kripik dengan berbagai rasa. Proses pembuatan kripik ubi jalar melibatkan bahan-bahan seperti ubi jalar, tepung pati jagung, tepung patis ahu, garam, penyedap rasa, gas, dan minyak goreng.

Metode pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah ubi jalar menjadi kripik yang siap jual. Dalam tahap ini, peserta diberikan

kesempatan untuk secara langsung terlibat dalam proses produksi kripik ubi jalar, sehingga mereka dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha kripik ubi jalar secara mandiri.

Dengan menggunakan metode ini, diharapkan peserta pelatihan dapat memahami secara mendalam tentang proses pembuatan kripik ubi jalar dan memiliki keterampilan yang cukup untuk melanjutkan produksi secara mandiri setelah pelatihan selesai. Metode ini juga memungkinkan adanya interaksi aktif antara pemateri dan peserta, sehingga tercipta lingkungan belajar yang kolaboratif dan memfasilitasi pertukaran informasi serta pengalaman antarpartisipan.

Setelah materi disampaikan kepada mitra, kemudian dilanjutkan dengan sesi pelatihan. Pelatihan yang dimaksud adalah memberikan praktek langsung pembuatan dan pemanfaatan ubi jalar menjadi kripik berbagai rasa. Proses pembuatan kripik ubi jalar diantaranya: ubi jalar, tepung pati jagung, tepung patis ahu, garam, penyedap rasa, gas, dan minyak goreng.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM atau Pengabdian Masyarakat ini telah terlaksana dari Bulan Agustus hingga November 2022. Terdapat 20 peserta pelatihan yang merupakan Ibu-ibu PKK Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa. Tahap awal dari pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan kepada peserta mengenai literasi digital sebagai bekal dasar bagi para petani dalam meningkatkan keterampilan berwirausaha dalam menggunakan ubi jalar menjadi berbagai produk olahan dimana hal tersebut belum banyak diperoleh dan diimplementasikan di Desa Sokkolia.



Gambar 1. Arahan awal terkait program Pengabdian Masyarakat

Selanjutnya, peserta diberikan penjelasan tentang manfaat mengkonsumsi ubi jalar dan berbagai macam produk berbahan dasar ubi jalar, serta cara membuat kripik ubi jalar. Ubi jalar mengandung berbagai senyawa yang sangat berguna bagi kesehatan. Dalam 100 g ubi jalar terdapat 76 kalori, 17,6 g karbohidrat, 1,57 g protein, 0,05 g lemak, 3 g serat, 30 mg kalsium, 0,61 mg zat besi, 25 mg magnesium, 0,30 mg seng, 0,6 mg selenium, 337 mg kalium, 22,7 mg vitamin C, dan juga terdapat vitamin A, E, B-6, dan K. Ubi jalar yang daging umbinya berwarna ungu, banyak mengandung antosianin yang bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat mengabsorpsi polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat penggumpalan sel-sel darah (Daryanti et al., 2022). Ubi jalar yang umbinya berwarna kuning dan orange banyak mengandung karotenoid yang merupakan bahan dasar vitamin A (Widowati, 2010) (Kurniawati & Ayustaningwarno, 2012).

Keunggulan lain dari ubi jalar adalah mempunyai indek glikemik yang relative rendah dibandingkan dengan beras atau jagung (Arif, Budiyanto, & Hoeruddin, 2013). Indek glikemik rendah berfungsi untuk mengendalikan kadar gula darah sehingga dapat membantu mencegah penyaki diabetes mellitus. Disamping itu ubi jalar juga memiliki kadar serat pangan yang tinggi sehingga direkomendasikan sebagai makanan diet (Winarti, 2010) (Suprapti, 2006). Dari proses pelatihan yang dilakukan, terlihat bawa peserta cukup antusias dalam mengikuti tahap penyuluhan, terbukti dari adanya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan para peserta. Pengetahuan yang diberikan tentang manfaat ubi jalar bisa dipahami dengan baik oleh peserta.



Gambar 1. Antusias peserta dalam mendengarkan materi

Setelah diberikan materi dasar mengenai kewirausahaan dan berbagai jenis produk kripik, maka kegiatan selanjutnya adalah dengan memberikan pelatihan guna meningkatkan keterampilan peserta yang dalam hal ini adalah masyarakat Desa Sokkolia. Berbagai bahan dan alat yang dibutuhkan telah disiapkan oleh mitra, seperti kompor gas portable, ubi jalar sebagai bahan utama, parutan, dan bahan-bahan lain.



Gambar 2. Alat dan Bahan Dasar

Setelah praktik dan materi pelatihan diberikan, maka selanjutnya diperoleh hasil pemanfaatan dan pengolahan Ubi Jalar menjadi kripik seperti yang terdapat pada gambar di bawah ini:



Gambar 3. Foto bersama Hasil Akhir Kripik

Tingkat partisipasi peserta sangat tinggi yang diukur dari tingkat kehadiran, keaktifan dalam diskusi, keaktifan dalam praktik. Pelaksanaan kegiatan mulai dari kegiatan penyajian materi pelatihan, praktik, dan pendampingan, seluruh peserta atau 20 peserta memiliki tingkat kehadiran 100 persen. Peserta pelatihan juga aktif bertanya dan berdiskusi baik dengan teman peserta pelatihan maupun dengan Tim Pengabdian sebagai Pemateri. Peserta pelatihan sangat antusias mengikuti rangkaian kegiatan hingga berakhir.

Ubi jalar memiliki berbagai manfaat jika dikonsumsi. Pertama, ubi jalar kaya akan serat, vitamin, dan mineral, sehingga dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Hapsari et al., 2019). Selain itu, ubi jalar juga mengandung zat besi yang penting untuk pembentukan sel darah merah dan mencegah anemia (Sinaga, R., & Sianipar. Kripik ubi jalar juga memiliki manfaat yang sama dengan ubi jalar segar. Kripik ubi jalar dapat menjadi alternatif makanan selingan yang sehat, terutama bagi penderita diabetes melitus tipe 2. Kripik ubi jalar memiliki indeks glikemik rendah, sehingga tidak menyebabkan lonjakan gula darah yang tinggi (Aviandy & Ayustaningwarno, 2013). Selain itu, kripik ubi jalar juga dapat menjadi sumber energi yang baik karena mengandung karbohidrat kompleks. Karbohidrat kompleks memberikan energi yang tahan lama dan membantu menjaga kenyang lebih lama (Aviandy & Ayustaningwarno, 2013).

Ubi jalar juga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai produk olahan. Misalnya, ubi jalar dapat diolah menjadi mie basah yang kaya akan serat dan nutrisi (Kining et al., 2021). Selain itu, ubi jalar juga dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan selai lembaran yang memiliki manfaat kesehatan karena kandungan antioksidannya (Prasetyani et al., 2022). Manfaat lain dari ubi jalar adalah kandungan antosianinnya. Antosianin adalah senyawa antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas dan mencegah penyakit degeneratif (Febriani et al., 2021).

Dalam konteks pertanian, ubi jalar juga memiliki manfaat ekonomi. Ubi jalar merupakan salah satu sumberdaya hayati unggulan yang memiliki permintaan ekspor yang tinggi, sehingga dapat memberikan penghasilan tambahan bagi petani (Hapsari et al., 2019). Secara keseluruhan, ubi jalar dan kripik ubi jalar memiliki berbagai manfaat kesehatan dan ekonomi jika dikonsumsi. Ubi jalar kaya akan serat, vitamin, mineral, dan antioksidan, sementara kripik ubi jalar dapat menjadi alternatif makanan selingan yang sehat. Selain itu, ubi jalar juga memiliki potensi ekonomi sebagai sumberdaya hayati unggulan. Oleh karena itu, mengonsumsi ubi jalar dan kripik ubi jalar dapat memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan dan perekonomian.

## SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dalam artikel atau jurnal ini, terdapat beberapa kesimpulan penting yang dapat diambil. Pertama, terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai kewirausahaan dan pengembangan karakter masyarakat dalam berwirausaha. Dalam pelatihan ini, mompreneurs mendapatkan informasi dan panduan yang berguna dalam mengembangkan bisnis mereka.

Kedua, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan motivasi peserta untuk menjadi seorang wirausaha. Dengan memperkenalkan inovasi ubi jalar menjadi kripik siap jual, mompreneurs diberi inspirasi dan dorongan untuk mengembangkan usaha mereka sendiri. Ini dapat menjadi faktor kunci dalam membangun kemandirian ekonomi keluarga.

Ketiga, kegiatan pengabdian masyarakat ini juga berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai pengelolaan bisnis atau usaha yang baik. Dengan melibatkan mompreneurs dalam praktek langsung dalam mengolah ubi jalar menjadi kripik siap jual, peserta memperoleh keterampilan yang diperlukan untuk mengelola bisnis mereka dengan lebih efektif.

Terakhir, kegiatan pengabdian masyarakat ini membawa manfaat utama dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah dan memanfaatkan ubi jalar menjadi produk kripik yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha di masa depan. Dengan peningkatan keterampilan ini, mompreneurs dapat mengembangkan usaha mereka dengan memanfaatkan potensi ubi jalar sebagai bahan baku yang beragam dan bergizi.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan kontribusi nyata dalam membangun kemandirian ekonomi keluarga berbasis mompreneurs melalui inovasi ubi jalar menjadi kripik siap jual. Dengan peningkatan pengetahuan, motivasi, dan keterampilan, mompreneurs

dapat menjadi agen perubahan dalam menggerakkan pertumbuhan ekonomi keluarga dan menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan.

## SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diajukan untuk masa depan. Pertama, Pemerintah diharapkan terus menerus mendukung dan menggalakkan program pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat secara berkelanjutan. Hal ini akan memastikan bahwa ilmu dan praktek kewirausahaan tidak hanya terbatas pada anak didik di lingkungan pendidikan formal, tetapi juga menjangkau masyarakat secara luas.

Selanjutnya, penting untuk meningkatkan aksesibilitas pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat. Pemerintah dapat bekerja sama dengan lembaga pendidikan, komunitas lokal, dan lembaga pelatihan untuk menyelenggarakan program-program yang mudah diakses oleh masyarakat. Ini akan membantu memperluas pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan serta mendorong lebih banyak individu untuk mengembangkan usaha mereka sendiri.

Selain itu, perlu dilakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala terhadap program pelatihan kewirausahaan yang telah dilaksanakan. Dengan melakukan evaluasi, dapat diperoleh informasi tentang keberhasilan program, tantangan yang dihadapi, dan peluang untuk meningkatkan efektivitas pelatihan. Hal ini akan memastikan bahwa program-program yang diselenggarakan memiliki dampak yang signifikan dalam membangun kemandirian ekonomi keluarga.

Terakhir, penting juga untuk mendorong kolaborasi antara pemerintah, lembaga pendidikan, sektor swasta, dan komunitas masyarakat dalam mendukung program pelatihan kewirausahaan. Melalui kerja sama yang erat, sumber daya dan pengalaman dapat digabungkan untuk memberikan peluang yang lebih baik bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha mereka.

Dengan menerapkan saran-saran ini, diharapkan program pelatihan kewirausahaan dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat. Dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan, diharapkan mompreneurs dan keluarga lainnya dapat membangun kemandirian ekonomi yang berkelanjutan dan memberikan kontribusi positif bagi pertumbuhan ekonomi negara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A., Budiyo, A., & Hoeruddin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91-98.
- Aviarty, S., & Ayustaningwarno, F. (2013). Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 (Doctoral Dissertation, Diponegoro University).
- Febriani, Y., Ikhsan, E. A., & Ardyati, S. (2021). Analisis Fitokimia Dan Karakterisasi Senyawa Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Sebagai Bahan Dasar Lulur Hasil Budidaya Daerah Jenggik Lombok. *SINTEZA*, 1(1), 1-6.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25-32.
- Hasan, R., Yuniarti, A., & Kasmiruddin. (2019). Keanekaragaman Liana Di Hutan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Sains Teknologi Dan Lingkungan*, 1-11.
- Hapsari, H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2019). Karakteristik Petani Dan Profil Usahatani Ubi Jalar Di Kecamatan Arjasari, Kabupaten Bandung. *Sosiohumaniora*, 21(3), 247-255.
- Kining, E., Alvita, L. R., & Husain, H. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poir*) Dan Rumput Laut (*Eucheima Cotonii*) Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal Of Nutrition And Culinary)*, 1(2), 26-36.
- Kurniawati, & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal Of Nutrition College*, 1(1), 344-351.
- Ratnasari. (2018). Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Var.Asryamurasaki*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Sifat Kimia-Fisik Flakes .

- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, I(1).
- Isma, A., Ryketeng, M., & Hasdiansa, I. W. (2022). Pelatihan Aplikasi Mendeley Untuk Meningkatkan Kualitas Karya Ilmiah Mahasiswa. *MALAQBIQ*, 1(2), 1-9.
- Prasetyani, G. D., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2022). Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kombinasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 28-40.
- Sinaga, R., & Sianipar, K. (2022). Perbandingan Ubi Jalar Ungu Dengan Pisang Ambon Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil. *Jurnal Dunia Gizi*, 5(1), 30-35.
- Statistik, B. P. (2016). *Produksi (Ton), 2013-2015*.
- Suprapti, L. (2006). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widowati, S. (2010). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Pangan: Media Komunikasi Dan Informasi*, 20(1), 49-61.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.