

## PENDAMPINGAN INOVASI PRODUK SIDU (SINGKONG DADU): PELUANG PENGEMBANGAN UMKM DENGAN VARIAN RASA DI DESA KADUAGUNG TIMUR KECAMATAN CIBADAK

Gina Farida<sup>1</sup>, Ade Fricticarani<sup>2</sup>, Jihan Lutfiah<sup>3</sup>, Rohenah<sup>4</sup>, Novianti<sup>5</sup>, Novalia<sup>6</sup>, Nadila<sup>7</sup>  
Rama Handito<sup>8</sup>, Oky Chandra Wiranata<sup>9</sup>, Muchamad Reihan<sup>10</sup>, Jaka Surya<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Ekonomi Universitas Bina Bangsa

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Teknologi Informasi, Universitas Bina Bangsa

<sup>3</sup>Program Studi Administrasi Publik, Universitas Bina Bangsa

<sup>4,9</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Manajemen, Universitas Bina Bangsa

<sup>5,6,7,8,10</sup> Program Studi Administrasi Publik, Universitas Bina Bangsa

<sup>9</sup>Fakultas Ilmu Komputer, Jurusan Ilmu Komputer, Universitas Bina Bangsa

<sup>11</sup>Program Studi Hukum, Universitas Bina Bangsa

e-mail: ginafarida87@gmail.com<sup>1</sup>, adefricticarani@gmail.com<sup>2</sup>, jihanlutfiah2509@gmail.com<sup>3</sup>,

rohohenah10@gmail.com<sup>4</sup>, antinovi481@gmail.com<sup>5</sup>, nova84700@gmail.com<sup>6</sup>,

nadila9884@gmail.com<sup>7</sup>, rhandito06@gmail.com<sup>8</sup>, kidamori.okychandra11@gmail.com<sup>9</sup>,

daforkay1404@gmail.com<sup>10</sup>, suryajaka00@gmail.com<sup>11</sup>

### Abstrak

Pendampingan inovasi produk merupakan salah satu upaya strategis untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan UMKM. Program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Universitas Bina Bangsa (UNIBA) oleh Kelompok 66 ini bertujuan untuk mendampingi pengembangan produk Singkong Dadu (Sidu) di Desa Kaduagung Timur, Kecamatan Cibadak. Melalui pendekatan partisipatif, tim KKM bekerja sama dengan UMKM setempat untuk menciptakan varian rasa yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar. Pendampingan ini mencakup pelatihan produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran yang efektif. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam kualitas produk serta minat konsumen terhadap Singkong Dadu dengan berbagai varian rasa. Hal ini membuka peluang besar bagi UMKM setempat untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan. Kesimpulannya, inovasi produk Singkong Dadu dengan berbagai varian rasa mampu menjadi salah satu solusi dalam mengembangkan UMKM di Desa Kaduagung Timur dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal.

**Kata kunci:** Inovasi Produk, Singkong Dadu, Varian Rasa

### Abstract

Product innovation assistance is one of the strategic efforts to improve the competitiveness and sustainability of MSMEs. The Bina Bangsa University (UNIBA) Student Work Lecture (KKM) Program by Group 66 aims to assist the development of Cassava Dadu (Sidu) products in East Kaduagung Village, Cibadak District. Through a participatory approach, the KKM team works with local MSMEs to create innovative flavors that suit market tastes. This assistance includes training on production, packaging, and effective marketing strategies. The results of this activity show a significant improvement in product quality and consumer interest in Singkong Dadu with various flavors. This opens up great opportunities for local MSMEs to expand markets and increase income. In conclusion, the innovation of Singkong Dadu products with various flavors can be one of the solutions in developing MSMEs in Kaduagung Timur Village and contributing to local economic growth.

**Keywords:** Product Innovation, Cassava Dice, Flavor Variants

### PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Namun, UMKM sering kali menghadapi berbagai tantangan, termasuk keterbatasan dalam inovasi produk dan strategi pemasaran (Akhmadi, 2021). Salah satu cara untuk meningkatkan daya saing UMKM adalah melalui diversifikasi produk, seperti inovasi varian rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen. Desa Kaduagung Timur, Kecamatan Cibadak, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan lokal, salah satunya adalah Singkong Dadu (Sidu). Produk Sidu merupakan olahan singkong yang dipotong berbentuk dadu dan digoreng

hingga renyah. Namun, meskipun produk ini memiliki potensi yang baik, masih terdapat keterbatasan dalam hal inovasi rasa dan strategi pemasaran yang berdampak pada rendahnya daya saing di pasar (Permatasari et al., 2019). Melalui program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Universitas Bina Bangsa (UNIBA) oleh Kelompok 66, dilakukan pendampingan terhadap UMKM di Desa Kaduagung Timur dengan tujuan mengembangkan inovasi produk Sidu dalam bentuk varian rasa yang menarik dan sesuai dengan selera konsumen. Pendampingan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pelatihan produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran yang lebih efektif (Al Anshori et al., 2022).

Tujuan dari pendampingan ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk Sidu, memperluas jangkauan pasar, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan UMKM di Desa Kaduagung Timur (Nurasia et al., 2022). Dengan adanya inovasi dalam varian rasa, diharapkan produk Sidu dapat menjadi lebih kompetitif di pasar lokal maupun regional. Pendampingan ini berfokus pada bagaimana pendampingan inovasi produk dapat membuka peluang baru bagi pengembangan UMKM, serta menganalisis dampak dari diversifikasi rasa terhadap minat dan loyalitas konsumen. Hasil dari Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan UMKM di Desa Kaduagung Timur serta menjadi model yang dapat diterapkan di daerah lain (Fahrullah et al., 2023).

Produk Singkong Dadu yang dihasilkan oleh UMKM di Desa Kaduagung Timur cenderung monoton, dengan varian rasa yang terbatas. Kurangnya inovasi dalam diversifikasi rasa menyebabkan produk ini sulit bersaing di pasar yang lebih luas, terutama ketika konsumen mencari variasi dan keunikan dalam produk yang mereka beli. Banyak pelaku UMKM di desa ini mungkin masih menggunakan metode produksi yang tradisional, sehingga kualitas produk tidak konsisten (Ngurah et al., 2000). Selain itu, minimnya pelatihan dalam teknik produksi yang lebih efisien dan higienis dapat menghambat potensi pertumbuhan produk Singkong Dadu. UMKM di Desa Kaduagung Timur mungkin menghadapi kesulitan dalam memasarkan produk mereka di luar wilayah lokal. Keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat regional maupun nasional, menghambat perkembangan bisnis dan peningkatan pendapatan. Pengemasan yang sederhana dan kurang menarik sering kali menjadi masalah bagi produk Singkong Dadu dari UMKM setempat. Kemasan yang tidak menarik dapat mengurangi minat konsumen, meskipun kualitas produk sebenarnya baik. Selain itu, pengemasan yang kurang baik juga dapat mempengaruhi daya tahan produk (Rivki et al., n.d.).

Fasilitas infrastruktur yang kurang memadai, seperti akses jalan yang buruk dan minimnya fasilitas pengolahan, dapat menjadi hambatan dalam distribusi dan pengembangan produk Singkong Dadu. Infrastruktur yang tidak memadai juga dapat meningkatkan biaya produksi dan distribusi. Banyak UMKM di Desa Kaduagung Timur mungkin mengalami keterbatasan modal untuk mengembangkan usaha, termasuk untuk membeli bahan baku berkualitas, memperbaiki peralatan produksi, atau mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif (Akuntansi et al., 2024). Sebagian besar pelaku UMKM mungkin belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang branding dan pemasaran. Hal ini menyebabkan produk Singkong Dadu kurang dikenal di luar komunitas lokal, sehingga sulit untuk menarik pelanggan baru dan membangun loyalitas konsumen (Jumain, Wahyu, Talindong, A., Parmi, Kareba, L., 2024). Desa Kaduagung Timur mungkin juga menghadapi persaingan dari produk serupa yang diproduksi di daerah lain. Tanpa inovasi dan diferensiasi yang jelas, produk Singkong Dadu dari desa ini dapat kalah bersaing dengan produk sejenis yang sudah lebih dikenal atau memiliki kualitas yang lebih baik. Masalah-masalah ini perlu diatasi melalui pendekatan yang komprehensif, termasuk pelatihan, pendampingan teknis, peningkatan akses pasar, dan dukungan dari berbagai pihak, untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan UMKM yang memproduksi Singkong Dadu di Desa Kaduagung Timur (Pandanwangi et al., 2020).

## METODE

Program pendampingan pembuatan kripik Singkong Dadu dengan varian rasa oleh Kelompok 66 KKM UNIBA dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang sistematis dan partisipatif. Metode yang digunakan mencakup observasi, pelatihan, praktek langsung, serta evaluasi dan pendampingan lanjutan. Tim KKM melakukan observasi awal di Desa Kaduagung Timur untuk memahami kondisi UMKM setempat yang memproduksi Singkong Dadu, termasuk analisis terhadap proses produksi, kualitas produk, serta kendala yang dihadapi. Melakukan wawancara dan diskusi dengan para pelaku UMKM untuk mengidentifikasi kebutuhan dan harapan mereka terkait pengembangan produk Singkong Dadu, serta mengumpulkan informasi tentang preferensi konsumen lokal. Mengadakan

pelatihan bagi pelaku UMKM tentang cara mengembangkan varian rasa kripik Singkong Dadu yang inovatif (Distria et al., 2021). Pelatihan ini mencakup pengenalan berbagai bahan tambahan yang aman dan sesuai selera konsumen, seperti bumbu balado, keju, barbeque, dan pedas manis. Memberikan pengajaran mengenai teknik produksi yang higienis dan efisien, termasuk pengolahan bahan baku, penggorengan yang tepat, dan teknik pengeringan yang baik untuk menghasilkan kripik yang renyah dan tahan lama (I Gusti Lanang Ardana, Wahyunadi, Putu Karismawan, 2021).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan yang dilakukan oleh tim KKM UNIBA Kelompok 66 di Desa Kaduagung Timur menghasilkan beberapa perkembangan signifikan dalam produksi dan pemasaran produk Singkong Dadu (Sidu). UMKM yang memproduksi Singkong Dadu berhasil menciptakan empat varian rasa baru: balado, keju, barbeque, dan pedas manis. Varian rasa ini dikembangkan berdasarkan hasil survei preferensi konsumen lokal yang menunjukkan minat tinggi terhadap rasa-rasa tersebut. Produk baru ini mendapat respon positif dari konsumen, yang terlihat dari peningkatan permintaan selama periode pendampingan. Dengan pelatihan teknik produksi yang lebih higienis dan efisien, kualitas Singkong Dadu yang dihasilkan mengalami peningkatan signifikan. Produk menjadi lebih renyah, konsisten dalam rasa, dan memiliki daya tahan yang lebih lama. Hal ini juga berpengaruh pada penilaian konsumen yang merasa lebih puas dengan kualitas produk dibandingkan sebelumnya. Tim KKM membantu UMKM dalam merancang kemasan baru yang lebih menarik dan profesional. Kemasan baru ini tidak hanya memperbaiki estetika produk tetapi juga meningkatkan daya tahan produk saat disimpan. Desain kemasan yang informatif juga membantu dalam membangun identitas merek dan menarik perhatian konsumen di pasar. Setelah diberikan pelatihan pemasaran digital, UMKM mulai memanfaatkan platform media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk mempromosikan produk mereka. Ini menghasilkan peningkatan penjualan, terutama dari konsumen di luar wilayah lokal yang sebelumnya sulit dijangkau. Penggunaan platform e-commerce lokal juga mulai diimplementasikan sebagai bagian dari strategi pemasaran (Mustafidah, 2017).

Inovasi varian rasa dan peningkatan kualitas produk telah membuat Singkong Dadu lebih kompetitif di pasar lokal. Produk ini tidak hanya menarik konsumen lokal tetapi juga mulai mendapat perhatian dari luar wilayah Cibadak. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk dan peningkatan kualitas dapat menjadi strategi efektif dalam memperluas pasar dan meningkatkan daya saing UMKM. Meskipun ada peningkatan dalam kualitas dan variasi produk, tantangan dalam meningkatkan kapasitas produksi masih menjadi hambatan. Keterbatasan peralatan dan sumber daya manusia yang terampil membuat UMKM sulit memenuhi permintaan yang meningkat secara signifikan. Oleh karena itu, dukungan lebih lanjut dalam bentuk penyediaan peralatan dan pelatihan tenaga kerja diperlukan untuk memastikan keberlanjutan pertumbuhan ini. Kesuksesan awal dari penggunaan strategi pemasaran digital menunjukkan pentingnya branding dan pemasaran berkelanjutan. Namun, untuk jangka panjang, UMKM perlu terus mengembangkan strategi pemasaran yang kreatif dan adaptif terhadap perubahan tren konsumen (Panjaitan et al., 2022). Branding yang kuat, didukung oleh citra produk yang konsisten dan kampanye pemasaran yang efektif, dapat memperkuat posisi Singkong Dadu sebagai produk unggulan desa. Berdasarkan hasil pendampingan, terdapat potensi besar untuk mengembangkan UMKM di Desa Kaduagung Timur menjadi produsen Singkong Dadu yang lebih besar dan berpengaruh. Pengembangan produk olahan singkong lainnya, diversifikasi pasar, dan peningkatan kerjasama dengan distributor dapat menjadi langkah lanjutan untuk memperluas skala bisnis dan meningkatkan pendapatan masyarakat desa (Rahadi et al., 2022).

Program pendampingan ini telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap UMKM di Desa Kaduagung Timur. Namun, evaluasi juga menunjukkan bahwa keberlanjutan dan keberhasilan jangka panjang sangat bergantung pada dukungan lanjutan, baik dari pihak pemerintah, lembaga pendidikan, maupun sektor swasta. Oleh karena itu, kerjasama yang berkelanjutan diperlukan untuk memastikan bahwa UMKM dapat terus berkembang dan berkontribusi secara signifikan terhadap perekonomian lokal (Taju Ulya et al., 2023).



Gambar 1-6 Proses pengolahan singkong dadu sidu



Gambar.7-10 Proses pembumbuan dan packaging

Dari gambar diatas dapat dijelaskan bahwa proses pembuatan kriping singkong dadu sangatlah gampang dan hanya memerlukan waktu setengah hari saja dari pengupasan kulit singkong, memotong singkong menjadi bentuk dadu mencuci singkong, mengukus singkong, menggoreng kriping singkong dadu kedalam minyak panas, kemudian ditiriskan selama beberapa menit, siap dibumbui sesuai selera nah disini hanya membuat varian empat rasa pertama rasa keju, rasa barbequiu, rasa pedas manis dan original mungkin inovasi terbaru akan membuat rasa cengkeh dengan aroma mint agar hangat kedalam tubuh ketika dikonsumsi(Rikobi, 2015).

Proses pembumbuan kalau ingin empat varian rasa tentunya harus beda wadah atau beda tempat agar rasa tidak tercampur proses terakhir adalah proses packaging menggunakan plastik zipper dimana dengan plastik ini kedap udara dan tidak mudah bees atau tidak renyah dan seleh proses ini tinggal di berikan label atau logo(Jumain, Wahyu, Talindong.A., Parmi, Kareba. L., 2024).

## SIMPULAN

Pendampingan inovasi produk Singkong Dadu (Sidu) yang dilakukan oleh tim KKM UNIBA Kelompok 66 di Desa Kaduagung Timur, Kecamatan Cibadak, berhasil memberikan dampak positif terhadap pengembangan UMKM setempat. Program ini menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang tepat, UMKM di Desa Kaduagung Timur memiliki potensi besar untuk tumbuh dan berkontribusi lebih signifikan terhadap perekonomian lokal. Keberhasilan ini dapat dijadikan model untuk pengembangan UMKM di daerah lain. Secara keseluruhan, pendampingan ini membuktikan bahwa

inovasi produk, peningkatan kualitas, dan pemasaran yang efektif adalah kunci keberhasilan dalam mengembangkan UMKM. Dengan dukungan yang terus menerus, UMKM di Desa Kaduagung Timur diharapkan dapat terus berkembang dan mencapai keberhasilan yang lebih besar di masa depan.

## SARAN

Disarankan untuk menyediakan bantuan peralatan produksi yang lebih modern dan efisien, yang dapat meningkatkan kapasitas dan konsistensi produksi. Pemerintah daerah dan pihak terkait dapat berperan dalam menyediakan fasilitas ini. Pelaku UMKM perlu mendapatkan pelatihan lanjutan terkait teknik produksi massal agar dapat memenuhi permintaan yang lebih besar tanpa mengorbankan kualitas produk. Selain kripik Singkong Dadu, disarankan untuk mengembangkan produk turunan lain dari singkong yang memiliki nilai tambah tinggi, seperti keripik tipis, tepung singkong, atau olahan lainnya yang dapat memperkaya portofolio produk UMKM. Disarankan untuk mengedukasi konsumen tentang keunggulan produk Singkong Dadu, seperti manfaat kesehatan dan keunikan rasa. Edukasi ini dapat dilakukan melalui media sosial, brosur, atau event promosi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kelompok 66 KKM UNIBA Desa Kaduagung Timur Kecamatan Cibadak mengucapkan terimakasih kepada kepala Desa Kaduagung yang telah mengizinkan untuk melakukan KKM di lokasi ini selama 55 hari semoga dengan pendampingan ini menjadi motivasi dan ide kreatif bagi warga Desa Pelaku UMKM dan menciptakan produk unggulan daerah dengan berbagai varian rasa yang sekiranya menarik dan memiliki citarasa yang nikmat bagi para pecinta kuliner renyah dan gurih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, H. (2021). Perintisan Produk Unggulan Desa Menggunakan Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 1465–1473. <https://doi.org/10.18196/ppm.38.240>
- Akuntansi, J., Ekonomi, M. D. A. N., Zai, M., Chaerani, D. S., & Gusvita, H. (2024). Analisis Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Aneka Keripik Singkong Pada Usaha UMKM Bintang Jaya 4x7 Kota Padang. 3(1), 31–45.
- Al Anshori, F., Hidayat, W., & Sohriati, E. (2022). PKM UMKM Singkong Keju Beku Melalui Alih Teknologi Untuk Meningkatkan Kualitas dan Kuantitas Produk. 3(4), 752–761. <https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/277>
- Distria, T. F., Safitri, I. R., Putri, N. A., & Susanto, E. (2021). *Abdimas galuh*. *Abdimas Galuh*, 3(1), 32–38.
- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Djibran, M. M. (2023). Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 358–362. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v6i1.2973>
- I Gusti Lanang Ardana, Wahyunadi, Putu Karismawan, M. (2021). *Jurnal ABDIMAS INDEPENDEN*. *Jurnal ABDIMAS INDEPENDEN* Vol. 2, No. 1, Mei 2021 PENYULUHAN, 2(1), 67–76.
- Jumain, Wahyu, Talindong.A., Parmi, Kareba. L., R. (2024). *Jurnal abadimas adi buana*. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 7(01), 1–7. <https://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/abadimas/article/view/8389>
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79. <https://doi.org/10.14421/jbs.1168>
- Ngurah, G., Wijaya, S., Gus, K., Ciptahadi, O., Narindro, L., Desa, B., & Belayu, C. (2000). Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Olahan Singkong “ Buk Ida .” *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer* 6(2):, 6(2), 9–14.
- Nurasia, N., Sohriati, E., & Nurmalasari, N. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Singkong Beku Di Kecamatan Bara Kota Palopo. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 2(3), 343–348. <https://doi.org/10.53769/jai.v2i3.305>
- Pandanwangi, A., Apin, A. M., Sukapura Dewi, B., Damayanti, N., Denianshah, F., & Elnissi, S. (2020). Adaptasi Pendampingan Teknik Membuat Media Alternatif Baru di Era New Normal.

- Peran Perguruan Tinggi Dalam Transformasi, Adaptasi, Dan Metamorfosis Pengabdian Pada Masyarakat Di Era New Normal, 5(1), 22–26. [http://repository.unika.ac.id/23450/1/sendimasyogya20Yekti Tri Menik.pdf](http://repository.unika.ac.id/23450/1/sendimasyogya20Yekti%20Tri%20Menik.pdf)
- Panjaitan, H. C., Sineri, D. I., Puteri, H. S., Febriyadin, F., & Pujihastuti, E. S. (2022). Edukasi Gizi Dan Penyusunan Menu Pemulihan untuk Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 02(03), 471–423.
- Permatasari, A. S., Winaningsih, I., & Prasetyo, J. A. (2019). Inovasi Limbah Cair Singkong Menjadi Nata de Cassava Sebagai Bisnis Kuliner. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 398. <https://doi.org/10.22146/jpkm.42397>
- Rahadi, D. R., Lestari, H. T., & Maharani, D. (2022). Strategi Penjualan Produk Olahan Singkong (Sampeuin) di Pandemi Covid-19 di Kabupaten Karawang. *JMK (Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan)*, 7(1), 70. <https://doi.org/10.32503/jmk.v7i1.2111>
- Rikobi, A. (2015). Video Ilustrasi Kreatif tentang Kuliner Kota Bandung untuk Menunjang Pariwisata. *Jurnal Sketsa*, 2(1), 1–13.
- Rivki, M., Bachtiar, A. M., Informatika, T., Teknik, F., & Indonesia, U. K. (n.d.). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. 112, 84–157.
- Taju Ulya, A., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Komposit dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.7154>