



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Diversifikasi Produk Berbasis Tepung Kaopi

Sri Wahyuni¹, Sarinah², Rosnawintang³, Asnani⁴, Arby'in Pratiwi⁵

Keywords :

Pemberdayaan;
Disversifikasi;
Tepung Kaopi.

Correspondensi Author

Ilmu dan Teknologi Pangan,
Fakultas Pertanian,
Universitas Halu Oleo
Email:
sarinah_faperta@uho.ac.id

History Article

Received: 11-05-2022;
Reviewed: 24-06-2022;
Revised: 23-06-2022;
Accepted: 28-07-2022;
Published: 19-08-2022

Abstract. This activity is a service activity by empowers the community with the aim of increasing economic value and making product diversity. Activities were carried out on the diversification of cocoa flour-based products. The method used in this product creation activity is to adjust the needs in the field, as is the case with how to create products according to the tastes and needs of consumers. As for the diversity that can be made according to needs, such as brownies, Roti Jala, Cookies, and Pizza. The manufacture of these products is always carried out on product diversification development. This method will give a high value to the selling price of the product produced. Community empowerment techniques are carried out through training and product manufacturing processes. In addition, training was also carried out on the packaging. The purpose of this training is to increase the knowledge and skills of the people who are fostered in this empowerment. This activity gives good results because it can diversify products from cocoa flour and have an impact on increasing income. Moreover, this activity was carried out during this pandemic, so that the development of diversified products made from local cocoa food raw materials would have a positive impact on the economic value of the community. This activity ends with an organoleptic test on the product which includes aroma, taste, and texture. The technique is done by providing cake ingredients per product and equipment assistance to 1 selected participant in the activities carried out.

Abstrak. Kegiatan ini adalah kegiatan pengabdian dengan memberdayakan masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan membuat keragaman suatu produk. Kegiatan dilakukan pada penganekaragaman atau diversifikasi produk berbasis tepung kaopi. Kegiatan ini adalah usaha untuk melakukan penganekaragaman produk berbahan dasar tepung kaopi. Metode yang digunakan dalam kegiatan penciptaan produk ini adalah menyesuaikan kebutuhan di lapangan. Seperti halnya dengan dengan cara menciptakan produk sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen. Adapun keanekaragaman yang dapat di buat sesuai kebutuhan di antara nya seperti produk dengan pembuatan Brownies, Roti Jala, Cookies dan Pizza. Pembuatan tersebut dilakukan dan senantiasa dilakukan pengembangan pada disversifikasi pembuatan produk tentunya. Metode yang dilakukan tersebut akan memberikan nilai yang tinggi pada harga jual produk yang di hasilkan. Secara otomatis dapat meningkatkan harga penjualan. Teknik pemberdayaan pada masyarakat dilakukan melalui pelatihan dan praktik proses pembuatan produk. Selain itu dilakukan pelatihan juga pada pengemasan. Tujuan

dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pada masyarakat yang di bina dalam pemberdayaan ini. Kegiatan ini memberikan hasil yang baik karena di dapat diversifikasi produk dari tepung kaopi dan memberikan dampak pada peningkatan pendapatan. Apalagi kegiatan ini dilakukan pada masa pandemi ini, sehingga dengan adanya pengembangan diversifikasi produk berbahan baku pangan lokal kaopi akan memberikan dampak positif pada nilai ekonomi masyarakat. Kegiatan ini diakhiri dengan uji organoleptic pada produk yang meliputi uji (aroma, rasa dan tekstur). Teknik dilakukan dengan memberikan bahan kue perproduk serta bantuan peralatan kepada 1 orang peserta terpilih pada kegiatan yang dilakukan.

PENDAHULUAN

Kota Kendari merupakan daerah yang pemerintahannya fokus mendukung pengembangan pangan lokal melalui beberapa kebijakan dan program yang dilakukan. Kebijakan yang dikeluarkan untuk mendukung pengembangan pangan lokal diantaranya Peraturan Wali kota Kendari No 15 Tahun 2010 tentang aksi percepatan, penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal, adanya instruksi wali kota Kendari No. 520/7241/2011 kepada seluruh SKPD lingkup Pemkot Kendari agar dalam setiap kegiatan menyuguhkan atau menyajikan pangan lokal. Selain itu, adanya surat keputusan Wali Kota Kendari No.427 tahun 2012 tentang pembentukan Komunitas Masyarakat Peduli Pangan Lokal Sinonggi Kasoami Kambose dan Kabuto. Kebijakan lainnya adalah Keputusan Wali Kota Kendari No. 846 tahun 2013 tentang penetapan hari senin sebagai satu hari tanpa nasi.

Meskipun dukungan dari pemerintah daerah cukup tinggi untuk pengembangan pangan lokal termasuk tepung kaopi yang merupakan salah satu bahan baku pangan lokal Sulawesi Tenggara, kenyataannya produk olahan yang dilakukan masih terbatas pada produk kasoami. Kasoami adalah produk pangan lokal olahan tepung kaopi yang dikukus dan berbentuk kerucut. Kurangnya pengembangan produk olahan dari tepung kaopi karena pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang diversifikasi produk belum ada. Saat masa adaptasi baru, permintaan akan produk pangan lokal tersebut menurun, penjualan kasoami yang biasanya 80–100 buah perhari menurun menjadi 50–60 buah perhari. Kondisi ini menurunkan pendapatan kelompok

masyarakat pengrajin kaopi dan pedagang kasoami.

Diversifikasi produk berbahan baku tepung kaopi dipandang dapat meningkatkan minat dan permintaan konsumen untuk mengkonsumsi karena manfaat produk yang baik untuk kesehatan. Sebagaimana dikemukakan Kumar, *et al* (2021) bahwa konsumsi makanan lokal meningkat karena kemudahannya dan berbagai manfaat yang dirasakan. Menurut Suprapti (2005) tepung dari ubi kayu memiliki keunggulan dibanding tepung terigu. Tepung ubi kayu dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk makanan olahan atau substitusi aneka tepung pada berbagai makanan olahan berbasis tepung (Subagio, 2007) dan menangkal radikal bebas dan antioksidan tinggi (Haidir *et al*, 2020). Beragam produk pengembangan dapat dilakukan dari bahan baku tepung kaopi.

Pengembangan diversifikasi tepung kaopi menjadi produk yang inovatif dengan tampilannya dibuat menarik, cita rasa kekinian, dan harga yang bersaing serta memiliki nilai gizi dibutuhkan seperti dalam bentuk roti jala, *pizza*, *brownies* dan *cookies*. Upaya meningkatkan kesehatan dan pendapatan masyarakat di masa adaptasi baru dengan mengkonsumsi dan memproduksi produk berbahan baku tepung kaopi dimungkinkan.

Masyarakat membutuhkan bimbingan dan arahan dalam meningkatkan keterampilan tentang diversifikasi yang dapat dilakukan dalam pengembangan produk berbasis tepung kaopi. Melalui pelatihan dan praktek secara langsung membuka wawasan masyarakat dan membantu kelompok masyarakat untuk meningkatkan pendapatan khususnya kelompok pengrajin kaopi dan pedagang kasoami.

Pelaksanaan Program Kemitraan

Masyarakat (PKM) di Kota Kendari menjadi sangat tepat sebagai sarana dan media transfer teknologi dari akademik perguruan tinggi kepada masyarakat dalam hal ini pengrajin kaopi dan pedagang kasoami. PKM membantu masyarakat bagaimana meningkatkan pendapatan keluarga dengan diverifikasi produk olahan kaopi dan meningkatkan nilai tambah dari produk olahan sekaligus nilai gizi yang menyehatkan di masa adaptasi baru.

METODE

Metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan, yaitu dengan metode partisipasi aktif atau metode *Participatory Action Research* (PAR). Metode ini efektif dalam membangun kesadaran peserta atau memberdayakan masyarakat dengan penyuluhan untuk meningkatkan produktifitas dengan materi yang telah ditentukan (Daniel, *et al.* 2018), selanjutnya pelatihan dalam membuat produk (*brownies*, roti jala, *cookies*, *pizza*) dari bahan baku tepung kaopi. Tim Pelaksana memprioritaskan masyarakat yang dapat mengikuti pelatihan adalah masyarakat produsen dan konsumen pengguna utama tepung kaopi yaitu pengrajin kaopi dan pedagang kasoami di Kota Kendari sebanyak 22 orang.

Produk dibuat dengan cara yang mudah dipahami dan menggunakan peralatan yang sederhana serta mudah diperoleh, sehingga peserta pelatihan akan dengan mudah untuk mempraktekannya sendiri. Produk yang dihasilkan diberikan kepada peserta untuk dikonsumsi yang selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik. Untuk pengisian data dalam analisis organoleptik, maka penyusunan nilai ditentukan sebagai berikut: Sangat Tidak Suka diberi nilai 1, Tidak Suka diberi nilai 2, Cukup Suka diberi nilai 3, Suka diberi nilai 4 dan Sangat Suka diberi nilai 5. Setelah semua kuesioner tersebut diberi nilai, maka hasil dimasukkan dalam tabel untuk ditentukan prosentasenya, untuk setiap kategori yang telah ditentukan. Hasil prosentase berikut merupakan hasil pembagian rata-rata dari keseluruhan jawaban responden.

Selain dikonsumsi, produk diperlihatkan sampai pada acara pelabelan dan pengemasan produk, sehingga hasilnya dapat langsung dipasarkan untuk menambah pendapatan. Kegiatan pelatihan melalui pemberdayaan masyarakat dilaksanakan pada tanggal 9 Juni 2021. Agenda kegiatan ini melibatkan

narasumber sekaligus instruktur dari dosen-dosen Universitas Halu Oleo sebanyak 3 orang yang memberikan pendampingan pelatihan, di bantu 2 orang mahasiswa. Lokasi pelatihan dilaksanakan di Kelurahan Padaleu Kota Kendari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tepung kaopi yang menjadi bahan dasar pembuatan produk (*brownies*, roti jala, *cookies*, *pizza*) merupakan tepung berasal dari parutan ubi kayu yang dikeringkan dan dihaluskan. Umumnya tepung kaopi diolah menjadi kasoami yang menjadi makanan khas daerah Sulawesi Tenggara, yang dapat dibeli dengan harga jual Rp 5.000, 00 /buah di pasar. Pengembangan makanan khas daerah sudah mulai berkembang dan diminati (Farmer & Betz, 2016). Diversifikasi pengolahan kaopi seperti roti jala, *pizza*, *brownies* dan *cookies* belum banyak dilakukan karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang berbagai olahan yang dapat dilakukan.

Dalam masa adaptasi baru, penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk berbahan baku tepung kaopi disambut dengan sangat antusias oleh peserta. Hal ini karena manfaat konsumsi pangan ini untuk kesehatan tubuh. Menurut Wahyuni (2015) tepung kaopi merupakan tepung *non gluten* sebagai substitusi tepung terigu, yang cita rasa khas dan disukai masyarakat.

Berdasarkan kajian teoritis diketahui bahwa tepung kaopi mengandung serat yang tinggi (dibandingkan gandum) sehingga dapat mengurangi penyerapan kolesterol, mengencerkan toksin dan meningkatkan produksi asam lemak rantai pendek. Karena dihasilkan melalui fermentasi, tepung kaopi juga mempunyai efek prebiotik yang membantu pertumbuhan mikroba di dalam saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan menjadi lebih sehat.

Tepung kaopi digunakan karena beberapa keunggulan jenis tepung ini, seperti aroma dan citarasa kaopi setara terigu, bahan baku yang tersedia cukup sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak tergantung dari impor seperti gandum. Meskipun harga tepung kaopi relatif lebih mahal dibanding dengan harga tepung terigu maupun tepung beras, namun manfaat yang diperoleh sangat besar.

Selama kegiatan berlangsung, dapat diketahui masyarakat sangat antusias dalam mempraktekkan pembuatan produk berbahan baku tepung kaopi. Masyarakat juga diberikan edukasi dan stimulus agar giat berwirausaha dari keterampilan yang dimiliki dari tim dosen ekonomi yang turut serta mendampingi peserta selama kegiatan. Kegiatan yang telah dilaksanakan meliputi pelatihan dan praktek proses pembuatan produk diversifikasi dari tepung kaopi. Tahapan kegiatan terdiri dari:

Persiapan Kegiatan

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, tim pengabdian menyusun rancangan kegiatan dan melakukan uji coba produk (*brownies*, roti jala, *cookies* dan *pizza*) dengan bahan utama tepung kaopi. Melalui uji coba produk, tim pelaksana menemukan resep yang cocok untuk digunakan dalam pelaksanaan kegiatan. Uji coba juga dilakukan dalam pengemasan dan pelabelan produk contoh. Sehingga saat pelaksanaan kegiatan produk contoh dapat langsung disajikan dengan kemasan yang berlabel.

Tim pengabdian juga mengajukan izin dan berkoordinasi dengan pemerintahan Kecamatan Padaleu Kota Kendari. Tim juga meminta bantuan pemerintah kelurahan berkaitan dengan peserta pelatihan yang menjadi perwakilan lingkungan pelaksanaan kegiatan. Hasil koordinasi dengan pemerintah desa ini menjadi bahan pertimbangan tim pelaksana dalam memperbaiki rancangan kegiatan pelatihan. Setelah itu, tim pelaksana menyiapkan materi pelatihan, bahan, dan juga alat yang dibutuhkan untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Pelaksanaan Kegiatan

Untuk memudahkan transfer teknologi kepada masyarakat untuk membentuk masyarakat yang mandiri maka pelatihan, demo atau praktek dan pendampingan masyarakat merupakan metode yang dianjurkan. Pelatihan pengolahan pangan menurut Kurwardinah (2016) merupakan salah satu bentuk determinan pembentuk keluarga sejahtera. Kegiatan pelatihan pengolahan tepung kaopi menjadi berbagai produk yang digemari masyarakat diawali dengan sosialisasi dari program PKM pemberdayaan untuk memperkenalkan program dan tujuan program serta memperkenalkan tim pengabdian dengan bidang keahliannya masing-

masing oleh ketua. Tujuan program untuk peningkatan pemberdayaan mitra, peningkatan jenis produk mitra serta terjadi peningkatan volume produksi dan penjualan produk pangan berbahan kaopi.

Penyuluhan Diversifikasi Produk Berbasis Tepung Kaopi dan tampilan pengemasan produk

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan meliputi pemahaman tentang keunggulan dan manfaat dari tepung kaopi yang merupakan produk lokal Sulawesi Tenggara. Untuk memperluas pengetahuan peserta pelatihan yang hanya memanfaatkan tepung kaopi untuk membuat kasoami (makanan khas Sulawesi Tenggara khususnya Kabupaten Buton dan Wakatobi), dipaparkan teknik sederhana membuat tepung kaopi dengan mengeringkan kaopi menggunakan kipas angin untuk mencegah rasa asam pada tepung.

Pemateri memaparkan beragam produk yang dapat dihasilkan dari bahan utama dan bahan tambahan dari tepung kaopi diantaranya *brownies*, *cookies*, *pizza* dan roti jala yang penyajiannya bersama kari ayam/sapi. Pelatihan menjadikan pengembangan produk pangan lokal menjadi lebih berkualitas dan aman dikonsumsi masyarakat. Penyuluhan tentang diversifikasi produk olahan berbasis tepung kaopi seperti pada Gambar 1.

Pengenalan tentang fungsi produk lokal yang sangat penting untuk mencegah penyakit yang berhubungan dengan saluran pencernaan seperti wasir, difterkulosis, dan kanker usus besar. Kandungan serat yang tinggi berfungsi memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, juga memperlambat kemunculan glukosa darah sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mentransfer glukosa ke dalam sel-sel tubuh diubah menjadi energi yang semakin sedikit.

Praktek dan demo dari Tim pelaksana dalam pembuatan diversifikasi produk olahan dilakukan setelah sosialisai dan penyuluhan Gambar 1. Peserta diajak ikut praktek dan menyaksikan proses pembuatan produk. Antusias peserta sangat besar untuk terlibat langsung dalam praktek. Produk yang dibuat dalam praktek terdiri dari *brownies*, *pizza*, roti jala dan *cookies*.



Gambar 1. *Antusias peserta dalam praktek dan menyimak materi*

Pelatihan Pembuatan Produk berbasis tepung kaopi

Agar penyerapan teknologi oleh peserta baik maka dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan, peserta diharapkan mengikuti setiap tahapan dari pembuatan produk. Tahapan pembuatan produk dibagi 4 (empat) sesuai dengan jumlah produk yang akan dibuat yaitu tahap (1) membuat Cookies, (2) Membuat Brownies, (3) Membuat Pizza, dan terakhir (4) Roti Jala. Sebelum praktek dilakukan, setiap

peserta sudah diberikan panduan pembuatan produk. Bahan dan peralatan yang dibutuhkan telah disiapkan oleh Tim Pengabdian (Gambar 3a).

Keempat produk olahan tersebut beragam persentase komposisi tepung kaopi yang digunakan, sebagaimana disajikan pada Tabel 1. Tepung terigu yang biasa digunakan dalam setiap olahan tersebut sudah dapat digantikan oleh tepung kaopi.

Tabel.1. *Komposisi Tepung Kaopi yang digunakan Produk*

| Jenis Produk | Tepung Kaopi yang digunakan (%) |
|--------------|---------------------------------|
| Brownies | 100 |
| Pizza | 30 |
| Cookies | 100 |
| Roti Jala | 100 |

Pembuatan Cookies Kaopi

Cookies kaopi dibuat dengan bahan baku tepung kaopi 100 %. Pembuatan dimulai dengan mencampur mentega/margarin, gula halus, sedikit baking powder (wajib) dan vanili esens sampai tercampur merata. Tambahkan telur dalam campuran yang selanjutnya sedikit demi sedikit tepung kaopi dimasukkan ke dalam campuran. Untuk menambah aneka rasa dapat dicampur dengan *choco chip* atau kenari cincang sebelum dibuat bulatan kecil. Pemanggangan dilakukan selama 15 – 20 menit. Menurut Anni (2008) lama pembakaran pada cookies adalah 10-15 atau lebih dengan suhu pembakaran yang umum 160 - 200°C.

Pembuatan Brownies Kaopi

Tepung kaopi yang telah disangrai terlebih dahulu digunakan dalam pembuatan brownies kaopi dengan komposisi 100 persen tepung yang digunakan adalah tepung kaopi. Tahapan awal pembuatan telur dan gula dikocok sampai mengembang halus, selanjutnya masukkan ovalet, kemudian masukkan tepung

kaopi, dan dikocok lagi sampai terlihat mengembang. Cokelat bubuk dimasukan sedikit demi sedikit sambal tetap dicampur merata. Masukkan adonan dalam cetakan dan taburi dengan kenari cincang. Pemanggangan brownies dilakukan selama \pm 30 menit dalam suhu 175°C.

Pembuatan Pizza Kaopi

Ragi aktif dilarutkan dalam 125 mL air hangat yang sudah dicampur gula dan didiamkan selama 7 – 10 menit hingga berbuih. Suhu air yang dianjurkan ialah sekitar 40 derajat celcius. Penggunaan air yang terlalu panas dapat membuat ragi menjadi nya mati, sebaliknya penggunaan air dingin tidak dapat membuat ragi instan aktif. Campurkan air ragi dengan tepung yang terdiri dari 70 % tepung terigu dan 30 % tepung kaopi serta masukkan susu bubuk, garam. Tambahkan mentega yang telah dicairkan dan campur merata sampai kalis. Diamkan adonan selama \pm 1 jam (tutup dengan plastik wrap/serbet) hingga mengembang. Panaskan oven dengan suhu 170-200°C. Siapkan loyang bulat, olesi margarin dan tepung. Bentuk

adonan dalam wadah panggangan pizza. Berikan campuran saos tomat, potongan sosis dan basil, tambahkan *topping* lain sesuai keinginan dan panggang sampai berwarna kecoklatan.

Pembuatan Roti Jala Kaopi

Campurkan tepung kaopi, kunyit bubuk, garam, telur dan santan (dengan kekentalan sedang). Aduk merata dengan menggunakan mixer. Pastikan adonan tercampur rata dan tidak ada tepung yang menggumpal. Masukkan mentega cair ke dalam adonan, aduk rata. Setelah itu, masukkan adonan ke dalam botol saos. Panaskan wajan anti lengket. Masukkan adonan dengan pola jaring-jaring. Masak hingga matang. Lipat dan taruh di atas piring. Penyajian roti jala saat hangat bersama dengan kari ayam.

Setelah pembuatan produk selesai dilakukan, kegiatan dilanjutkan dengan pengemasan produk. Pengemasan produk memiliki peran penting dalam keberhasilan penjualan produk. Sebagaimana menurut Cenadi (2000) kemasan merupakan salah satu solusi untuk menarik perhatian konsumen karena berhadapan langsung dengan konsumen. Kemasan mempunyai dua fungsi dasar yaitu melindungi produk dari kerusakan selama pengiriman dan mempromosikan produk ke konsumen akhir karenanya kemasan sangat penting baik bagi penjual dan pembeli produk (Dhameria, 2014). Produk yang dihasilkan dikemas oleh peserta dengan bimbingan tim pengabdian.

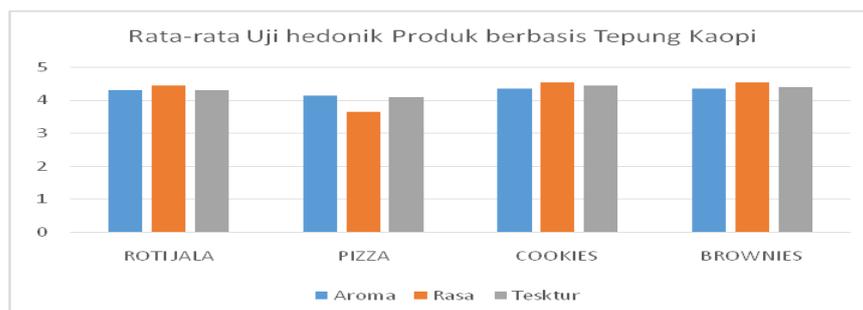


Gambar 2. Peserta menikmati hasil praktek dan memberikan penilaian

Sesudah melakukan pelatihan peserta diminta untuk mulai melakukan pembuatan produk di rumah masing-masing. Tim pengabdian membekali peserta dengan menyerahkan bahan baku perproduk untuk pembuatan produk telah dipraktikkan sehingga peserta bisa langsung praktek di rumah. Tim juga menyerahkan bantuan peralatan yang digunakan dalam pelatihan kepada peserta terpilih dengan kontrak perjanjian akan digunakan dalam pengembangan usaha.

Evaluasi Produk Pelatihan Melalui Uji Kesukaan Organoleptik

Untuk menguji penerimaan konsumen terhadap produk diversifikasi yang berbasis tepung kaopi dilakukan uji organoleptik dengan panelis adalah peserta pelatihan. Pengujian organoleptik disebut penilaian indera adalah suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat (Ayutaningwarno, 2014).



Gambar 3. Uji Kesukaan Produk Berbasis Tepung Kaopi

Berdasarkan hasil analisis uji organoleptik secara hedonik diketahui bahwa rata-rata tingkat penilaian peserta terhadap produk olahan berbasis tepung kaopi dalam kategori suka baik aroma, rasa maupun tekstur produk. Kondisi ini didukung dengan keinginan peserta untuk menggunakan tepung kaopi untuk produk pangan.

SIMPULAN DAN SARAN

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan adalah materi tentang manfaat bahan baku produk, pembuatan dan pengemasan produk berbahan baku tepung kaopi. Tim pengabdian memaparkan alat dan bahan yang dibutuhkan dan mempraktekkan cara membuat serta mengemas produk yang telah dibuat. Setiap peserta pelatihan mencicipi produk dan membuat produk kembali di rumah dengan bahan yang sama.

Kegiatan pelatihan mendapat respon yang positif dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta pelatihan dalam membuat dan mengemas produk. Kegiatan ini dapat diteruskan mengenai pelatihan pemasaran secara online dan pembukuan sederhana untuk meningkatkan usaha.

DAFTAR RUJUKAN

- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Jakarta.
- Christine Suharto Cenadi. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana* Vol. 2, No. 1, Januari 2000: 92 - 103
- Daniel, M., dkk. (2008). *Participatory Rural Appraisal. Pendekatan Efektif Mendukung Penerapan Penyuluhan Partisipatif dalam Upaya Percepatan Pembangunan Pertanian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Eddy Setyo Mudjajanto , Lilik Noor Yulianti. 2013. *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya. Bogor
- Evan Tandio, Ahmad Adib, dan Ani Wijayanti. *Perancangan Logo dan Desain Kemasan Untuk Dhisti Cookies Sebagai Camilan Di Kota Solo*.
- Farmer, J. R., & Betz, M. E. (2016). Rebuilding local foods in Appalachia: Variables affecting distribution methods of West Virginia farms. *Journal of Rural Studies*, 45, 34–42.
- Feldmann, C., & Hamm, U. (2015). Consumers' _perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, 40, 152–164.
- Haidir Amin, Sri Wahyuni, Ansharullah, Andi Bahrin, La Rianda, Ahmad Zaeni, Asnani, Agung W Mahatva Yodha, La Ode Muhammad Julian Purnama, Saripuddin, Taulidhul Adila, Adryan Fristiohady, Idin Sahidin. *Radical Scavenger and Antioxidant Potency Of Kaopi and Kasoami Made By Yellow Cassava: A Traditional Functional Food from Southeast Sulawesi*. *International Journal of Management and Education in Human Development*. 1, 60-65.
- Suprpti L. *Tepung tapioka, pembuatan dan pemanfaatan*. Yogyakarta: Karnisius; 2005
- Vita Dhameria, SAB. 2014. Analisis Pengaruh Keunikan Desain Kemasan Produk, Kondusivitas Store Enviroment, Kualitas Display Produk Terhadap Keputusan Pembelian Impulsif (Studi pada Pasaraya Sri Ratu Pemuda Semarang). *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*. Volume XIII, No. 1, Mei 2014, halaman 1 - 44
- Wahyuni, S. (2015). *Kajian pengembangan tepung pangan lokal wikau maombo dari proses fermentasi singkong sebagai produk pangan fungsional dan pengganti tepung terigu*. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Wahyudi David dan Firmansyah David. 2020. *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference mapping dan survival analysis*. Universitas Bakrie Press. Jakarta.