

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI DONAT KENTANG HITAM BERBASIS POTENSI LOKAL UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MASYARAKAT

Much. Machfud Arif¹, Febrianti Anggitya A², Istiqomah Jaya Putri³, Sri Chodari Nuriska Mei⁴, Siti Darmiati Rosita⁵, Ainun Ni'matul Ula⁶, Muhlিশotul Amalia⁷, Nisa Uzzaroh⁸, Syahidin Al-Hakim⁹, M. Taufiqur Rohman¹⁰

Institute Agama Islam Nahdlatul Ulama' Tuban

Email : machfud.tuban@gmail.com¹, febriantianggitya1620@gmail.com², istiqomahjayaputri@gmail.com³, srichodarinuriskamei@gmail.com⁴, darmiatirosita@gmail.com⁵, ainunularpl@gmail.com⁶, muhlিশotula@gmail.com⁷, nisauzzarohuzzaroh@gmail.com⁸, alh087269@gmail.com⁹, assinggahanitaufiq@gmail.com¹⁰

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat. Kentang hitam sebagai bahan pangan lokal memiliki kandungan gizi yang baik, namun pemanfaatannya masih terbatas sehingga nilai ekonominya belum optimal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi pengolahan kentang hitam menjadi produk donat yang memiliki daya jual lebih tinggi. Metode yang digunakan meliputi observasi potensi lokal, pelatihan pembuatan donat kentang hitam, serta edukasi mengenai strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah kentang hitam menjadi produk yang lebih inovatif, memiliki kualitas rasa yang baik, serta kemasan yang lebih menarik. Selain meningkatkan keterampilan masyarakat, inovasi produk ini juga membuka peluang usaha baru, meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, dan berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan demikian, inovasi donat kentang hitam dapat menjadi alternatif pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan melalui pengembangan produk pangan lokal bernilai ekonomi tinggi.

Kata Kunci: Banyu Langse; Desa Boto; Asset-Based Community Development; Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi Produk, Donat Kentang Hitam, Nilai Ekonomi

ABSTRACT

Community empowerment through product innovation is one of the effective strategies to increase the added value of local commodities while strengthening the local economy. Black potatoes, as a local food commodity, possess high nutritional value; however, their utilization remains limited, resulting in low economic value. This study aims to empower the community through the innovation of black potato doughnuts as a value-added food product with greater market potential. The methods employed include local potential assessment, training on black potato doughnut production, assistance in product packaging, and education on marketing strategies. The results indicate that

Article History

Received: Juli 2026

Reviewed: Juli 2026

Published: Juli 2026

Plagiarism Checker No

234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

community members were able to process black potatoes into an innovative product with good taste quality and attractive packaging. In addition to improving community skills, this product innovation created new business opportunities, enhanced the added value of local commodities, and showed the potential to increase household income. Therefore, black potato doughnut innovation can serve as a sustainable community empowerment strategy through the development of high-value local food products.

Keywords: *Community Empowerment, Product Innovation, Black Potato Doughnuts, Economic Value, Micro, Small,*

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat pedesaan, terutama sebagai sumber mata pencaharian utama dan penyedia bahan pangan. Namun, tingginya produksi hasil pertanian sering kali belum diikuti dengan optimalisasi pengolahan pascapanen sehingga sebagian besar komoditas masih dipasarkan dalam bentuk segar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai tambah produk relatif rendah, sementara harga jual sangat dipengaruhi oleh fluktuasi pasar. Oleh karena itu, diversifikasi produk melalui inovasi pengolahan pangan menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing komoditas lokal sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat.

Desa Hargoretno, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian cukup besar, salah satunya adalah komoditas kentang hitam. Kentang hitam menjadi hasil pertanian yang banyak dibudidayakan masyarakat karena memiliki produktivitas yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan olahan. Akan tetapi, pemanfaatannya masih didominasi sebagai komoditas segar yang dijual kepada pengepul. Pola pemasaran tersebut menyebabkan petani memperoleh keuntungan yang relatif rendah, terutama ketika terjadi panen raya yang mengakibatkan penurunan harga. Kondisi ini menunjukkan bahwa komoditas kentang hitam masih memerlukan inovasi pengolahan agar memiliki nilai tambah dan daya saing yang lebih tinggi.

Diversifikasi pangan merupakan salah satu bentuk inovasi yang mampu meningkatkan nilai ekonomi suatu komoditas melalui penciptaan produk baru yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan bahan bakunya. Selain memperpanjang umur simpan produk, diversifikasi juga membuka peluang usaha baru, memperluas pasar, serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Berbagai program pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan berbasis komoditas lokal mampu meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memperkuat ekonomi keluarga (Pratiwi & Pamuji, 2023).

Salah satu alternatif diversifikasi yang memiliki prospek baik adalah pengolahan kentang hitam menjadi donat. Donat dipilih karena merupakan produk yang digemari berbagai kalangan, memiliki proses produksi yang relatif sederhana, serta dapat diproduksi dalam skala rumah tangga. Penggunaan kentang hitam sebagai bahan utama juga menjadi nilai keunikan produk karena menghasilkan tekstur yang lembut serta menjadi inovasi pangan berbasis potensi lokal. Produk ini berpotensi menjadi oleh-oleh khas desa maupun produk UMKM yang mampu

meningkatkan nilai ekonomi komoditas kentang hitam. Temuan pengabdian di berbagai daerah juga memperlihatkan bahwa pelatihan pembuatan donat berbahan komoditas lokal, termasuk kentang, efektif meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan peluang usaha masyarakat (Barat et al., 2026).

Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) yang menekankan pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan aset dan potensi yang telah dimiliki. Dalam pendekatan ini, kentang hitam diposisikan sebagai aset lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah melalui pelatihan, praktik pembuatan donat, serta pendampingan pengemasan dan pemasaran. Pendekatan tersebut diharapkan tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, tetapi juga mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan berbasis potensi lokal sehingga tercipta sumber pendapatan baru yang berkelanjutan (Pratiwi & Pamuji, 2023)

Berdasarkan uraian tersebut, program pengabdian ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi olahan kentang hitam, (2) meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi donat kentang hitam sebagai produk pangan inovatif, dan (3) meningkatkan nilai ekonomi komoditas kentang hitam melalui pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang mampu mengoptimalkan aset desa sekaligus memperkuat ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode pengabdian kepada masyarakat (PkM) dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi potensi, pelatihan, praktik pembuatan produk, hingga evaluasi hasil. Fokus kegiatan adalah memberdayakan masyarakat melalui inovasi pengolahan kentang hitam menjadi donat sebagai produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi empat tahap. Pertama, tahap persiapan, yaitu melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi kentang hitam, kebutuhan masyarakat, serta permasalahan yang dihadapi dalam pemanfaatan hasil pertanian. Kedua, tahap pelaksanaan, berupa penyuluhan mengenai manfaat kentang hitam, peluang usaha produk olahan, serta pelatihan pembuatan donat kentang hitam yang mencakup proses pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Ketiga, tahap pendampingan, yaitu memberikan bimbingan kepada peserta selama proses produksi agar mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan layak dipasarkan. Keempat, tahap evaluasi, dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta, keterampilan yang diperoleh, serta potensi keberlanjutan usaha setelah kegiatan berakhir.

Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan evaluasi terhadap peserta selama kegiatan berlangsung. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan mendeskripsikan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan masyarakat dalam mengolah kentang hitam menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Hasil analisis kemudian digunakan untuk menilai efektivitas program

pemberdayaan masyarakat serta dampaknya terhadap peningkatan potensi usaha berbasis pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Potensi Kentang Hitam sebagai Produk Bernilai Tambah

Kentang hitam merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan bernilai tambah. Di Desa Hargoretno, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban, kentang hitam menjadi salah satu hasil pertanian yang dibudidayakan masyarakat dan berkontribusi terhadap pendapatan rumah tangga petani. Namun demikian, hasil panen sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk segar kepada pengepul sehingga harga jual sangat dipengaruhi oleh fluktuasi pasar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi yang diterima petani belum optimal karena belum adanya proses pengolahan yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas.

Permasalahan serupa juga ditemukan pada berbagai sentra produksi kentang di Indonesia. Hasil pengabdian di wilayah Kayu Aro, Jambi, menunjukkan bahwa petani cenderung menjual kentang dalam bentuk mentah dengan harga yang ditentukan oleh pengepul. Ketergantungan terhadap sistem pemasaran tersebut mengakibatkan pendapatan petani tidak stabil, terutama saat terjadi panen raya. Oleh karena itu, diversifikasi produk melalui pengolahan kentang menjadi produk siap konsumsi menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai jual sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat.

Nilai tambah dalam agroindustri merupakan peningkatan nilai suatu komoditas akibat adanya proses pengolahan, pengemasan, pelabelan, hingga pemasaran. Semakin tinggi tingkat pengolahan yang dilakukan, semakin besar pula peluang peningkatan nilai ekonomi produk. Pengolahan hasil pertanian tidak hanya menghasilkan keuntungan finansial yang lebih tinggi, tetapi juga mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya tarik konsumen, serta memperluas pangsa pasar. Dengan demikian, pengembangan produk olahan menjadi salah satu bentuk hilirisasi komoditas pertanian yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan (Hutauruk & Wau, 2022).

Pada program pengabdian ini, kentang hitam diolah menjadi donat kentang hitam sebagai inovasi produk berbasis potensi lokal. Pemilihan donat didasarkan pada beberapa pertimbangan. Pertama, donat merupakan makanan yang telah dikenal luas oleh berbagai kalangan sehingga memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi. Kedua, proses produksinya relatif sederhana dan dapat diterapkan sebagai usaha skala rumah tangga dengan modal yang terjangkau. Ketiga, penggunaan kentang hitam sebagai bahan utama memberikan karakteristik tekstur yang lebih lembut, cita rasa yang khas, serta menjadi nilai pembeda dibandingkan donat konvensional yang hanya menggunakan tepung terigu. Inovasi ini sekaligus menjadi upaya pemanfaatan komoditas lokal agar memiliki identitas produk yang unik dan berdaya saing.

Secara ekonomi, pengolahan kentang menjadi donat terbukti mampu menghasilkan nilai tambah yang signifikan. Penelitian Hutauruk dan Wau (2022) mengenai agroindustri donat kentang menunjukkan bahwa pengolahan kentang segar menjadi donat memberikan rasio nilai tambah sebesar 52%, yang berarti setiap kilogram kentang yang diolah mampu meningkatkan nilai ekonomi secara nyata dibandingkan apabila dijual dalam bentuk segar. Selain

menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi, pengembangan donat kentang juga membuka peluang penerapan strategi pemasaran yang lebih luas melalui inovasi produk, kemasan, dan promosi digital (Hutauruk & Wau, 2022).

Selain aspek ekonomi, inovasi donat kentang hitam juga berpotensi mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis masyarakat. Produk yang telah diolah memiliki fleksibilitas dalam pengemasan, penentuan merek, dan variasi rasa sehingga lebih mudah dipasarkan pada berbagai segmen konsumen, baik melalui penjualan langsung, bazar desa, toko oleh-oleh, maupun platform digital. Pendekatan ini sejalan dengan konsep Asset Based Community Development (ABCD) yang menitikberatkan pada pemanfaatan aset lokal sebagai kekuatan utama dalam proses pemberdayaan masyarakat. Kentang hitam tidak lagi dipandang hanya sebagai komoditas pertanian, tetapi sebagai aset ekonomi yang mampu menciptakan peluang usaha baru apabila dikelola secara inovatif.

Hasil observasi selama pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Hargoretno memberikan respons yang sangat positif terhadap inovasi donat kentang hitam. Sebagian besar peserta menyatakan belum pernah memanfaatkan kentang sebagai bahan baku donat, meskipun komoditas tersebut mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu memahami tahapan produksi mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan, fermentasi, penggorengan, hingga teknik pengemasan sederhana. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut menjadi modal awal bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara mandiri.

Dengan demikian, inovasi donat kentang hitam tidak hanya berfungsi sebagai diversifikasi produk pangan, tetapi juga menjadi strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah, masyarakat memperoleh peluang untuk meningkatkan pendapatan, memperluas kesempatan berwirausaha, serta memperkuat daya saing produk lokal. Apabila didukung dengan pendampingan berkelanjutan dalam aspek legalitas, branding, dan pemasaran digital, donat kentang hitam berpotensi berkembang menjadi salah satu produk unggulan Desa Hargoretno yang mampu mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

b) Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Donat Kentang Hitam

Program Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Donat Kentang Hitam merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal melalui pengolahan kentang hitam menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Kentang hitam memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin, mineral, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, pemanfaatannya oleh masyarakat masih terbatas karena umumnya hanya dijual dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi kentang hitam belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui inovasi donat, komoditas ini dapat diolah menjadi produk yang lebih menarik, memiliki cita rasa yang disukai masyarakat, serta berpotensi meningkatkan pendapatan pelaku usaha (Saputri et al., n.d.)

Kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai manfaat kentang hitam, pentingnya diversifikasi produk pangan, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan melalui pengolahan hasil pertanian lokal. Setelah itu, peserta mengikuti pelatihan pembuatan donat kentang hitam yang meliputi persiapan bahan baku, proses pencampuran adonan, teknik pemanggangan,

hingga pengemasan produk agar memiliki tampilan yang menarik dan siap dipasarkan. Seluruh peserta terlibat secara aktif dalam setiap tahapan sehingga memperoleh pengalaman langsung dalam menghasilkan produk yang berkualitas (Setiawan et al., 2025)

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kentang hitam menjadi donat. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui bahwa kentang hitam dapat diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan donat secara mandiri dan memahami pentingnya menjaga kualitas produk, kebersihan selama proses produksi, serta penggunaan kemasan yang menarik untuk meningkatkan minat konsumen.

Dari aspek ekonomi, inovasi donat kentang hitam memberikan peluang bagi masyarakat untuk menciptakan usaha berbasis pangan lokal. Produk donat memiliki nilai tambah karena diproses menjadi makanan siap konsumsi yang memiliki harga jual lebih tinggi dibandingkan kentang hitam dalam bentuk mentah. Selain itu, produk ini memiliki peluang pemasaran yang cukup luas, baik melalui penjualan langsung, titip jual di toko atau UMKM, maupun pemasaran secara digital melalui media sosial dan marketplace. Dengan demikian, kegiatan ini berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis potensi lokal (Potensi et al., 2025)

Dari aspek sosial, kegiatan pemberdayaan ini mampu meningkatkan partisipasi masyarakat, memperkuat kerja sama antarpeserta, serta menumbuhkan semangat berwirausaha. Masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam membuat donat kentang hitam, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai strategi pemasaran, pengemasan produk, dan pentingnya inovasi untuk menghadapi persaingan usaha. Hal tersebut diharapkan dapat mendorong terbentuknya kelompok usaha yang mandiri dan berkelanjutan (Mardiyah et al., 2026).

Secara keseluruhan, program Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Donat Kentang Hitam menunjukkan bahwa pemanfaatan komoditas lokal melalui inovasi produk pangan mampu meningkatkan nilai ekonomi sekaligus memperkuat kapasitas masyarakat. Melalui peningkatan keterampilan, kreativitas, dan jiwa kewirausahaan, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan usaha yang berdaya saing sehingga memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan dan penguatan ekonomi lokal (Suciati & Riwanda, 2009).

c) Dampak Inovasi Donat Kentang Hitam terhadap Peningkatan Nilai Ekonomi

Pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi donat kentang hitam memberikan dampak positif pada aspek ekonomi, sosial, dan keterampilan masyarakat. Dari sisi ekonomi, masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai cara meningkatkan nilai tambah komoditas kentang hitam yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk bahan mentah. Melalui pengolahan menjadi donat, harga jual produk meningkat sehingga membuka peluang usaha baru dan berpotensi menambah pendapatan keluarga. Inovasi produk pangan lokal juga mampu meningkatkan daya saing UMKM karena menghasilkan produk yang lebih menarik, bernilai jual tinggi, serta memiliki peluang pemasaran yang lebih luas (Aziz & Shohib, 2024)

Dari aspek sosial, kegiatan ini meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Pelatihan yang diberikan mendorong terbentuknya

kerja sama antaranggota masyarakat, meningkatkan rasa percaya diri dalam berwirausaha, serta menumbuhkan budaya inovasi dalam mengolah hasil pertanian. Keterlibatan masyarakat secara aktif menjadi salah satu indikator keberhasilan program pemberdayaan karena masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga pelaku utama dalam proses pengembangan ekonomi lokal (Rais & Margiati, 2025).

Selain itu, kegiatan ini berdampak pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk. Masyarakat memperoleh kemampuan untuk menghasilkan donat kentang hitam yang memiliki kualitas baik, tampilan menarik, dan memenuhi kebutuhan pasar. Penguasaan keterampilan tersebut diharapkan mampu menciptakan usaha yang berkelanjutan sehingga dapat memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus mendukung pengembangan UMKM berbasis pangan lokal (Anam & Uchyani, 2020)

KESIMPULAN

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi donat kentang hitam di Desa Hargoretno, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban, menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk pangan dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Kentang hitam yang sebelumnya lebih banyak dijual dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk donat yang memiliki nilai tambah, daya tarik, dan peluang pasar yang lebih luas.

Pelaksanaan kegiatan melalui penyuluhan, pelatihan, praktik produksi, pendampingan, serta edukasi pengemasan dan pemasaran mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kentang hitam menjadi produk pangan inovatif. Selain itu, kegiatan ini turut mendorong tumbuhnya kreativitas, partisipasi, dan jiwa kewirausahaan masyarakat serta membuka peluang terbentuknya usaha mikro berbasis potensi lokal.

Dengan demikian, inovasi donat kentang hitam tidak hanya berperan sebagai bentuk diversifikasi pangan, tetapi juga memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan keluarga, memperkuat perekonomian lokal, dan mendukung pengembangan UMKM secara berkelanjutan. Agar manfaat program dapat terus berkembang, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek peningkatan kualitas produk, legalitas usaha, branding, pengemasan, serta pemasaran digital sehingga donat kentang hitam dapat dikembangkan menjadi salah satu produk unggulan Desa Hargoretno.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., & Uchyani, R. (2020). *Peningkatan Daya Saing Keripik Melalui Perajang Slice Kentang*. 4(1), 22-29.
- Aziz, I. N., & Shohib, M. (2024). *Pemberdayaan Kelompok Ibu Sosialita melalui Pelatihan Keterampilan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal*. 04(02).
- Barat, U. S., Tunggadewi, U. T., Malang, K., Pembangunan, U., Veteran, N., Timur, J., & Surabaya, K. (2026). *Article History: Received: December 24*. 4(1), 298-306.
- Hutauruk, J., & Wau, J. (2022). *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Agroindustri Donat Kentang*. 2(2), 58-66.
- Mardiyah, S., Anistiyasari, Y., Aisyiyah, P., Dewi, R., & Yusuf, A. (2026). *PENGUATAN KAPASITAS EKONOMI PEREMPUAN DESA MELALUI PROGRAM*. 7(1), 135-148.
- Potensi, P., Pendampingan, L., Tina, A., Dewi, P., Agusta, S., & Putra, A. (2025). *Social Science Academic*. 153-164.

- Pratiwi, I., & Pamuji, M. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Diversifikasi Produk Pangan*. 7(3), 187-193.
- Rais, F., & Margiati, S. A. (2025). *PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN LIFE SKILL : PELATIHAN KETERAMPILAN MEMBUAT DONAT*. 3(1), 1-12.
- Saputri, D., Studi, P., Syariah, E., Ekonomi, F., Bisnis, D., Islam, U., Studi, P., Syariah, E., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Islam, U. (n.d.). *PELATIHAN INOVASI KEMASAN DAN PEMANFAATAN MEDIA SOSIAL SEBAGAI*. 497-505.
- Setiawan, R., Melati, D., & Widyarto, E. Y. (2025). *Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Brownies Berbahan Dasar Wortel Untuk Peningkatan UMKM Desa Sindangjaya Cianjur Jawa Barat*. 9(3).
- Suciati, I., & Riwanda, A. (2009). *Mengoptimalkan Potensi Sumber Daya Lokal Berbasis Pelatihan Kewirausahaan Demi Meningkatkan Ketahanan Ekonomi dan Kesejahteraan Masyarakat Desa Sikoran*. 28-35.