

## **PENGEMBANGAN USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) KERIPIK SINGKONG DAN KERIPIK GADUNG DI DUSUN KAUMAN, KABUPATEN MOJOKERTO**

**Yoga Alif Kurnia Utama, Martinus Rukismono**

**Abstrak:** Kegiatan ini merupakan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang bertujuan untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah (UKM) yang bergerak di bidang kuliner. UKM tersebut adalah UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri. Kedua UKM tersebut terletak di Dusun Kauman, Kabupaten Mojokerto. UD. Dedi Jaya merupakan UKM yang menjual keripik singkong goreng, sedangkan UD. Dua Putri merupakan UKM yang menjual keripik gadung mentah. Target yang dicapai pada kegiatan ini adalah peningkatan kualitas dan kuantitas produk serta daerah pemasaran pada kedua UKM. Dalam mencapai target tersebut, UD. Dedi Jaya akan diberi sebuah mesin elektrik pemotong singkong untuk meningkatkan kuantitas produknya sedangkan UD. Dua Putri akan diberi sebuah tungku beserta alat memasak untuk meningkatkan kualitas produknya menjadi keripik gadung goreng. Hal ini diikuti dengan pembuatan dapur yang higienis sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas. Selain itu, kedua UKM akan dibuatkan sebuah media promosi berupa website yang diikuti dengan pelatihan penggunaan media promosi tersebut untuk meningkatkan daerah pemasaran untuk produk mereka.

**Kata kunci:** Keripik Gadung, Keripik Singkong, Kabupaten Mojokerto, Pengembangan UKM.

***Abstract:** This activity is a Community Partnership Program (CPP) which to develop small and medium enterprises (SMEs) that related with culinary. They are UD. Dedi Jaya and UD. Dua Putri. Both of them are located in Kauman Village, Mojokerto Regency. UD. Dedi Jaya is a SME that sells fried cassava chips, while UD. Dua Putri are SME that selling raw asiatic bitter yam chips. The targets that achieved in this activity are improving the quality and quantity of products and marketing areas in both of them. For reaching the targets, UD. Dedi Jaya will be given an electric machine cassava cutters to increase the quantity of the product while the UD. Dua Putri will be given a stove and cooking utensils to improve the quality of their products into fried asiatic bitter yam chips. This is followed by making a hygienic kitchens so that the final product is more qualified. In addition, both SMEs will be created a media promotion which are websites that followed by training for using that media promotion to improve the marketing area for their products.*

***Keywords :** Asiatic Bitter Yam Chips, Cassava Chips, Mojokerto Regency, Development of SME*

### **PENDAHULUAN**

Singkong atau yang biasa disebut dengan ketela pohon merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang pertama kali dikenal dan dikembangkan di Brasil dan Paraguay di daerah Amerika Selatan (Azwar, 2010). Di Indonesia, singkong pertama kali diperkenalkan oleh orang portugis yang membawa tanaman tersebut dari Brasil pada abad ke-16 tetapi baru ditanam dan dibudidayakan secara komersial pada tahun 1810.

Tanaman ini dapat beradaptasi di daerah yang memiliki iklim tropis. Oleh karena itu, singkong dapat dengan baik tumbuh di Indonesia. Tanaman ini memiliki bentuk yang lonjong dimana dagingnya menggelembung di bagian tengah dan mengerucut di kedua sisinya. Daging tanaman ini memiliki tekstur yang agak keras dengan kulit berwarna coklat tua atau coklat kehitaman (Suhardi, 2002).

Saat ini, singkong merupakan salah satu makanan alternatif yang dikonsumsi masyarakat luas sebagai sumber karbohidrat pengganti beras. Hal ini dikarenakan di

Indonesia, produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton per tahun, dimana merupakan hasil pertanian terbesar setelah padi (Putri & Hersoelisyorini, 2012).

Hampir sama dengan singkong, gadung merupakan jenis tanaman umbi umbian yang berasal dari India bagian barat, yang mana kemudian menyebar luas sampai ke Asia Tenggara (Ndaru, 2012). Tanaman ini merupakan salah satu jenis tanaman perdu dimana tingginya mencapai 5 sampai 10 meter. Batang tanaman ini berbentuk bulat dan berbulu serta memiliki duri yang tersebar di seluruh tangkai daun dan batangnya. Umbi gadung sangat beracun karena memiliki kandungan alkaloid dioskorina (dioscorine) yang dapat menyebabkan rasa pusing dan juga muntah-muntah.

Tetapi walaupun beracun, gadung ini banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan alternatif pengganti makanan pokok seperti sagu atau jagung, terutama di daerah Nusa Tenggara dan Maluku (Azwar, 2010). Hal ini dikarenakan tanaman ini memiliki kandungan kalori yang tinggi sehingga dapat memberikan energi yang lebih buat tubuh manusia. Tentu saja dilakukan pengolahan terlebih dahulu untuk menghilangkan kadar racun yang ada di dalam umbi gadung sebelum dimakan. Teknik yang biasa dilakukan adalah dengan melumuri dengan abu gosok yang kemudian direndam selama 3-4 hari, lalu dicuci dan diremas-remas seperti mencuci beras (Novalinda, Yanti, & Edi, 2008).

Karena kedua tanaman ini banyak digunakan sebagai makanan pokok maka hal ini memberikan inspirasi bagi beberapa orang untuk mengolah kedua tanaman tersebut menjadi suatu produk yang bernilai jual. Beberapa UKM banyak yang memanfaatkan ide ini terutama beberapa UKM yang berada di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Menurut data Dinas Koperasi Kota Mojokerto tahun 2013, Mojokerto memiliki peringkat ketiga dalam daftar UKM unggulan di Provinsi Jawa Timur. Jumlah UKM ini terus mengalami peningkatan dari tahun 2009 sampai 2012, di mana UKM yang paling banyak bergerak dalam bidang perdagangan (Wahyudi, Khusaini, & Pratomo, 2016).

Pada tahun 2012 saja jumlah UKM di Mojokerto di bidang perdagangan mencapai 589 UKM. Dari sini dapat dilihat bahwa UKM memberikan kontribusi besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat terutama di kalangan masyarakat bawah (Sudarma, 2013). Tidak hanya itu, UKM memiliki peran yang sangat vital pula terhadap perekonomian Indonesia. UKM dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi orang lain dan membantu masalah-masalah ekonomi dan sosial. Oleh karena itu, peningkatan kualitas UKM sangat penting untuk menunjang kelangsungan hidup UKM itu sendiri.

Latar belakang inilah yang mendasari kegiatan ini dilakukan. Kegiatan ini difokuskan pada pengembangan UKM di daerah Kabupaten Mojokerto. UKM yang dipilih adalah UKM yang bergerak di bidang kuliner yang memanfaatkan tanaman singkong dan gadung sebagai bahan bakunya. UKM yang dipilih adalah UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri. UD. Dedi Jaya merupakan UKM yang menjual keripik singkong goreng, sedangkan UD. Dua Putri merupakan UKM yang menjual keripik gadung mentah. Kedua UKM tersebut terletak di Dusun Kauman, Kabupaten Mojokerto. Kegiatan ini akan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk UKM tersebut sehingga produk yang mereka jual menjadi lebih berkualitas.

### **Permasalahan UKM**

#### **A. UD. Dedi Jaya**

UD. Dedi Jaya termasuk usaha kecil yang bergerak di bidang penjualan keripik singkong goreng yang siap makan. Usaha ini didirikan oleh Bapak Duljadi sejak tahun 2012. Usaha ini berawal dari ide beliau setelah melihat banyaknya petani singkong di

dusun Kauman, Kabupaten Mojokerto. Akhirnya Bapak Duljadi memiliki ide untuk membuka usaha keripik singkong goreng dengan pertimbangan bahan baku singkong yang melimpah di Dusun Kauman. Proses produksi singkong secara keseluruhan dan proses pemotongan singkong dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2 di bawah ini.



**Gambar 1.** Proses Produksi Keripik Singkong



**Gambar 2.** Pemotongan Singkong

Dalam melakukan produksinya, UD. Dedi Jaya membuat keripik singkong diawali dengan pembelian bahan baku berupa singkong dari petani di Dusun Kauman. Setelah itu, singkong dikupas kulitnya dan dicuci hingga bersih. Kemudian singkong akan dipotong secara tipis secara manual dengan menggunakan pisau. Karena pemotongan dilakukan secara manual maka hasil potongan singkong kurang tipis dan ketebalannya tidak sama.

Semua singkong yang sudah dipotong akan digoreng di dalam minyak yang panas menggunakan tungku kayu bakar. Proses pembuatan singkong goreng ini dilakukan di dapur belakang rumah yang tidak higienis. Proses yang terakhir adalah memberi garam pada singkong yang telah digoreng. Setelah itu, singkong akan dibungkus dalam kemasan  $\frac{1}{4}$  kg,  $\frac{1}{2}$  kg, 1 kg, dan kemasan kecil. Proses penggorengan dan pembungkusan singkong dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4.



**Gambar 3.** Proses Penggorengan Keripik Singkong



**Gambar 4.** Pembungkusan Keripik Singkong

## B. UD. Dua Putri

UD. Dua Putri merupakan usaha kecil yang bergerak di bidang penjualan keripik gadung. Produk yang dijual berupa keripik gadung dalam kondisi mentah yang sudah diberi bumbu. Usaha ini didirikan oleh Ibu Sri Mulyatik sejak tahun 2013 di Dusun Kauman, RT. 03, RW. 01, Desa Bangsal, Kecamatan Bangsal, Kabupaten Mojokerto. Karena di Dusun Kauman tidak ada petani gadung, maka UKM ini memilih membeli bahan baku dari luar kota, berupa gadung yang sudah setengah jadi, teriris tipis, sudah direbus dan ditawarkan racunnya, serta sudah dikeringkan. Proses pengolahan yang dilakukan oleh UD. Dua Putri dimulai dari proses perendaman gadung dalam sebuah bak besar.

Setelah itu dibilas dengan air bersih, kemudian diberi racikan dari bumbu dapur dan diaduk rata. Proses perendaman dan pengadukan gadung dapat dilihat pada Gambar 5 dan 6 di bawah ini. Pada gambar tersebut dapat dilihat bahwa proses perendaman gadung dilakukan di sebuah bak khusus untuk pencampur bumbu gadung. Bak ini sangat tidak higienis dan tidak cocok digunakan untuk pengolahan makanan.



**Gambar 5.** Proses Perendaman Gadung



**Gambar 6.** Proses Pengadukan Gadung

Setelah selesai dicampur dengan bumbu dapur, irisan gadung tersebut ditiriskan dan dijemur di bawah sinar matahari seperti yang ditunjukkan pada Gambar 7.



**Gambar 7.** Proses Penjemuran

Setelah dijemur sampai kering, maka gadung tersebut dibungkus satu persatu dengan kemasan 1 kg. Gadung yang sudah dibungkus ini akan dijual ke pembeli. Proses pembungkusan ini ditunjukkan pada Gambar 8. Dalam menjalankan usahanya, pemilik usaha masih belum bisa menjual produk keripik gadung yang siap makan. Hal ini dikarenakan belum mempunyai peralatan dan perlengkapan penggorengan.



**Gambar 8.** Pembungkusan Gadung

## **METODE**

Tujuan utama dari kegiatan PKM ini adalah mengembangkan usaha kecil dan menengah (UKM) yang bergerak di bidang kuliner yaitu UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri. Dari permasalahan-permasalahan yang sudah dijabarkan sebelumnya mengenai 2 UKM tersebut, maka dapat dirumuskan metode yang digunakan agar tujuan utama kegiatan ini tercapai adalah sebagai berikut:

### **1. Pembuatan alat pemotong singkong elektrik**

Salah satu permasalahan yang dialami oleh UD. Dedi Jaya adalah hasil pemotongan singkong yang tidak rapi dan ketebalan yang tidak sama. Hal ini dikarenakan pemilik UKM menggunakan pisau manual untuk memotong singkong pada kegiatan produksi mereka. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal tersebut maka tim akan membuat alat pemotong singkong elektrik.

Alat pemotong ini disamping memudahkan pemilik UKM untuk memotong singkong, juga membuat hasil pemotongan singkong menjadi rapi dengan ketebalan yang sama. Alat pemotong singkong ini terdiri dari pisau pemotong yang dihubungkan ke motor AC 220V melalui sebuah mekanisme belt. Selain itu, UKM tersebut juga akan dibina tentang cara penggunaan dan perawatan alat tersebut. Alat pemotong singkong elektris ini dapat dilihat pada Gambar 9.



**Gambar 9.** Alat Pemotong Singkong Elektrik

### **2. Pembuatan dapur yang higienis**

UD. Dedi Jaya merupakan UKM dengan produk unggulan berupa singkong goreng. Dalam membuat produk singkong goreng yang berkualitas, maka dibutuhkan sebuah dapur yang higienis. Dapur yang sudah dimiliki oleh UD. Dedi Jaya masih dinilai

kurang higienis. Oleh karena itu tim berusaha untuk membenahi dapur yang sudah ada, sehingga peralatan dapur tertata rapi dan higienis.

Dapur yang semula tidak memiliki lantai, atau hanya beralaskan tanah, diganti menjadi memiliki lantai. Peletakan barang akan diatur sedemikian rupa sehingga peralatan memasak dapat dengan mudah diambil dan dirapikan kembali. Tungku kayu bakar yang dipakai akan dibersihkan dan dilapisi dengan semen dan keramik agar menjadi lebih bersih.

UD. Dua Putri memiliki produk berupa kripik gadung mentah. Jadi membutuhkan bak pencampur untuk mencampur gadung dengan bumbu dapur yang telah diracik. Bak pencampur yang digunakan oleh UKM tersebut akan diperbaiki dengan menambahkan keramik sehingga proses pencampuran gadung menjadi lebih higienis.

Agar kualitas produk yang dihasilkan oleh UD. Dua Putri meningkat maka produk yang awalnya hanya kripik gadung mentah harus ditingkatkan menjadi kripik gadung goreng. Oleh karena itu, tim akan membuat sebuah dapur yang berfungsi untuk menggoreng kripik gadung mentah menjadi kripik gadung goreng yang siap makan. Dapur ini akan berisi tungku dan alat perlengkapan memasak yaitu wajan besar, saringan minyak, dan spatula. Selain itu, kedua UKM akan dibina mengenai cara produksi kuliner secara higienis. Proses perbaikan dapur UD. Dedi Jaya dapat dilihat pada Gambar 10, sedangkan pembuatan dapur UD. Dua Putri dapat dilihat pada Gambar 11.



**Gambar 10.** Perbaikan Dapur UD. Dedi Jaya



**Gambar 11.** Pembuatan Dapur UD. Dua Putri

### 3. Pembuatan media online

Produk yang bagus harus disertai dengan marketing produk yang baik pula. Hasil akhir produk yang diharapkan dihasilkan oleh kedua UKM tersebut adalah keripik singkong goreng dan keripik gadung goreng. Kedua UKM melakukan pemasaran produk mereka hanya di tempat usahanya. Para pembeli membeli gadung dengan datang langsung ke tempat tersebut.

Metode yang digunakan oleh kedua UKM tersebut dalam mengenalkan produknya adalah melakukan promosi dengan cara penyampaian produk dari mulut ke mulut. Dengan metode penyampaian produk seperti itu, kedua UKM telah memiliki daerah pemasaran di Mojokerto dan Surabaya. Metode promosi yang digunakan dengan cara penyampaian produk dari mulut ke mulut belum bisa memperluas daerah pemasaran mereka (Nuryanti, 2013) diluar Mojokerto dan Surabaya.

Untuk meningkatkan daerah pemasaran kedua UKM maka metode promosi harus memanfaatkan media promosi online. Media promosi jenis ini memanfaatkan website. Website berfungsi sebagai lapak online atau workshop resmi UKM tersebut di dunia maya. Website tersebut juga berfungsi sebagai pusat rujukan lapak online ketika menyebarkan promosi produk melalui sosial media. Selain itu, kedua UKM tersebut akan dilakukan pembinaan mengenai pemakaian website tersebut untuk berjualan dan promosi produk mereka

### HASIL KARYA UTAMA DAN PEMBAHASAN

Setelah metode yang telah dijabarkan sebelumnya dilakukan maka hasil yang didapat adalah sebagai berikut:

#### 1. Alat pemotong singkong elektrik

Tim telah membuat mesin pemotong singkong elektrik yang akan digunakan oleh UD. Dedi Jaya. Mesin pemotong singkong ini memiliki pisau pemotong yang dapat disetel ketebalan singkong yang ingin dihasilkan. Mesin ini membutuhkan tegangan AC 220 Volt untuk beroperasi. Pembuatan mesin ini bertujuan untuk membantu UD. Dedi Jaya dalam memotong singkong dalam proses produksi mereka. Pemakaian mesin ini pada UKM tersebut dapat dilihat pada Gambar 12.



**Gambar 12.** Pemakaian Mesin Pemotong Singkong Elektrik

Pemakaian mesin ini merupakan solusi dari permasalahan UKM tersebut yaitu hasil produksi singkong yang tidak rapi dengan terlalu tebal sehingga membuat keripik singkong menjadi kurang renyah. Melalui penggunaan mesin ini, potongan singkong yang dihasilkan menjadi lebih tipis dan rapi.

Hasil percobaan menunjukkan, pemotongan menggunakan pisau manual, rata-rata ketebalan potongan adalah berkisar 2 mm sampai 3 mm. Tetapi dengan menggunakan mesin yang tim telah buat, rata-rata ketebalan potongan singkong adalah berkisar sampai 1 mm. Hasil potongan singkong yang dihasilkan oleh mesin tersebut dapat dilihat pada Gambar 13 di bawah ini.



**Gambar 13.** Hasil Potongan Singkong Menggunakan Mesin

Hasil potongan ini membuat keripik singkong goreng buatan UD. Dedi Jaya menjadi lebih renyah. Hal ini akan meningkatkan kualitas produk mereka. Selain itu manfaat lain mesin ini adalah dapat menurunkan waktu produksi sehingga kuantitas

produk mereka menjadi meningkat. Dari sini dapat disimpulkan bahwa alat ini dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang UD. Dedi Jaya hasilkan.

## 2. Dapur higienis

Tim yang dibantu oleh beberapa tukang telah memperbaiki dapur UD. Dedi Jaya. Perbaikan dapur ini berfungsi agar proses produksi menjadi lebih higienis dan penataan alat-alat dapur yang ergonomis sehingga mudah untuk digunakan, dibersihkan, dan diletakkan kembali ke tempat semula. Beberapa perbaikan dapur yang telah dilakukan oleh tim adalah lantai yang telah diratakan oleh semen yang mana semula dapur tidak memiliki lantai dan hanya berupa tanah. Lantai yang baru ini akan membuat pembersihan dapur jauh lebih mudah. Hal ini akan membuat dapur menjadi lebih bersih daripada sebelumnya.

Sedangkan pada UD. Dua Putri, tim telah memperbaiki bak pencampur gadung yang semula hanya berupa kotak yang dilapisi oleh semen menjadi kotak yang dilapisi oleh keramik. Hal ini akan membuat proses pencampuran gadung dengan bumbu racikan menjadi lebih higienis. Selain itu, tungku kayu bakar telah dilapisi dengan semen dan keramik sehingga menjadi lebih bersih. Hasil perbaikan bak pencampur gadung di UD. Dua Putri dapat dilihat pada Gambar 14 di bawah ini.



**Gambar 14.** Bak Pencampur Gadung UD. Dua Putri

Produk UD. Dua Putri yang semula adalah keripik gadung mentah, akan diolah menjadi keripik gadung goreng yang siap untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, tim dibantu oleh beberapa tukang membantu UD. Dua Putri membangun sebuah dapur untuk melakukan proses tersebut. Dapur ini dilengkapi dengan tungku kayu bakar untuk memasak.

Selain itu, tim memberi peralatan masak berupa 2 buah wajan besar untuk menggoreng gadung, 2 buah saringan minyak untuk memisahkan keripik gadung goreng dengan minyak, dan 2 buah spatula untuk membalik gadung saat proses penggorengan. Peralatan masak tersebut dapat dilihat pada Gambar 15 di bawah ini.



**Gambar 15.** Peralatan Masak

Pembuatan dapur yang higienis ini secara langsung meningkatkan kualitas produk UD. Dedi Jaya yang berupa keripik singkong goreng menjadi lebih higienis dan meningkatkan kualitas produk UD. Dua Putri menjadi kripik gadung goreng.

## 3. Media online

Untuk membantu kedua UKM dalam mempromosikan produk mereka, maka tim membuat website untuk menjual produk mereka. Website UD. Dedi Jaya menjual 1

jenis barang saja yaitu singkong goreng tetapi dengan berbagai macam berat yaitu 100 gram, 250 gram, 500 gram, dan 1 kilogram.

Sedangkan website UD. Dua Putri menjual 2 jenis barang yaitu keripik gadung mentah dan keripik gadung goreng. Keduanya dijual dengan berbagai macam berat yaitu 100 gram, 250 gram, 500 gram, dan 1 kilogram. Tampilan website UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri dapat dilihat pada Gambar 16 dan 17.



Gambar 16. Website UD. Dedi Jaya



Gambar 17. Website UD. Dua Putri

Dari website tersebut, daerah pemasaran UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri yang semula Cuma 2 daerah yaitu Surabaya dan Mojokerto, sekarang telah berkembang menjadi 4 daerah, yaitu Mojokerto, Surabaya, Sidoarjo, Jombang. Hal ini memperlihatkan bahwa website dapat menjadi sarana atau media yang tepat untuk meningkatkan penjualan kedua UKM tersebut.

## KESIMPULAN

Hasil yang dicapai pada kegiatan PKM ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Alat pemotong singkong elektrik yang dimiliki oleh UD. Dedi Jaya berjalan dengan baik. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa hasil potongan singkong menjadi lebih rapi dan ketebalan yang sama. Selain itu, hasil potongan juga menjadi lebih tipis, sehingga keripik singkong yang dihasilkan menjadi lebih renyah dan lebih enak daripada sebelumnya.
2. UD. Dua Putri telah mengembangkan produknya menjadi keripik gadung goreng. Hal ini merupakan pengembangan dari produk semula yang hanya berupa keripik gadung mentah.
3. Daerah pemasaran UD. Dedi Jaya dan UD. Dua Putri berkembang menjadi 4 daerah, yaitu Mojokerto, Surabaya, Sidoarjo, Jombang. Hal ini menunjukkan bahwa promosi melalui media online yang memanfaatkan *website* telah berhasil meningkatkan penjualan kedua UKM tersebut sekaligus meningkatkan daerah pemasaran mereka.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.  
 Julisar, & Miranda, E. (2013). *Pemakaian E-Commerce untuk Usaha Kecil Dan*

- Menengah Guna Meningkatkan Daya Saing. *ComTech*, 4(2), 638–645.
- Ndaru, H. (2012). *Umbi Gadung*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Novalinda, D., Yanti, L., & Edi, S. (2008). *Pemanfaatan Gadung Sebagai Sumber Pangan Lokal dalam Rangka Mendukung Diversifikasi Pangan di Lahan Kering Provinsi Jambi*. Jambi.
- Nuryanti. (2013). Peran E-Commerce Untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Kecil Dan Menengah (UKM). *Jurnal Ekonomi*, 21(4), 1–15.
- Putri, S. W. A., & Hersoelistyorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, HCN, Dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(6), 17–28.
- Sudarma, M. (2013). *Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kreatif*. Jakarta: Kharisma Putra Utama Offset.
- Suhardi. (2002). *Dasar-Dasar Bercocok Tanam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wahyudi, S. T., Khusaini, M., & Pratomo, D. S. (2016). Pemberdayaan Usaha Mikro Dan Kecil (Umk) Berbasis Syariah: Studi Pada Program Pusyar Badan Amil Zakat Nasional (Baznas) Kota Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(3), 140–146.