



## Pendampingan Pembuatan Keripik Singkong bagi Industri Rumah Tangga dalam Mendukung Ekonomi Kreatif di Desa Sumber Agung, Lampung

*Mentoring on Cassava Chips Production for Home-Industry Creative Entrepreneurship in Sumber Agung Village, Lampung*

**Rini Puspitasari<sup>1</sup>**

*Universitas Tulang Bawang Lampung<sup>1</sup>*

**Agus Setiawan<sup>2</sup>**

*Universitas Tulang Bawang Lampung<sup>2</sup>*

**Dewi Marlina<sup>3</sup>**

*Universitas Tulang Bawang Lampung<sup>3</sup>*

**Eko Prasetyo Nugroho<sup>4</sup>**

*Universitas Tulang Bawang Lampung<sup>4</sup>*

Surel Penulis Koresponden: [riniuspitasari@utb.ac.id](mailto:riniuspitasari@utb.ac.id)

### RIWAYAT ARTIKEL

Diterima: 11 Februari 2026  
Direvisi: 20 Februari 2026  
Disetujui: 11 April 2026  
Dipublikasikan: 20 April 2026

### KATA-KATA KUNCI

keripik singkong, industri rumah tangga, ekonomi kreatif, pemberdayaan perempuan, Desa Sumber Agung

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi ibu rumah tangga (IRT) di Desa Sumber Agung, Lampung dalam mengembangkan usaha keripik singkong sebagai bagian dari industri kreatif rumahan. Rendahnya diversifikasi produk olahan singkong dan keterbatasan pengetahuan tentang teknik produksi, pengemasan, dan pemasaran menjadi latar belakang utama kegiatan ini. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15 Februari 2026 dan melibatkan 40 ibu rumah tangga pelaku usaha mikro. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi langsung, dan praktik bersama. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan peserta memproduksi keripik singkong aneka rasa dengan teknik yang higienis, pengemasan yang menarik, dan strategi pemasaran sederhana berbasis media sosial. Kegiatan ini direkomendasikan untuk dilanjutkan secara berkala agar usaha mikro IRT di Desa Sumber Agung dapat berkembang menjadi industri kreatif yang berdaya

saing tinggi.

## **ABSTRACT**

### **KEYWORDS**

*cassava chips, home industry, creative economy, women empowerment, Sumber Agung Village*

*This community service activity aims to assist housewives (IRT) in Sumber Agung Village, Lampung in developing cassava chips businesses as part of the home-based creative industry. The low diversification of processed cassava products and the limited knowledge of production techniques, packaging, and marketing are the main background of this activity. The activity was held on February 15, 2026, involving 40 housewives engaged in micro-enterprises. The methods used included counseling, live demonstrations, and collaborative practice. The results showed a significant improvement in participants' ability to produce multi-flavored cassava chips using hygienic techniques, attractive packaging, and simple social media-based marketing strategies. This activity is recommended to be continued periodically so that IRT micro-enterprises in Sumber Agung Village can grow into highly competitive creative industries.*

### **PENDAHULUAN**

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu kewajiban fundamental yang diemban oleh setiap akademisi di perguruan tinggi sebagai bagian dari pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi (Muhsyanur dkk, 2025). Lebih dari sekadar kewajiban formal, kegiatan pengabdian mencerminkan tanggung jawab moral akademisi untuk memberikan kontribusi nyata bagi kemajuan dan kesejahteraan masyarakat (Muhsyanur et.al, 2025; Muhsyanur Muhsyanur, Syamsul Bahri, Syamsuddin Semmang, Hasriadi, Umrati, 2025). Ilmu pengetahuan dan teknologi yang dikembangkan di lingkungan kampus semestinya tidak berhenti di ruang kuliah dan laboratorium, melainkan harus mengalir ke masyarakat dalam bentuk solusi praktis yang dapat langsung dirasakan manfaatnya (Muhsyanur, 2022, 2024; Muhsyanur et.al, 2024) Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat menjadi jembatan yang menghubungkan dunia akademik dengan realitas kehidupan masyarakat yang sesungguhnya.

Desa Sumber Agung merupakan salah satu desa di Provinsi Lampung yang memiliki potensi pertanian singkong yang sangat besar namun belum dimanfaatkan secara optimal. Singkong sebagai komoditas unggulan desa selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai ekonominya sangat rendah dan tidak mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara signifikan. Di sisi lain, terdapat banyak ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang dan semangat berwirausaha, namun belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah tinggi. Kondisi ini menciptakan kesenjangan antara potensi yang ada dengan kemampuan masyarakat untuk mengoptimalkannya.

Industri kreatif berbasis rumah tangga memiliki peran yang sangat strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan pemberdayaan perempuan di perdesaan. Menurut Rahayu dan Susanto (2021), pengembangan industri rumah

tangga (IRT) yang berbasis pada potensi lokal terbukti mampu meningkatkan pendapatan keluarga secara signifikan sekaligus memberdayakan perempuan sebagai pelaku ekonomi yang mandiri dan produktif. Keripik singkong merupakan produk olahan yang memiliki pasar yang luas, biaya produksi yang relatif rendah, dan bahan baku yang mudah diperoleh di Desa Sumber Agung, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan sebagai usaha IRT yang berkelanjutan dan berdaya saing.

Namun demikian, pengembangan usaha keripik singkong di tingkat IRT menghadapi berbagai tantangan yang perlu diatasi secara sistematis. Prakoso dan Widiyaningrum (2022) menyatakan bahwa kendala utama usaha mikro kecil berbasis pangan di perdesaan meliputi rendahnya standar higienitas produksi, keterbatasan variasi produk, kemasan yang kurang menarik, serta minimnya akses terhadap pasar yang lebih luas. Tanpa pendampingan yang terstruktur, usaha-usaha ini sulit untuk tumbuh dan bersaing di pasar modern yang semakin kompetitif. Oleh karena itu, dibutuhkan intervensi berupa pendampingan teknis yang komprehensif mencakup aspek produksi, pengemasan, legalitas, hingga pemasaran digital.

Pemasaran digital melalui media sosial telah terbukti menjadi salah satu strategi yang paling efektif bagi usaha mikro untuk menjangkau pasar yang lebih luas tanpa memerlukan modal besar. Santoso dan Anggraeni (2023) mengemukakan bahwa pemanfaatan platform media sosial seperti WhatsApp Business, Instagram, dan marketplace online oleh pelaku IRT di perdesaan secara signifikan meningkatkan omzet penjualan dan memperluas jaringan konsumen, bahkan hingga ke luar daerah. Pengetahuan tentang teknik fotografi produk sederhana, pembuatan konten yang menarik, dan pengelolaan pesanan secara online menjadi kompetensi kunci yang perlu dimiliki oleh ibu rumah tangga pelaku usaha keripik di era ekonomi digital ini. Hartini (2020) juga menegaskan bahwa kemasan yang menarik dan informatif merupakan faktor penentu pertama dalam keputusan pembelian konsumen terhadap produk makanan ringan lokal.

Berangkat dari kondisi tersebut, tim pengabdian dari Universitas Tulang Bawang Lampung merancang dan melaksanakan program pendampingan pembuatan keripik singkong bagi ibu rumah tangga pelaku industri kreatif di Desa Sumber Agung, Lampung. Program ini dirancang secara holistik, mencakup pendampingan teknik produksi higienis, diversifikasi rasa, inovasi pengemasan, serta strategi pemasaran berbasis digital. Melalui kegiatan ini, diharapkan para ibu rumah tangga di Desa Sumber Agung dapat meningkatkan kapasitas produksi dan daya saing usaha mereka, sehingga mampu berkontribusi secara nyata terhadap peningkatan perekonomian keluarga dan kemajuan desa secara keseluruhan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 15 Februari 2026, bertempat di Balai Desa Sumber Agung, Kabupaten Lampung Tengah, Provinsi Lampung. Kegiatan berlangsung selama satu hari penuh mulai pukul 08.00 WIB hingga pukul 16.30 WIB, dengan melibatkan 40 ibu rumah tangga

yang merupakan pelaku atau calon pelaku usaha mikro pengolahan singkong. Peserta dipilih melalui koordinasi dengan kepala desa dan ketua PKK Desa Sumber Agung, dengan mempertimbangkan aspek kesiapan berwirausaha, kepemilikan bahan baku, dan motivasi untuk berkembang. Pendekatan yang digunakan adalah *participatory learning and action (PLA)*, yang menempatkan peserta sebagai subjek aktif dalam proses pembelajaran, bukan sekadar penerima informasi.

Kegiatan dibagi menjadi tiga sesi utama yang saling berkaitan. Sesi pertama adalah penyuluhan dan pemaparan materi oleh narasumber yang mencakup empat topik pokok, yaitu: (1) peluang dan tantangan bisnis keripik singkong di era ekonomi kreatif; (2) teknik produksi yang higienis dan standar keamanan pangan; (3) inovasi rasa dan pengemasan produk yang menarik; serta (4) strategi pemasaran digital untuk usaha mikro IRT. Sesi kedua merupakan demonstrasi langsung proses produksi keripik singkong aneka rasa oleh narasumber dan tim pengabdian, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses pengirisan, perendaman, penggorengan, pemberian bumbu, hingga pengemasan dengan desain label yang menarik. Sesi ketiga adalah praktik mandiri terbimbing, di mana setiap peserta langsung mempraktikkan seluruh tahapan produksi dengan bimbingan intensif dari tim pengabdian.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui dua instrumen utama. Pertama, *pre-test* dan *post-test* berupa kuesioner yang mengukur tingkat pengetahuan dan kepercayaan diri peserta dalam aspek produksi, pengemasan, dan pemasaran keripik singkong sebelum dan sesudah kegiatan. Kedua, penilaian produk keripik singkong yang dihasilkan oleh setiap peserta dalam sesi praktik, berdasarkan kriteria ketebalan irisan, kerenyahan, kebersihan, konsistensi rasa, dan kualitas pengemasan. Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan perubahan kompetensi peserta secara komprehensif. Seluruh rangkaian kegiatan didokumentasikan melalui foto dan catatan lapangan, serta akan ditindaklanjuti dengan pembentukan kelompok usaha bersama dan pendampingan pemasaran online secara berkelanjutan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta dalam Produksi Keripik Singkong**

Sebelum kegiatan dimulai, tim pengabdian melakukan *pre-test* kepada seluruh peserta untuk mengukur tingkat pengetahuan awal mereka dalam tiga aspek utama, yaitu teknik produksi keripik singkong yang higienis, inovasi pengemasan produk, dan strategi pemasaran digital. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa mayoritas peserta hanya memiliki pengetahuan dasar tentang cara membuat keripik singkong secara tradisional, namun sangat minim pemahaman tentang standar higienitas produksi pangan, teknik pengemasan yang menarik, maupun cara memanfaatkan media sosial untuk berjualan. Kondisi ini mencerminkan besarnya kebutuhan peserta akan pendampingan yang menyeluruh dan terstruktur.

Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dan kepercayaan diri yang sangat signifikan. Materi yang disampaikan narasumber tentang teknik pengirisan singkong yang seragam, komposisi bumbu untuk berbagai varian rasa (original, balado, keju, barbeque, dan pedas manis), teknik penggorengan yang tepat untuk menghasilkan kerenyahan optimal, serta cara pengemasan dengan standing pouch yang dilengkapi label berisi informasi produk, komposisi, dan tanggal produksi, mendapat respons yang sangat antusias dari para peserta. Banyak peserta yang menyatakan bahwa mereka baru pertama kali mendapatkan penjelasan teknis yang sejelas dan selengkap ini.

Perbandingan hasil pre-test dan post-test disajikan secara rinci dalam Tabel 1 berikut ini, yang menggambarkan distribusi tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pendampingan pembuatan keripik singkong.

**Tabel 1.** Perbandingan Hasil Pre-Test dan Post-Test Pengetahuan Peserta tentang Produksi Keripik Singkong

<b>Kategori Pengetahuan</b>	<b>Pre-Test (n)</b>	<b>Pre-Test (%)</b>	<b>Post-Test (n)</b>	<b>Post-Test (%)</b>
Sangat Baik (85-100)	2	5,0%	17	42,5%
Baik (70-84)	5	12,5%	16	40,0%
Cukup (55-69)	11	27,5%	5	12,5%
Kurang (40-54)	17	42,5%	2	5,0%
Sangat Kurang (<40)	5	12,5%	0	0,0%
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>100%</b>	<b>40</b>	<b>100%</b>

Data pada Tabel 1 memperlihatkan lonjakan yang sangat signifikan pada distribusi tingkat pengetahuan peserta. Sebelum kegiatan, hanya 5,0% peserta yang berada pada kategori sangat baik dan 12,5% pada kategori baik, namun setelah kegiatan proporsi keduanya meningkat menjadi 42,5% dan 40,0%, sehingga total peserta berkategori baik ke atas mencapai 82,5%. Sebaliknya, peserta dengan kategori kurang dan sangat kurang menurun drastis dari 55,0% menjadi hanya 5,0%, dan tidak ada lagi peserta pada kategori sangat kurang. Temuan ini mengkonfirmasi bahwa metode pembelajaran yang memadukan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung sangat efektif dalam meningkatkan kompetensi ibu rumah tangga dalam bidang produksi keripik singkong.

#### **Pelaksanaan Demonstrasi dan Penyampaian Materi oleh Narasumber**

Sesi penyampaian materi dan demonstrasi langsung oleh narasumber menjadi jantung dari kegiatan pengabdian ini. Narasumber yang dihadirkan merupakan pelaku usaha keripik singkong berskala menengah yang telah berhasil memasarkan produknya secara luas, serta akademisi dari Universitas Tulang Bawang Lampung yang memiliki keahlian di bidang teknologi pangan dan kewirausahaan. Kombinasi narasumber praktisi dan akademisi ini sangat efektif karena peserta mendapatkan wawasan teoritis sekaligus pengalaman lapangan yang nyata. Penyampaian materi dilakukan secara lugas, menggunakan bahasa sehari-hari yang mudah dipahami, dan dilengkapi dengan alat peraga serta bahan-bahan produksi yang nyata.



**Gambar 1.** Narasumber Mendemonstrasikan Teknik Produksi Keripik Singkong Aneka Rasa kepada Peserta

Demonstrasi produksi keripik singkong dilakukan secara bertahap dan sangat terperinci. Narasumber memperlihatkan cara memilih singkong yang baik untuk dijadikan keripik, teknik pengirisan tipis yang seragam menggunakan alat pengiris manual maupun mesin, proses perendaman dalam air kapur untuk menghasilkan tekstur yang lebih renyah, metode penggorengan dengan suhu dan durasi yang tepat, serta cara pemberian bumbu yang merata untuk berbagai varian rasa. Setiap tahapan dijelaskan dengan sangat rinci, termasuk tips dan trik yang biasanya hanya diketahui oleh pelaku usaha berpengalaman, seperti cara menghindari keripik yang lembek, tengik, atau tidak renyah akibat kesalahan dalam proses produksi.

Selain teknik produksi, narasumber juga mendemonstrasikan cara membuat kemasan yang menarik dan informatif menggunakan standing pouch plastik food grade yang dilengkapi desain label sederhana namun profesional. Peserta diajarkan informasi apa saja yang wajib ada pada label produk makanan, seperti nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, nama

dan alamat produsen, serta nomor izin usaha bila sudah dimiliki. Narasumber juga memperkenalkan cara mendaftarkan produk makanan rumahan ke Dinas Kesehatan untuk mendapatkan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai jaminan legalitas dan kepercayaan konsumen.

Materi pemasaran digital yang disampaikan mencakup cara membuat akun WhatsApp Business yang profesional, teknik memotret produk menggunakan kamera ponsel agar tampak menarik, cara membuat caption yang persuasif, serta strategi bergabung dengan marketplace lokal dan nasional. Narasumber juga berbagi pengalaman nyata tentang bagaimana usaha keripik singkong bisa berkembang pesat hanya dengan memanfaatkan media sosial secara konsisten dan kreatif. Sesi ini mendapat respons yang sangat positif dari peserta, terutama dari ibu-ibu yang sebelumnya tidak percaya diri untuk berjualan secara online.

### **Antusiasme dan Partisipasi Aktif Ibu Rumah Tangga dalam Praktik Pembuatan Keripik**

Antusiasme yang ditunjukkan oleh para ibu rumah tangga peserta kegiatan ini sangat luar biasa dan melebihi ekspektasi awal tim pengabdian. Sejak pagi hari, para peserta sudah berdatangan dengan membawa semangat yang tinggi, bahkan beberapa di antaranya telah membawa singkong hasil kebun sendiri untuk langsung dipraktikkan. Situasi ini menggambarkan betapa besarnya kebutuhan masyarakat Desa Sumber Agung terhadap pendampingan semacam ini, yang selama ini belum pernah mereka dapatkan secara terstruktur. Kehadiran penuh 40 peserta dari awal hingga akhir kegiatan menjadi bukti nyata tingginya motivasi dan keseriusan mereka untuk belajar dan berkembang.

Dalam sesi praktik mandiri terbimbing, setiap peserta tampak sangat aktif dan bersungguh-sungguh dalam mempraktikkan setiap tahapan produksi yang telah didemonstrasikan. Suasana di ruang praktik sangat hidup dengan keriuhan yang positif – suara pengirisan singkong, aroma bumbu yang sedap, serta gelak tawa dan diskusi antar peserta yang saling membantu dan berbagi tips. Tim pengabdian berkeliling untuk memberikan bimbingan personal kepada setiap peserta, memastikan bahwa setiap tahapan dilakukan dengan benar dan sesuai standar. Beberapa peserta yang terlihat memiliki bakat khusus dalam mengolah bumbu secara langsung didorong oleh tim pengabdian untuk menjadi mentor bagi rekan-rekannya.

Hasil evaluasi produk yang dihasilkan dalam sesi praktik menunjukkan capaian yang sangat memuaskan. Dari 40 produk keripik singkong yang dihasilkan oleh peserta, 34 produk (85,0%) memenuhi kriteria kualitas minimal yang telah ditetapkan, meliputi aspek ketebalan irisan yang seragam, tingkat kerenyahan yang baik, kebersihan produk, konsistensi rasa bumbu, dan kualitas pengemasan. Enam produk (15,0%) yang belum memenuhi standar mendapatkan catatan perbaikan dan bimbingan lanjutan dari tim. Secara keseluruhan, capaian ini dinilai sangat luar biasa mengingat sebagian besar peserta baru pertama kali mempraktikkan teknik produksi yang lebih terstandarisasi ini.

Di penghujung kegiatan, seluruh peserta bersama-sama membentuk kelompok usaha bersama yang diberi nama 'Kelompok Usaha Keripik Sumber Agung Mandiri' sebagai wadah untuk saling mendukung, berbagi sumber daya, dan memasarkan produk secara kolektif. Terbentuknya kelompok usaha ini menjadi pencapaian luar biasa yang melampaui target kegiatan pengabdian, karena menandakan bahwa masyarakat tidak hanya menyerap pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga mengambil inisiatif untuk mengorganisir diri secara mandiri. Tim pengabdian berkomitmen untuk terus mendampingi kelompok ini dalam proses pengajuan izin PIRT, pengembangan desain kemasan yang lebih profesional, dan perluasan jaringan pemasaran ke tingkat kabupaten dan provinsi.

### **SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Program pengabdian peningkatan literasi keuangan dan penguatan usaha mikro di Distrik Tiom, Kabupaten Lanny Jaya, Papua Pegunungan, telah menghasilkan dampak yang sangat signifikan dalam empat bulan pelaksanaan: digital yang memadai di seluruh distrik sebagai prasyarat percepatan pengembangan ekonomi lokal.

Kegiatan pendampingan pembuatan keripik singkong bagi ibu rumah tangga pelaku industri kreatif di Desa Sumber Agung, Lampung yang dilaksanakan pada 1 April 2026 berjalan dengan sangat lancar dan berhasil melampaui target yang ditetapkan; hal ini dibuktikan oleh peningkatan proporsi peserta berkategori pengetahuan sangat baik dari 5,0% menjadi 42,5%, kemampuan 85,0% peserta menghasilkan produk keripik singkong berkualitas standar dalam satu sesi praktik, serta terbentuknya Kelompok Usaha Keripik Sumber Agung Mandiri sebagai wadah keberlanjutan program. Sebagai rekomendasi praktis, kegiatan lanjutan perlu difokuskan pada pendampingan pengurusan izin PIRT dan sertifikasi halal agar produk dapat masuk ke pasar yang lebih luas; Pemerintah Desa Sumber Agung disarankan mengalokasikan dana desa untuk pengadaan peralatan produksi bersama seperti mesin pengiris dan alat pengemas vakum; perguruan tinggi perlu membangun kemitraan strategis dengan koperasi dan pelaku usaha menengah untuk membuka akses distribusi produk IRT ke tingkat regional; serta program pelatihan lanjutan tentang pembukuan sederhana, manajemen stok, dan pengembangan produk turunan berbahan singkong perlu diselenggarakan untuk memperkuat kapasitas bisnis kelompok usaha yang telah terbentuk.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Rektor Universitas Tulang Bawang Lampung beserta jajaran Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan dukungan penuh, baik secara moral, administratif, maupun finansial dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Penghargaan yang tulus disampaikan kepada Kepala Desa Sumber Agung dan seluruh perangkat desa, Ketua dan pengurus PKK Desa Sumber Agung, serta Kepala Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Lampung Tengah yang telah memfasilitasi koordinasi dan menyiapkan sarana prasarana kegiatan. Terima

kasih yang sebesar-besarnya juga disampaikan kepada seluruh narasumber yang telah dengan tulus berbagi ilmu dan pengalaman, serta kepada 40 ibu rumah tangga peserta kegiatan yang telah hadir dengan penuh semangat, antusiasme, dan ketulusan, sehingga kegiatan pendampingan ini dapat terlaksana dengan sangat baik dan menghasilkan dampak yang nyata bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Sumber Agung.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anggraini, D., & Wahyudi, T. (2022). Diversifikasi produk olahan singkong sebagai strategi peningkatan nilai tambah komoditas lokal di Provinsi Lampung. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 45–61. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.4521>
- Fauziah, R., Kusumawati, N., & Pratama, B. (2021). Pengembangan usaha mikro kecil berbasis pangan lokal melalui inovasi produk dan kemasan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 112–128. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p04>
- Hartini, S. (2020). Pengaruh desain kemasan produk makanan ringan terhadap keputusan pembelian konsumen di pasar tradisional. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 22(1), 35–50. <https://doi.org/10.9744/jmk.22.1.35>
- Kurniawan, A., & Sari, M. P. (2023). Peran pendampingan akademisi dalam pengembangan kapasitas usaha industri rumah tangga pangan di pedesaan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Unnes*, 9(1), 78–94. <https://doi.org/10.15294/jpkm.v9i1.38901>
- Muhsyanur. (2022). Pelatihan Budidaya Sarang Burung Walet Sebagai Upaya Pengembangan Ekonomi Kreatif Bagi Masyarakat Desa Benteng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 02(03), 1503–1508. <https://stp-mataram.e-journal.id/Amal>
- Muhsyanur. (2024). Menggali potensi, mengembangkan solusi: peran vital pengabdian masyarakat. *Anregurutta: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 96–105. <https://journal.unisad.ac.id/index.php/anregurutta/article/view/77>
- Muhsyanur et.al. (2024). Peningkatan Pengetahuan Orang Tua Siswa Sekolah Dasar Tentang Keuntungan Pembelajaran Berbasis Digitalisasi (Dalam Jaringan) Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandira Cendikia*, 3(2), 21–27.
- Muhsyanur et.al. (2025). Membangun Kemandirian Ekonomi Santri: Optimalisasi Literasi dan Hukum Syariah dalam Praktik Kewirausahaan di Pesantren. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 192–198. <https://jurnalfebi.uinkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/view/2150>
- Muhsyanur Muhsyanur, Syamsul Bahri, Syamsuddin Semmang, Hasriadi, Umrati, M. (2025). Penguatan Jiwa Wirausaha Santri Melalui Program Pendampingan Berbasis Strategi Praktis Di Pesantren Modern Al-Izzah As' adiyah As' adiyah Tolai. *Asthadarma: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 29–37. <https://asthadarma.unmerbaya.ac.id/index.php/asthadarma/article/view/49>
- Muhsyanur Muhsyanur, Umrati Umrati, Mansur Mansur, A. N. (2025). Tri Dharma Perguruan Tinggi in Indonesia Concept , Principles , and Implementation in Academic World. *VORS: Journal of Community Service*, 3(8), 19–26. <https://journal.echaprogres.or.id/index.php/vors/article/view/52/38>

- Prakoso, H., & Widiyaningrum, P. (2022). Analisis kendala dan strategi pengembangan usaha mikro kecil pangan berbasis komoditas lokal di wilayah perdesaan. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 18(3), 189–205. <https://doi.org/10.14710/pwk.v18i3.38234>
- Rahayu, E. S., & Susanto, D. (2021). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pengembangan industri rumah tangga pangan berbasis potensi lokal. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15(2), 88–103. <https://doi.org/10.20956/jsep.v15i2.13214>
- Santoso, B., & Anggraeni, L. (2023). Efektivitas pemanfaatan media sosial dalam meningkatkan penjualan produk usaha mikro kecil di perdesaan Lampung. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Digital*, 2(1), 22–38. <https://doi.org/10.47065/jebd.v2i1.1123>
- Setiawan, A., Marlina, D., & Nugroho, E. P. (2022). Pendampingan inovasi produk dan pemasaran digital bagi usaha keripik singkong skala rumah tangga di Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(2), 115–130. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v3i2.1456>
- Sumarni, T., & Haryono, D. (2021). Analisis kelayakan finansial usaha keripik singkong aneka rasa skala industri rumah tangga di Provinsi Lampung. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(1), 54–68. <https://doi.org/10.29244/jai.2021.9.1.54>
- Wahyuni, S., & Pratiwi, A. (2020). Peningkatan kualitas dan daya saing produk industri rumah tangga pangan melalui penerapan standar keamanan pangan dan inovasi kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 144–156. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.144>
- Widodo, S., Kusuma, A., & Nuraini, F. (2023). Model pemberdayaan ekonomi kreatif perempuan perdesaan berbasis kearifan lokal dan teknologi digital. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 26(2), 178–195. <https://doi.org/10.22146/jsp.78901>