

## IbM KELOMPOK WANITA TANI KETELA POHON

Desak Nyoman Sri Werastuti<sup>1</sup>, Risa Panti Ariani<sup>2</sup>, I Made Gede Sunarya<sup>3</sup>,  
<sup>1</sup>Jurusan Akuntansi, <sup>2</sup>Jurusan PKK-Tata Boga, <sup>3</sup>Jurusan Teknik Informatika  
Universitas Pendidikan Ganesha, Bali, [werastuti@yahoo.co.id](mailto:werastuti@yahoo.co.id)

### Ringkasan Eksekutif

Desa Cempaga adalah salah satu desa penghasil ketela pohon terbesar di Kabupaten Buleleng. Di desa ini terdapat 4 (empat) Kelompok Wanita Tani (KWT), namun kegiatan ini hanya pada peserta di KWT Sari Tunjung Mekar dan KWT Gunung Sari. Desa Cempaga banyak menghasilkan ketela pohon (singkong) sebagai bahan pangan sumber karbohidrat. Namun masalahnya keterbatasan kemampuan pengolahan, cita rasa dan penerapan strategi pemasaran yang kurang maksimal. Selain itu ketela pohon hanya diolah menjadi *gaplek*, *sela kukus*, *lempog*, *sela meurap*, bahkan hanya untuk pakan ternak. Untuk itu diperlukan pemberdayaan masyarakat KWT Desa Cempaga dalam pengolahan ketela pohon agar dimanfaatkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Metode pelaksanaan pengabdian di KWT Desa Cempaga untuk memberdayakan potensi ketela pohon yang dihasilkan. Kegiatan ini meliputi 1) pelatihan dan praktik langsung untuk menghasilkan berbagai produk ketela pohon yang siap dipasarkan, 2) perbaikan manajemen KWT desa Cempaga melalui struktur organisasi serta tugas tanggungjawabnya, perbaikan pembukuan sederhana, pembekalan strategi pemasaran dan promosi produk ketela pohon, 3) penyediaan sarana dan prasarana melalui pengadaan peralatan dan bahan praktik, 4) pendampingan berupa konsultasi dan bimbingan dalam memproduksi olahan ketela pohon, pembukuan sederhana dan strategi pemasarannya, serta promosi produk KWT desa Cempaga. Pencapaian hasil kegiatan ini adalah 1) Anggota KWT memperoleh pemahaman dan pengalaman untuk diversifikasi olahan ketela pohon, serta pengemasan dan pelabelan produk pangan, 2) Perbaikan manajemen KWT melalui struktur organisasi, pembukuan sederhana dan pemahaman strategi pemasaran dan promosi melalui media sosial (*blog*), 3) didukung penyediaan sarana dan prasarana kegiatan. Hal lain yang diperoleh KWT adalah adanya peningkatan pemasaran ke warung, toko-toko dan usaha-usaha yang tersebar di pasar tradisional Desa Cempaga. Adanya peningkatan kerja sama antar anggota melalui pembagian tugas dan tanggung jawab. Serta menjalin pola kemitraan dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Buleleng melalui pameran produk ketela pohon. Luaran dalam kegiatan IbM Kelompok Wanita Tani Desa Cempaga adalah laporan kegiatan, blog promosi produk KWT Desa Cempaga, artikel dan poster.

**Kata kunci:** diversifikasi, ketela pohon, kemasan, pembukuan sederhana.

### *Executive Summary*

*Cempaga village is one of the largest producer of cassava in Buleleng. In this village there are four (4) Women Farmers Group (KWT), but this activity only on the participants in KWT Tunjung Mekar Sari and KWT Gunung Sari. Cempaga village produce many cassava as a food source of carbohydrates. But the problem is the limited ability of processing, taste and implementation of marketing strategies less than the maximum. Besides cassava only processed into gaplek, sela kukus, lempog, sela meurap, even for animal feed. It is necessary for community of KWT Cempaga village to be able to process cassava in order to be utilized as a food product has economic value. Devotion methods implementation in KWT the village of Cempaga are to empower the potential of cassava produced. These activities include 1) training and direct practice to produce various products of cassava ready for market, 2) improvement of the management KWT village Cempaga through organizational structures and task responsibilities, repair simple bookkeeping, debriefing marketing*

*strategies and product promotion cassava, 3) the provision of facilities and infrastructure through the procurement of equipment and materials practices, 4) assistance in the form of consultation and guidance in the manufacture of processed cassava, simple bookkeeping and marketing strategies, as well as product promotion KWT Cempaga village. The results of these activities are 1) Members KWT gained insight and experience to the diversification of processed cassava, as well as the packaging and labeling of food products, 2) Improved management KWT through the organizational structure, simple bookkeeping and understanding of marketing strategies and promotion through social media (blogs), 3) supported the provision of facilities and infrastructure activities. Another thing that obtained KWT is the increased marketing to the stalls, shops and businesses spread across the traditional markets Cempaga village. An increase in cooperation among members through the division of tasks and responsibilities. And establish a partnership with the Department of Industry and Trade Buleleng through the exhibition of products of cassava. Outcomes in Women Farmers Group IbM activities Cempaga Village are report of activities, product promotion blog KWT Cempaga village, articles and posters.*

**Keywords:** *diversification, cassava, packaging, simple bookkeeping.*

## PENDAHULUAN

Desa Cempaga merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali. Jarak dari ibu kota Kabupaten Buleleng ke Desa Cempaga sekitar 24 km. Desa Cempaga dikelilingi oleh desa-desa sebagai berikut, di sebelah utara adalah Desa Temukus, di sebelah selatan Desa Pedawa, di sebelah timur Desa Tigawasa, dan di sebelah barat adalah Desa Sidatapa. Desa-desa ini dikenal sebagai desa-desa Bali Aga. Desa Cempaga berada di daerah dataran tinggi (daerah pegunungan) dengan ketinggian 300-700 meter dari permukaan laut, dengan luas wilayah 1.257.888 ha. Jumlah penduduk: 2.691 Jiwa atau 976 KK yang terdiri dari Laki-laki: 1.369 Jiwa Perempuan: 1366 Jiwa. Dari jumlah penduduk tersebut, 2.115 jiwa merupakan angkatan kerja produktif. Ini menunjukkan bahwa potensi sumberdaya manusia yang ada di Desa Cempaga sangat menjanjikan jika mampu diberdayakan dengan baik sesuai dengan potensi yang dimilikinya. Mata Pencaharian masyarakat Desa Cempaga adalah Petani 700 orang, Ibu rumah tangga 600 orang, Pedagang 80 orang, Karyawan Swasta 50 orang, Pensiunan 17 orang, Guru/Dosen 9 orang, Wiraswasta 20

orang, Buruh tani 200 orang dan PNS 23 orang. (Anonim, 2014)

Menurut Kepala Desa Cempaga, I Nyoman Artika, pada saat panen, ketela pohon yang dihasilkan hanya diolah menjadi gaplek saja, meskipun kadang-kadang diolah menjadi sela kukus, lempog, sela meurap, bahkan jika harga ketela pohon jatuh, maka hanya digunakan untuk pangan ternak. Setelah terbentuknya beberapa Kelompok Wanita Tani (KWT) di desa ini, olahan yang diproduksi tidak hanya gaplek saja, namun juga rempeyek dan keripik singkong. Namun usaha ini masih sangat sederhana dan tersendat-sendat, meskipun saat ini, hanyalah gaplek ketela pohon saja yang masih diproduksi. Sedangkan keripik singkong



Sumber: dok. Werastuti, 2014

sudah dihentikan produksinya karena tidak ada permintaan terhadap produk ini lagi.

Gambar 1. Area Perkebunan Ketela Pohon di Desa Cempaga.

Jika ditelusuri lebih jauh, ketela pohon sebenarnya memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi berbagai macam diversifikasi produk, misalnya menjadi tepung cassava (tepung sngkong) atau modified cassava flour (Mocaf). Pengolahan ketela pohon menjadi tepung juga mempermudah penggunaan dan penyimpanannya, juga memperpanjang daya simpan tepung hingga dapat tahan berbulan-bulan, bahkan hingga tahunan. Cita rasa aneka kue yang terbuat dari tepung cassava tidak kalah enakya dengan yang terbuat baik dari tepung terigu, tapioka, beras maupun tepung ketan. (Sutrisno, 2013).

### SUMBER INSPIRASI

Menurut Ketua KWT Sari Tunjung Mekar, Ni Komang Ayu Kurniawati, sebelum diolah menjadi keripik singkong, pada saat musim panen, ketela pohon hanya diolah menjadi gaplek karena proses pengolahannya yang sangat mudah dan tidak memerlukan peralatan yang mahal. Gaplek yang dihasilkan mencapai 40 ton/panen. Gaplek ini dijual ke warung-warung di sekitar desa dengan harga Rp. 2000,-/kg. Mereka cenderung berpikir praktis agar segera memperoleh penghasilan dari kebun ketela pohon yang dimiliki. Hal ini juga disebabkan karena masyarakat di desa ini tidak memiliki pengetahuan mengenai pengolahan ketela pohon menjadi berbagai jenis bahan olahan. Keadaan yang relatif sama juga terjadi di KWT Gunung Sari. Menurut Ketua KWT Gunung Sari, Jro Putu Dwiyani, pada saat panen, selain mengolah menjadi gaplek, beberapa anggota kelompok juga mengolahnya menjadi rempeyek ketela pohon. Rempeyek

yang dihasilkan mencapai 144.000 kg/tahun. Namun sayang, pemasarannya juga baru di seputar warung-warung di desa tersebut sehingga belum bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Sumber: dok. DewaGedeMariawan, 2013

Gambar 2. Produk Olahan ketela pohon di desa Cempaga

Budidaya ketela pohon sudah berlangsung cukup lama, KWT desa Cempaga hanya memiliki pengetahuan terbatas untuk memanfaatkan ketela pohon. Batang ketela pohon yang tidak dijadikan bibit akan dimanfaatkan sebagai pakan ternak sapi. Pada proses pembuatan *cacah*, begitu umbi ketela pohon selesai dikupas, maka kulit umbi ketela pohon tersebut akan dijadikan sebagai pakan ternak sapi juga. KWT Sari Tunjung Mekar yang telah terbentuk sejak tahun 2010, yang pembentukannya digagas oleh Ibu Komang Ayu Kurniawati, pada pertengahan tahun 2013, diberikan bantuan berupa peralatan *vacum frying*, dimana peralatan ini merupakan sumbangan yang diberikan oleh pemerintah melalui program PNPM Mandiri pada tahun 2013.

### METODE

Target dan luaran yang dicapai dalam kegiatan I<sub>b</sub>M Desa Cempaga ini agar dapat

terukur, maka dijelaskan target kegiatan secara terinci sebagai berikut. Ketersediaan peralatan yang sangat dibutuhkan masyarakat untuk diversifikasi produk unggulan yang akan dikembangkan, misalnya oven, mixer, alat pencetak kue, panci, wajan, blender. Tanpa tersedianya sarana dan prasarana penunjang, maka program ini tidak akan bisa berjalan seperti yang diharapkan. Setelah peralatan-peralatan tersebut diserahkan, dilanjutkan dengan pelatihan untuk menggunakannya agar warga bisa memanfaatkannya secara efektif sehingga menghasilkan produk dengan kualitas yang optimal. Masyarakat diharapkan mempunyai pemahaman dan penguasaan teknologi untuk diversifikasi produk.

Pelatihan dan praktik berbagai jenis produk ketela pohon yang dihasilkan, yaitu tepung ketela pohon (singkong), Brownies Kukus Singkong (*Cup*), Pandan Chiffon Cake Singkong, Semprit Singkong, Keripik Singkong, dan Stick Singkong. Pelatihan ini dibimbing oleh pakar dari jurusan tata boga dibantu oleh 2 orang mahasiswa yang terbaik dari segi keahliannya.

Anggota KWT bagian produksi diminta untuk secara langsung mempraktekkan proses pembuatan olah makanan yang diperagakan oleh pakar tata boga hingga tuntas. Melalui program diversifikasi produk, ketela pohon dapat menghasilkan produk yang bervariasi dan potensial untuk pengembangan potensi industri olahan rumah tangga. Anggota KWT diharapkan memiliki jiwa entrepreneurship yang meningkat dan bisa mengolah umbi ketela pohon menjadi produk industri rumah tangga yang kreatif dan inovatif.

Berdasarkan hasil diskusi antara anggota KWT bersama pakar di bidang ekonomi. Strategi pemasaran didahului dengan penetapan harga jual dilakukan dengan cara

memperhitungkan harga bahan baku, upah pekerja, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Semua harga yang telah teridentifikasi dapat dihitung hingga bisa didapat harga satuan minimal (modal yang digunakan). Selanjutnya ditentukan harga jual, setelah menetapkan keuntungan yang ingin diperoleh. Hal yang perlu diingat dalam penetapan harga jual adalah jika harga ditentukan terlalu tinggi maka konsumen akan mempertimbangkan kembali untuk membeli produk kita dan lebih jauh lagi mereka akan lari ke produk lain yang sejenis. Untuk mempercepat proses pendistribusian, ditugaskan 5 orang dari anggota KWT Sari Tunjung Mekar dan 3 orang dari anggota KWT Gunung Sari sebagai tenaga pemasaran. Promosi dilakukan melalui internet dengan pembuatan blog, akun twitter dan facebook.

Menghasilkan desain kemasan sehingga menarik konsumen. Pembuatan desain kemasan akan dilakukan oleh tim ahli dari Jurusan Teknologi Informatika dan sudah tentu berdasarkan kesepakatan dari anggota KWT tersebut. Hal ini dilakukan untuk menunjang pelaksanaan strategi pemasaran dan promosi yang akan dipilih oleh peserta KWT bersama tim pendamping. Merk yang digunakan berdasarkan kesepakatan yaitu Sari Tunjung Mekar dan mencantumkan ijin produksi, alamat produksi, masa kedaluwarsa produk, keunggulan rasa dengan sajian gurih, lezat, bergizi dan mutu terjamin, berat bersih dan sudah terdaftarnya di Dinas Kesehatan.

Penciptaan struktur organisasi yang bisa memisahkan tugas dan tanggung jawab secara tegas antar masing-masing anggota organisasi. Selain itu, bisa mencerminkan sikap profesionalisme suatu kelompok tani. Struktur organisasi KWT terdiri dari ketua, bagian produksi, bagian pembukuan, bagian personalia

dan bagian pemasaran. Pada KWT Sari Tunjung Mekar dan KWT Gunung Sari dibentuk, ketua 1 orang, produksi 12 orang, keuangan 1 orang, pembukuan 1 orang, pembelian 1 orang, pemasaran 5 orang. Tugas ketua adalah memimpin dan mengendalikan semua kegiatan usaha KWT, merencanakan dan menyusun program kerja, mengurus dan mengelola kekayaan KWT. Tugas bagian produksi adalah menyusun rencana dan jadwal produksi, memproduksi produk untuk menjamin kesinambungan dalam produksi, pengendalian bahan baku dan efisiensi penggunaan peralatan dan mesin, serta selalu berusaha untuk meningkatkan keterampilan pengolahannya. Tugas bagian pembelian adalah mengelola persediaan bahan baku, menjaga kualitas dan harga bahan baku secara tepat, membeli dan memeriksa ketersediaan bahan baku, menyimpan bahan dan peralatan yang dibeli. Pembukuan bertugas untuk merencanakan dan mengendalikan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan perusahaan, melaporkan secara rutin kondisi keuangan perusahaan. Bagian pemasaran bertugas melaksanakan program pemasaran produk, pembuatan data barang, penetapan harga, menentukan sasaran, menilai kepuasan konsumen, mengevaluasi persaingan, dan identifikasi peluang pasar.

Menjalani pola kemitraan antara KWT dengan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Buleleng untuk menciptakan iklim usaha yang kondusif, menumbuhkan kembangkan industri kecil dan menengah di Desa Cempaga. Dengan demikian diharapkan produk-produk yang dihasilkan KWT bisa diikutsertakan dalam kegiatan pameran industri kecil yang diadakan pada event-event tertentu di Buleleng. Di Desa Cempaga tumbuh ekonomi kreatif, khususnya dibidang kuliner, yang diharapkan dapat

meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan ini sejalan dengan program Master Plan Percepatan Pembangunan Ekonomi Kabupaten Buleleng.

## HASIL KEGIATAN PENGABDIAN

### *Ketersediaan Peralatan Penunjang*

Seperti yang diungkapkan pada analisis situasi bahwa salah satu masalah yang dihadapi KWT adalah tidak dimilikinya peralatan penunjang proses produksi. Adapun pengadaan peralatan pengolahan umbi ketela pohon adalah oven, loyang, kompor gas, baskom, mixer, pamarut singkong, timbangan, panci, pres plastik, wajan, timbangan, dll. Peralatan tersebut diserahkan kepada ketua KWT Sari Tunjung Mekar, yaitu Ni Komang Ayu Kurniawati, dan ketua KWT Gunung Sari yaitu Jro Putu Dwiyani yang disaksikan oleh Kepala Desa Cempaga.



Sumber: dok. pribadi, 2015

Gambar 3. Penggunaan peralatan praktik

### *Penciptaan struktur organisasi*

Pembentukan struktur organisasi dilakukan sebelum kegiatan pendampingan dan pelatihan dilaksanakan.



Sumber: dok. pribadi , 2015

Gambar 4. Struktur Organisasi KWT Desa Cempaga

Penciptaan struktur organisasi bisa memisahkan tugas dan tanggung jawab secara tegas antar masing-masing anggota organisasi. Selain itu, bisa mencerminkan sikap profesionalisme suatu kelompok tani. Pemberian pelatihan dan pendampingan bisa terpusat sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota.

Struktur organisasi KWT terdiri dari ketua, bagian produksi, bagian pembukuan, bagian personalia dan bagian pemasaran. Pada KWT Sari Tunjung Mekar dan KWT Gunung Sari telah dibentuk, ketua 1 orang, produksi 12 orang, keuangan 1 orang, pembukuan 1 orang, pembelian 1 orang, pemasaran 5 orang. Tugas ketua adalah memimpin dan mengendalikan semua kegiatan usaha KWT, merencanakan dan

menyusun program kerja, mengurus dan mengelola kekayaan KWT.

Tugas bagian produksi adalah menyusun rencana dan jadwal produksi, memproduksi produk untuk menjamin kesinambungan dalam produksi, pengendalian bahan baku dan efisiensi penggunaan peralatan dan mesin, serta selalu berusaha untuk meningkatkan keterampilan pengolahannya. Tugas bagian pembelian adalah mengelola persediaan bahan baku, menjaga kualitas dan harga bahan baku secara tepat, memelihara bahan dan peralatan yang dibeli.



Sumber: dok. pribadi , 2015

Gambar 5. Pembukuan Usaha KWT Desa Cempaga

Pembukuan bertugas untuk merencanakan dan mengendalikan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan perusahaan, melaporkan secara rutin kondisi keuangan perusahaan. Bagian pemasaran bertugas untuk melaksanakan program pemasaran produk, pembuatan data stok barang, penetapan harga, menentukan pasar sasaran, memonitor kepuasan konsumen, mengevaluasi persaingan, serta mengidentifikasi peluang pasar.

### **Menghasilkan diversifikasi produk berbahan baku ketela pohon**

Produk yang sudah dihasilkan, yaitu tepung singkong, Brownies Kukus singkong, Pandan Chiffon Cake, Keripik Singkong, dan Kue Semprit Singkong. Pelatihan ini dibimbing oleh pakar dari jurusan tata boga dibantu oleh 2 orang mahasiswa yang terbaik dari segi keahliannya.



Gambar 6. Produk yang Dihasilkan

### **Pendampingan usaha**

Pendampingan pengolahan umbi ketela pohon menjadi berbagai produk olahan dilakukan di wantilan Desa Cempaga atau pun langsung bertemu di tempat usaha KWT desa Cempaga. Bahkan juga dilakukan komunikasi melalui telepon, sehingga permasalahan usaha produk ketela pohon dapat berjalan lancar. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bisa memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya KWT desa Cempaga. Blog yang sudah dibuatpun digunakan sebagai sarana promosi produk ketela pohon desa Cempaga dengan web. [www.kutelacempaga.com](http://www.kutelacempaga.com).

Pendampingan pengemasan berbagai produk olahan dilakukan di wantilan Desa Cempaga. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota KWT. Berikut gambaran kegiatan yang sudah dilakukan. Pendampingan Pembuatan Design Kemasan Produk Olahan.

Pendampingan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana Kegiatan pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pembukuan sederhana dilakukan di wantilan Desa Cempaga. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota KWT.

Komunikasi antara tim pelaksana dengan KWT selama kegiatan berjalan dirasakan sangat efektif guna mendapatkan informasi tentang pengolahan ketela pohon menjadi berbagai jenis

produk yang berkualitas, manajemen usaha, pembukuan sederhana, desain kemasan dan pemasaran melalui internet.



Gambar 7. Data print screen Kutela Desa Cempaga

### **Dampak Dan Manfaat Kegiatan**

Manfaat lain dari kegiatan ini diantaranya adalah meningkatnya permintaan pasar sehingga berdampak pada penambahan nilai dari produk ketela pohon dan diharapkan secara ekonomi dapat meningkatkan pemasukan bagi anggota KWT Desa Cempaga. Banyaknya pesanan ketika ada event-event tertentu seperti pameran belum mampu terpenuhi semua, karena ketersediaan bahan baku tergantung pada musim tertentu. Kualitas produk dan harga yang bersaing dapat meningkatkan kepercayaan pasar untuk menggunakan produk ketela pohon

Usaha produk ketela pohon ini berdampak positif pada pembelajaran kewirausahaan di kalangan masyarakat desa Cempaga. Hal ini akan menjadi pemicu untuk meningkatkan kualitas produk-produk kuliner berbasis sumber

daya lokal sebagai produk-produk yang siap dipasarkan, sehingga semangat kewirausahaan dapat tumbuh dengan subur.

Berdasarkan uraian diatas, program IbM Ketela pohon yang menyediakan divesifikasi produk olahan singkong dapat memberi manfaat dan dampak ekonomi, sosial budaya dan semangat kewirausahaan. Hal ini diharapkan dapat memacu tumbuhnya budaya *entrepreneur* di masyarakat



Gambar 8. Kegiatan Produksi Produk untuk Memenuhi Pesanan

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Produk yang ditawarkan melalui program IbM Ketela Pohon di desa Cempaga ini memiliki perbedaan yang khas dibandingkan produk lainnya seperti yang telah diuraikan diatas. **Perbedaan pertama** pada bahan utama ketela pohon merupakan bahan pangan hasil perkebunan desa Cempaga, dan tidak menggunakan bahan tambahan makanan kimia seperti penyedap rasa, ataupun pengawet makanan. Selain itu juga proses pengolahan makanan yang tepat dan bersih sesuai standar. **Perbedaan kedua** pada jenis makanan yang diproduksi merupakan produk pangan inovatif, sehingga sesuai dengan selera masyarakat Bali. Selain itu produk ini mampu menjadi makanan baru yang diharapkan menjadi daya tarik kuliner di Bali. **Ketiga**, produk ketela pohon ini



merupakan hasil penelitian, inovasi dan kreatifitas Undiksha. **Keempat** mendukung program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan mengutamakan pemanfaatan bahan makanan lokal yang berkualitas.

### Saran

1. Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai diversifikasi ketela pohon agar masyarakat mau mengkonsumsi produk ketela pohon berbahan baku lokal melalui promosi di Web ([www.kutelacempaga.com](http://www.kutelacempaga.com))
2. Program IbM ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan ijin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, ijin usaha di Dinas Perindag, bantuan perpajakan, penyiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2013). *Profil Desa Cempaga*, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali.
- Darminto. 2010. *Aneka Makanan dari Ubi Jalar*. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur.
- Green Trust Magazine (Majalah Petani).(2010).*Artikel Pertanian dalam Berita: Kita harus Peduli terhadap Ketahanan Pangan*, Volume 02 Juni – Agustus 2010 ISSN 0216-7883, DGIS – Belanda.
- Lies Suprapti, M. (2006). *Teknologi Tepat Guna: Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- (2007). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutrisno Koswara. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Southeast Asian Food And Agricultural Science And Technology (Seafast) Center Research And Community Service Institution Bogor Agricultural University.

Risa P. Ariani.(2013).*Unit Usaha Boga Ganesha: Produk Makanan Tradisional Bali dan Produk Makanan Inovatif dan Kreatif khas Undiksha*, ISSN 2087-118x Vol. 4 no. 1 Juni 2013 Majalah Aplikasi IPTEKS "NGAYAH" Forum Layanan Masyarakat Perguruan Tinggi di Bali. hal. 73 s/d 83.

Risa P. Ariani, 2013, *Optimalisasi Penggunaan Tepung Singkong untuk Substitusi Terigu dalam Pembuatan Variasi Cake*, ISBN 9789794957516, Prosiding 1st National Research Symposium, UN Malang, 8-9 Oktober 2014. hal. 119 s/d 128.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dan penghargaan diberikan kepada DP2M Dikti atas dana Program IbM tahun 2015. Penghargaan juga diberikan kepada Rektor Undiksha yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi program ini. Ucapan terima kasih atas dukungan Lembaga Pengabdian Masyarakat Undiksha pada semua kegiatan IbM Wanita Tani Ketela Pohon yang sudah berjalan dengan baik. Terima kasih atas kesempatan yang diberikan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Buleleng, melalui Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian. Penghargaan juga disampaikan kepada Kelompok Wanita Tani Desa Cempaga, serta Bapak Kepala Desa Cempaga atas kerjasamanya. Dan ibu-ibu peserta kegiatan ini dalam KWT Desa Cempaga.