

## Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Siswa di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 5 Kendari Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong

*Cultivating the Entrepreneurial Soul of Students in Vocational High Schools (SMKN) 5 Kendari Through Training on Utilization of Cassava Skin Waste into Cassava Skin Chips*

Dhian Herdhiansyah<sup>1\*</sup>, Asriani<sup>2</sup>, Kasmawati<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo Kendari

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Kendari

<sup>3</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sulawesi Tenggara

\*e-mail: herdhiansyah.uho.ftip@gmail.com

Received: 26<sup>th</sup> January, 2019; Revision 24<sup>th</sup> February, 2020; Accepted: 25<sup>th</sup> March, 2020

### Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah bagaimana menumbuhkan jiwa wirausaha siswa di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 5 Kendari melalui pelatihan pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam 3 tahap: (1) sosialisasi; (2) pemberian materi tentang motivasi berwirausaha, proses pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong, dan cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK; dan (3) pelatihan melalui praktek langsung. Kegiatan pemberian teori dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi interaktif, sedangkan pelatihan pengolahan limbah kulit singkong dilaksanakan dengan metode demonstrasi. Berdasarkan hasil kegiatan bersama mitra menunjukkan hasil kemajuan yang cukup berarti: (a) pemahaman dan minat siswa tentang kewirausahaan meningkat sebesar 80%, (b) pemahaman dan pengetahuan siswa tentang pembuatan kripik kulit singkong meningkat sebesar 90%, dan (c) pemahaman siswa tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK meningkat sebesar 85%.

**Kata Kunci:** Wirausaha, Pelatihan, Kulit Singkong, Kripik, SMK

### Abstract

*The purpose of this activity is how to grow the entrepreneurial spirit of students in the 5th Vocational High School (SMKN) Kendari through training in the utilization of cassava peel waste into cassava peel chips. The implementation of this activity is carried out in 3 stages: (1) socialization; (2) providing material on entrepreneurship motivation, the process of utilizing cassava peel waste into cassava peel chips, and how to design packaging labels by utilizing ICT; and (3) training through direct practice. Theorizing activities are carried out by lecturing and interactive discussion methods, while the cassava skin waste processing training is carried out by the demonstration method. Based on the results of activities with partners showed significant progress: (a) students' understanding and interest in entrepreneurship increased by 80%, (b) students' understanding and knowledge of cassava peel chips increased by 90%, and (c) students' understanding of how to design packaging labels with the use of ICT increased by 85%.*

**Keywords:** Entrepreneurship, Training, Cassava Skin, Chips, Vocational School

## PENDAHULUAN

Tantangan pendidikan kejuruan adalah untuk menyiapkan tenaga kerja dalam jumlah dan mutu tertentu sesuai dengan kebutuhan berbagai sektor, khususnya sektor industri dan jasa. Pada era globalisasi yang serba kompetitif di berbagai bidang kehidupan ini tampaknya pendidikan kejuruan menjadi sangat penting, mengingat tuntutan sumber daya manusia di pasaran tenaga kerja yang makin tinggi. Untuk menyiapkan lulusan SMK yang memenuhi kualifikasi pasar kerja, maka kompetensi lulusan SMK perlu terus diperbaiki atau ditingkatkan (Departemen Pendidikan Nasional, 2003; Suparno, A. Suhaenah, 2008)

Pendidikan dan pelatihan pada Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu pendidikan formal yang memiliki kemampuan untuk mengatasi permasalahan ketenagakerjaan. Pendidikan kejuruan pada dasarnya bertujuan mengembangkan keterampilan, kemampuan, sikap kebiasaan kerja dan pengetahuan bagi calon pekerja guna memenuhi dan mengembangkan keterampilan kerja agar mampu menjadi pekerja yang betul-betul berguna dan produktif.

Pelaksanaan pendidikan pada Sekolah Menengah Kejuruan adalah suatu proses pembelajaran dan bimbingan di sekolah dan ditambah proses pelatihan kerja di dunia usaha yang sesungguhnya. Belajar tidak terlepas dari lingkungan. Seperti yang dikemukakan oleh Suyono dkk, belajar adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang agar memiliki kompetensi berupa ketrampilan dan pengetahuan yang diperlukan. Belajar adalah suatu proses untuk memperoleh pengetahuan, meningkatkan keterampilan, memperbaiki perilaku, sikap dan mengokohkan kepribadian (Sukirno, 2014). Sedangkan menurut Aunurrahman (2013) belajar adalah suatu proses yang dilakukan individu untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalaman individu itu sendiri di dalam interaksi dengan lingkungannya.

Proses pembelajaran di sekolah terutama bertujuan untuk membekali siswa dalam mengembangkan kepribadian, potensi akademik, dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar melalui pembelajaran program normatif, adaptif, produktif. Program normatif bertujuan membentuk watak dan kepribadian siswa sebagai warga Negara Indonesia, dan adaptif

mengenai pembekalan kemampuan untuk mengembangkan diri secara berkelanjutan, sedangkan produktif menyangkut dasar keahlian tertentu untuk bekal kerja. Proses pelatihan kerja di dunia usaha bertujuan untuk membekali siswa menguasai kompetensi keahlian produktif terstandar, menginternalisasi sikap, nilai dan budaya dunia usaha yang berorientasi pada standar mutu, nilai-nilai ekonomi, kritis, produktif dan kompetitif serta sikap kewirausahaan.

Hampir setiap kegiatan manusia menghasilkan limbah (sampah). Produksi limbah yang berlebihan dapat menimbulkan masalah bagi lingkungan. Selain baunya yang tidak sedap, sampah sering dihindangi lalat, dan dapat mendatangkan wabah penyakit. Oleh karena itu dibutuhkan penanganan serta pengelolaan limbah, agar tidak menimbulkan dampak yang lebih besar lagi kepada masyarakat. Dalam pemecahan masalah limbah perkotaan dengan melihat limbah sebagai sumberdaya yang harus dimanfaatkan.

Indonesia merupakan negara agraris yang memerlukan perhatian khusus untuk mengolah sumber dayanya terutama pada sektor pertanian agar bisa kuat dan tangguh dalam menghadapi persaingan global (Baskara dkk, 2018). Paradigma pembangunan wilayah saat ini perlu memperhatikan kekhususan wilayah yang dapat meningkatkan potensi wilayah tersebut (Daryanto, 2004). Upaya pembangunan ekonomi daerah mempunyai tujuan utama untuk meningkatkan jumlah dan jenis peluang kerja dengan memanfaatkan sumberdaya yang ada (Harini dkk, 2005; Sulaiman, 2006).

Sektor pertanian merupakan sektor yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Peranannya terlihat nyata dalam penerimaan devisa negara melalui ekspor, penyediaan lapangan kerja, pemenuhan kebutuhan konsumsi dalam negeri, bahan baku berbagai industri dalam negeri, perolehan nilai tambah dan daya saing serta optimalisasi pengelolaan sumberdaya alam secara berkelanjutan (Herdhiansyah, dkk, 2012; Herdhiansyah dan Asriani, 2018).

Singkong berasal dari benua Amerika, tepatnya Brasil dan Paraguay. Penyebarannya hampir ke seluruh negara termasuk Indonesia. . Singkong ditanam di wilayah Indonesia sekitar tahun 1810 yang diperkenalkan oleh orang Portugis dari Brazil. Singkong merupakan tanaman yang penting bagi negara beriklim

tropis seperti Nigeria, Brazil, Thailand, dan juga Indonesia. Keempat Negara tersebut merupakan negara penghasil singkong terbesar di dunia (Soelistijono 2006).

Di Indonesia singkong ada yang berasal dari dataran rendah ada yang berasal dari dataran tinggi. Lazimnya singkong yang dimanfaatkan kulitnya adalah singkong adira I yang ditanam di daerah rendah, kulit singkong jenis ini kandungan asam sianida (HCN) lebih rendah dibandingkan kulit singkong adira I yang ditanam didataran tinggi.

Singkong merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di daerah tropis seperti Indonesia. Singkong dapat tumbuh dengan baik sepanjang tahun dan memiliki daya tahan yang tinggi terhadap berbagai jenis kondisi tanah. Umbi yang dihasilkan dari tanaman singkong dapat dimasak untuk dijadikan sebagai bahan makanan karena mengandung banyak karbohidrat. Selain umbi, daun singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai sayuran.

Kulit singkong merupakan limbah dari singkong yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi yang dapat digunakan sebagai sumber pakan ternak. Persentase jumlah limbah kulit bagian luar sebesar 0,5–2% dari berat total singkong segar dan limbah kulit bagian dalam sebesar 8–15% (Nurhayani *et al*, 2000). Produksi singkong di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 21.801.415 ton (BPS, 2017). Produksi singkong atau yang lebih dikenal dengan ubi kayu di Kota Kendari mencapai 5.041 ton (BPS Kota Kendari, 2016).

SMK Negeri 5 Kendari terletak di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara, dimana SK Izin Operasional: 577 Tahun 2009 dan Tanggal SK Izin perasional: 13 April 2009. SMK Negeri 5 Kendari beralamat di Jl. Kapten Pierre Tendean Kel. Watubangga Kec. Baruga. SMKN 5 Kendari memiliki 5 program keahlian. Salah satu program keahlian yang dimiliki adalah Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.

Namun sayangnya, masyarakat sampai saat ini belum bisa memanfaatkan secara maksimal seluruh bagian dari singkong. Pada umumnya bagian yang dimanfaatkan adalah daging umbi dan daun tanaman singkong, sedangkan kulitnya sering kali disepelekan dan dianggap sebagai limbah dari tanaman singkong.

Pengolahan limbah kulit singkong merupakan teknologi baru dalam industri pengolahan hasil pertanian ada banyak manfaat yang diperoleh dari pengembangan teknologi ini

yaitu dapat menambah nilai guna dari pengolahan limbah kulit singkong tersebut, karena limbah kulit singkong dapat dimanfaatkan sebagai olahan kuliner, cemilan khas yang dapat menambah pendapatan selain itu dengan mengolah kulit singkong menjadi kripik juga dapat mengurangi produksi sampah yang sampai saat ini masih menjadi masalah besar.

Melihat besarnya manfaat limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong, maka ini menjadi suatu peluang yang bisa dijadikan salah satu produk dalam menumbuh kembangkan suatu wirausaha. Kegiatan wirausaha ini tentunya tidak terlepas dari adanya semangat kewirausahaan bagi calon *entrepreneurship* ini. Semangat kewirausahaan dapat dimiliki oleh semua orang, begitu juga dengan para siswa di SMKN 5 Kendari. Para siswa dapat melatih kemampuan *entrepreneur* yang mereka miliki dengan menciptakan inovasi- inovasi produk yang berkualitas.

Begitu banyak kandungan dan manfaat dari kulit singkong, kita dapat berkreasi dan menumbuhkan kreatifitas dalam pengolahannya, agar limbah singkong tersebut dapat menjadi hasil olahan kuliner yang lezat. Limbah singkong tersebut mudah diperoleh, sehingga dapat memanfaatkan potensi ini sebagai olahan kuliner yang inovatif. Kripik kulit singkong perlu dikembangkan dengan harapan bisa menjadi salah satu cemilan, yang bisa menjadi ciri khas dari daerah Kota Kendari dan sekitarnya. Melihat cemilan ini bisa meningkatkan pendapatan ekonomi. Berdasarkan latar belakang tersebut diatas maka tujuan kegiatan ini tersebut maka perlu adanya menumbuhkan jiwa wirausaha siswa SMKN 5 Kendari melalui pelatihan tentang cara pengolahan limbah kulit singkong untuk menjadi kripik kulit singkong yang dapat memberi nilai tambah..

## METODE PENELITIAN

Untuk metode pelaksanaan produksi kripik kulit singkong akan dilaksanakan melalui Pelatihan tentang proses pembuatan kripik kulit singkong ini akan dilaksanakan pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 5 Kendari. Pelatihan dilaksanakan dengan metode pendekatan melalui demonstrasi tentang cara memproduksi atau cara pengolahan limbah kulit

singkong menjadi kripik kulit singkong. Kegiatan ini dilakukan di Ruang Praktik Agribisnis Hasil Pertanian SMKN 5 Kota Kendari diikuti oleh 28 siswa.

#### Prosedur Kerja

Pelaksanaan pelatihan proses pembuatan kripik kulit singkong dimulai dengan tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan dan penjelasan mengenai prosedur kerja dari proses pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong dengan melibatkan peserta pelatihan atau siswa - siswi SMKN 5 Kendari.

#### Alat dan Bahan

a. pisau kulit singkong; b. talang (alat penjemur); c. kulit singkong ½ kg, d. baskom air, e. kuai, f. garam dan peyedap, g. sendok garam, h. irus, i. air secukupnya, j. kompor minyak goreng, h. plastik kemasan, i. bawang putih, j. panci, dan k. lilin

#### Prosedur Kerja:

##### 1. Persiapan awal

Menyiapkan kulit singkong secukupnya, serta membersihkan dari sisa-sisa tanah, dengan mengupas kulit ari yang berwarna kecoklatan hingga tersisah kulit dalamnya saja yang berwarna putih. Kemudian kulit singkong tersebut dipotong-potong sesuai selera. Kemudian kulit singkong tersebut dicuci hingga bersih.

##### 2. Proses Perebusan

Setelah kulit singkong tersebut dicuci hingga bersih, dilakukan proses perebusan. Perebusan dilakukan dengan memasukkan potongan kulit singkong kedalam panci dengan memasukkan sedikit garam. Perebusan dilakukan dengan api yang sedang dan dengan air secukupnya. Tunggu hingga kulit singkong tersebut berwarna kecoklatan, kemudian angkat dan tiriskan.

##### 3. Perendaman

Kulit singkong yang telah direbus, dicuci kemudian direndam dengan air garam dan penyedap, proses perendaman dilakukan selama 2 atau 3 hari dan setiap hari air rendamannya diganti.

##### 4. Penjemuran atau Pengeringan

Kemudian dipersiapkan untuk dijemur dengan menggunakan talang. Proses penjemuran

dilakukan selama 2-3 hari dibawah cahaya matahari langsung. Penjemuran dilakukan hingga kulit singkong tersebut agak kering dan kandungan airnya berkurang.

##### 5. Penggorengan

Proses penggorengan adalah tahap akhir sebelum pengemasan dilakukan. Kulit singkong yang telah kering, kemudian dipersiapkan untuk digoreng.

- a. Mengambil potongan kulit singkong yang telah kering, kemudian direndam dengan air hangat dan sedikit garam untuk beberapa saat. Hal ini dilakukan untuk mensterilisasikan kulit singkong dari debu yang menempel selama proses pengeringan.
- b. Kemudian menggoreng kulit singkong tersebut dengan wajan dan minyak yang panas. Setelah matang berwarna kecoklatan angkat kulit singkong tersebut, dengan menggunakan irus.
- c. Kemudian menaburkan bumbu nasi goreng rasa pedas kedalam kulit singkong tersebut.

##### 6. Pengemasan dan Pelabelan

Setelah kripik kulit singkong telah ditiriskan dan ditaburi bumbu. Kripik telah siap dikemas. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik kemas yang berukuran sedang. Pengemasan disesuaikan dengan jenis produk yang di produksi (Ningsih dkk, 2020)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan menumbuhkan jiwa wirausaha siswa pada SMKN 5 Kendari dilakukan dalam 4 tahap. Tahap pertama sosialisasi dan tahap kedua dan ketiga adalah pemberian materi atau teori tentang motivasi berwirausaha, materi proses pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong, dan cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK selanjutnya tahap keempat yakni pelatihan melalui praktek langsung tentang cara pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong.

Kegiatan pemberian teori ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi interaktif. Ceramah dilakukan dengan cara presentasi menggunakan program power point dan alat LCD. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 04 Oktober 2019 di Ruang Praktek Agribisnis Hasil

Pertanian SMKN 5 Kendari diikuti oleh 28 siswa SMKN 5 Kendari (**Gambar 1**).



**Gambar 1.** Kegiatan Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Siswa melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong menjadi Kripik Kulit Singkong

### Pembahasan

Evaluasi diberikan kepada khalayak sasaran sesuai dengan tujuan kegiatan pelatihan. Evaluasi terhadap indikator keberhasilan program dilakukan dua kali yaitu sebelum program dimulai, berupa pretest dan setelah pelatihan dan praktek kewirausahaan selesai dilakukan, berupa post test. Dalam kegiatan ini dilakukan pula evaluasi hasil kegiatan berupa pre tes dan pos tes yang. Pre tes dilakukan sebagai awal kegiatan. Secara garis besar penyampaian materi pelatihan dikelompokkan seperti yang terlihat pada **Tabel 1**.

**Tabel 1.** Komponen - Komponen yang Tercakup pada Pemberian Materi dan Pelatihan Kepada Khalayak Sasaran Siswa-Siswi SMKN 5 Kota Kendari

No	Komponen Materi Pelatihan
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong
3	Pemahaman tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK

Berdasarkan hasil evaluasi pre tes diketahui bahwa terdapat 35 persen dari siswa yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, pengetahuan dan minat tersebut

diperoleh dari mata pelajaran yang diterima di sekolah, pemahaman tentang pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong 0 persen sedangkan pemahaman tentang cara mendesain label dengan pemanfaatan TIK sekitar 40 persen. Hasil evaluasi pre tes dapat dilihat pada **Tabel 2**.

**Tabel 2.** Hasil Pre Tes Kegiatan Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Siswa di SMKN 5 Kota Kendari

No	Komponen Prilaku	Persentase (%)
1	Pemahaman dan minat tentang kewirausahaan	33 %
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong	0 %
3	Pemahaman tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK	40 %

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Sedangkan dari hasil evaluasi pos tes setelah kegiatan menumbuhkan jiwa wirausaha siswa diketahui bahwa terdapat 80 persen dari siswa yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, sedangkan pengetahuan dan minat tersebut diperoleh dari mata pelajaran yang diterima di sekolah, pemahaman tentang proses pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong sebesar 90 persen sementara pemahaman tentang cara mendesain label dengan pemanfaatan TIK sekitar 85 persen. Hasil evaluasi pos tes dapat dilihat pada **Tabel 3**.

**Tabel 3.** Hasil Pos Tes Kegiatan Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Siswa di SMKN 5 Kota Kendari

No	Komponen Prilaku	Persentase (%)
1	Pemahaman dan minat tentang kewirausahaan	80%
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong	90%
3	Pemahaman tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK	85%

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Secara keseluruhan dengan adanya kegiatan ceramah, diskusi dan pelatihan hasil evaluasi pos tes menunjukkan hasil kemajuan yang cukup berarti, ini dapat dilihat pada Tabel 3 yaitu

pemahaman dan pengetahuan siswa SMKN 5 Kota Kendari tentang pemahaman dan minat tentang kewirausahaan meningkat sebesar 80 persen, pemahaman dan pengetahuan siswa SMKN 5 Kota Kendari tentang pembuatan kripik kulit singkong meningkat 90 persen. Pemahaman tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK meningkat sebesar 85 persen.

Secara umum dari kegiatan menumbuhkan jiwa wirausaha siswa terhadap khalayak sasaran telah terjadi peningkatan: (a) pemahaman dan minat tentang kewirausahaan; (b) pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong; dan (c) pemahaman tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK. Kegiatan proses pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Praktik Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong menjadi Kripik Kulit Singkong

### .KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan menumbuhkan jiwa wirausaha siswa di SMKN 5 Kota Kendari dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan dengan adanya kegiatan ceramah, diskusi dan pelatihan hasil evaluasi pos tes menunjukkan hasil kemajuan yang cukup berarti, yaitu (a) pemahaman dan minat siswa tentang kewirausahaan meningkat sebesar 80 persen, (b) pemahaman dan pengetahuan siswa tentang pembuatan kripik kulit singkong

meningkat 90 persen, dan (c) pemahaman siswa tentang cara mendesain label kemasan dengan pemanfaatan TIK meningkat sebesar 85 persen.

### SARAN

Perlu dilakukan kegiatan menumbuhkan jiwa wirausaha siswa secara lebih intensif dan kontinue terhadap khalayak sasaran agar senantiasa terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman secara terus menerus terkait *softskill* pengolahan limbah kulit singkong menjadi kripik kulit singkong. Dengan demikian generasi muda menjadi lebih tertarik lagi untuk menekuni wirausaha dibidang pengolahan hasil pertanian.

### Daftar Pustaka

- Anwar. (2004). Pendidikan Kecakapan Hidup. Bandung: Alfabeta.
- Aunurrahman. (2013). Belajar dan Pembelajaran. Bandung: Alfabeta
- BPS Kota Kendari, (2016). Kota Kendari dalam Angka 2016. Kota Kendari.
- Badan Pusat Statistik, (2017). Produksi Tanaman Ubi Kayu menurut Provinsi (ton) Tahun 1993–2015, diakses tanggal 12 Juni 2019 dari <http://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>.
- Baskara, A.,Y. Supriono. (2018). Analisis Daya Saing Ekspor Kelapa Indonesia di Pasar Internasional. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) 6(1), 208-215.
- Daryanto, A, (2004). Keunggulan Daya Saing dan Teknik Identifikasi Komoditas Unggulan Dalam Mengembangkan Potensi Ekonomi Regional. Jurnal Agrimedia 9(2), 51-62.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2003). *Life Skills*-Pendidikan Kecakapan Hidup. Jakarta: Depdiknas.
- Harini, R, Giyarsih, S.R, dan Budiani, S.R, (2005). Analisis Sektor Unggulan dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Daerah Istimewa Yogyakarta. Majalah Geografi Indonesia 19(1), 1–20.
- Herdhiansyah, Dhian dan Asriani, (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara Jurnal Agroindustri Halal 4(1), 30-41.

- Herdhiansyah, D, Sutiarto L, Purwadi D dan Taryono. (2012). Analisis Potensi Wilayah untuk Pengembangan Perkebunan Komoditas Unggulan di Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 22(2), 106-114.
- Fajar, Malik. (2002). Pendidikan Kecakapan Hidup (*Life Skill*). Bandung: PT Remaja Rosda Karya
- Ningsih Candra Siska, Kintoko, Putri Handayani Puji, (2020). Inovasi Kemasan dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek di Yogyakarta. *Jurnal DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6-11
- Nurhayani *et al*, (2000). Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. Kendari: Fakultas MIPA Universitas Haluoleo.
- Soelistijono, (2006). Tanaman Singkong. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Sukirno, Sadono. (2014). Ekonomi Pembangunan: Proses, masalah, dan dasar Kebijakan (Edisi ke Kedua). Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Sulaiman, S., 2006. Model Pengembangan Agribisnis Komoditi Lidah Buaya (*Aloevera*). *Jurnal Infokop* 28(2), 103-117.
- Thantiyo. (2010). Upaya Meningkatkan Produksi Kelapa. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suparno, A. Suhaenah. (2008). Membangun Kompetensi Belajar. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.