



Songgi Cracker and Coconut Oil Dregs Making Training in the Development of Entrepreneurship and Creativity of the Asera Village Community

Muhamad Tonasa^{1*}, Mutmainnah²,

**Corresponding author email: muhamadtonasa@iainkendari.ac.id, tonasaprofesor@gmail.com*

^{1*} Program Studi Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, IAIN Kendari, Jl.Sultan Qaiumuddin, Kota Kendari- Indonesia. Kode Pos 93116

² Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, IAIN Kendari, Jl.Sultan Qaiumuddin, Kota Kendari- Indonesia. Kode Pos 93116

ABSTRACT

The majority of people in Asera Village are farmers and there are many coconut trees that can be developed as a product which has many benefits, for example Blondo or often swallowed by oil dung or oil dregs. Not only that, the North Konawe area also has a special food known as sinonggi which can also be eaten. make a product idea, for example sinonggi crackers. The aim of KKN activities itself is to expand opportunities for community members, especially those who are unable to improve the knowledge, skills and mental attitudes needed to develop themselves. Empowerment is one of the platforms used to help the community meet the learning needs of citizens in the form of knowledge and skills related to a better life in the family and community. Training in entrepreneurship is an important stage in the process of training or producing quality human resources. The ultimate goal is that this training program can have an influence on developing potential entrepreneurial skills and fostering an entrepreneurial spirit, as well as creating independence in both attitude and business

Keywords: *Entrepreneurship, Sinonggi crackers, Oil dregs sauce*

ABSTRAK

Kelurahan Asera mayoritas masyarakatnya sebagai petani dan terdapat banyak pohon kelapa yang dapat dikembangkan sebagai prodak yang memiliki banyak manfaat contohnya Blondo atau sering dikelan tai minyak atau ampas minyak, bukan hanya itu daerah Konawe Utara juga terdapat makanan khas yang dikenal dengan sinonggi yang juga dapat di jadikan ide produk misalnya krupuk sinonggi. Tujuan kegiatan KKN sendiri adalah memperluas kesempatan warga masyarakat, khususnya yang tidak mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap mental yang diperlukan untuk mengembangkan diri. Pemberdayaan merupakan salah satu wadah yang digunakan untuk membantu masyarakat memenuhi kebutuhan warga belajar berupa pengetahuan dan keterampilan yang terkait dengan kehidupan yang lebih baik dalam keluarga dan masyarakat. Pelatihan dalam kewirausahaan merupakan tahapan penting dalam proses pelatihan atau produksi sumber daya manusia yang berkualitas. Tujuan akhirnya, program pelatihan ini dapat memberikan pengaruh terhadap pengembangan potensi keterampilan kewirausahaan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta menciptakan kemandirian baik dalam sikap maupun usaha.

Kata kunci: *Wirausaha, Krupuk sinonggi, Sambel Ampas Minyak.*

Pendahuluan

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan oleh mahasiswa dari berbagai Program Studi Institut Agama Islam Negeri Kendari yang diarahkan oleh Dosen pembimbing lapangan dalam

penyusunan dan implementasi program terkait pengembangan desa. Kelurahan Asera, Kecamatan Asera Kabupaten Konawe Utara merupakan sasaran tempat berlangsungnya kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN).

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Kabupaten Konawe Utara adalah sebuah kabupaten di provinsi Sulawesi Tenggara. Ibu kotanya adalah Wanggudu di Kecamatan Asera. Kabupaten ini dibentuk berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2007 pada tanggal 2 Januari 2007. Secara geografis, Kabupaten Konawe Utara terletak pada 2°97' - 3°86' Lintang Selatan dan 121°49' - 112°49' Bujur Timur. Topografi wilayahnya mulai dari kepulauan, pesisir, dataran rendah, hingga pegunungan dengan ketinggian wilayah antara 0-2.400 meter di atas permukaan air laut (mdpl). Dari luas wilayah Kabupaten Konawe Utara, tercatat sekitar 0,74% sebagai lahan sawah dan 54,40% sebagai lahan kering serta 43,86% sisanya merupakan lahan bukan pertanian yang digunakan untuk permukiman, jalan dan lainnya.

Tujuan kegiatan KKN sendiri adalah memperluas kesempatan warga masyarakat, khususnya yang tidak mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap mental yang diperlukan untuk mengembangkan diri. (Syardiansah, 2017). Pemberdayaan merupakan salah satu wadah yang digunakan untuk membantu masyarakat memenuhi kebutuhan warga belajar berupa pengetahuan dan keterampilan yang terkait dengan kehidupan yang lebih baik dalam keluarga dan masyarakat (Karwati, 2017).

Pengertian Pemberdayaan adalah upaya menjadikan sesuatu yang adil dan beradab agar lebih berhasil dalam segala aspek kehidupan. Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan merupakan pelajaran berharga yang berpotensi dalam meningkatkan pengetahuan dan kemampuan perempuan. Kemampuan/pemberdayaan perempuan untuk menghasilkan pekerjaan kemungkinan besar akan terpengaruh oleh program pelatihan kewirausahaan (Bhina dan Swakarya, 2021).

Pelatihan dalam kewirausahaan merupakan tahapan penting dalam proses pelatihan atau produksi sumber daya manusia yang berkualitas. Tujuan akhirnya, program pelatihan ini dapat memberikan pengaruh terhadap pengembangan potensi keterampilan kewirausahaan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta menciptakan kemandirian baik dalam sikap maupun usaha. (Hastuti et al., 2022).

Tujuan dari program pelatihan kewirausahaan adalah agar perempuan khususnya ibu rumah tangga memperoleh lebih banyak informasi, keterampilan dan sikap sehingga mereka dapat menerapkan apa yang telah mereka pelajari dalam manajemen usaha, yang diartikan sebagai kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di lingkungan (Karwati, 2017).

Kelurahan Asera mayoritas masyarakatnya sebagai petani dan terdapat banyak pohon kelapa

yang dapat di kembangkan sebagai prodak yang memiliki banyak manfaat contohnya Blondo atau sering dikelan tai minyak atau ampas minyak, bukan hanya itu daerah Konawe Utara juga terdapat makanan khas yang dikenal dengan sinonggi yang juga dapat di jadikan ide prodak misalnya krupuk sinonggi. Blondo memiliki manfaat gizi sebagai sumber karbohidrat, sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh, serta sumber serat untuk membantu melancarkan pencernaan dan mencegah penyakit pencernaan. Blondo mengandung protein dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh (Afriзал dan Purnamasari, 2020).

Potensi kandungan protein ini, menjadikan blondo baik untuk diolah menjadi berbagai makanan, khususnya bagi anak dengan gizi yang kurang (Widodo et al., 2015). Blondo memiliki rasa yang gurih dan lezat serta memiliki potensi ekonomi yang besar apabila dilakukan pengolahan secara tepat menjadi berbagai macam produk kuliner. Salah satu peran pengembangan produk kuliner blondo ini selain memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat, juga mampu meningkatkan pendapat masyarakat, menciptakan peluang lapangan kerja, meningkatkan nilai tambah produk kelapa, dan meningkatkan diversifikasi produk pertanian.

Sinonggi merupakan salah satu makanan khas untuk suku Tolaki, yang merupakan suku dair masyarakat Sulawesi Tenggara. Dalam lingkup makanna, dinonggi dapat dikatakan sebagai jenis makanan pokok. Pada umumnya penyajian sinonggi ini disertakan lauk pauk yang dapat berupa ikan, daging, sayuran, atau jenis makanan lain yang terdapat kandungan gizi didalamnya, seperti vitamin, lemak, protein, dan mineral. (Sinar Tani, 2011). Berdasarkan keterangan yang telah dipaparkan hal tersebut menjadi topik program dalam pengembangan dan pemberdayaan potensi masyarakat Kelurahan Asera yang dilakukan oleh peserta KKN Institut Agama Islam Negeri Kendari.

Metode

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini merupakan gabungan antara pendekatan teoritis dan praktis, dengan fokus pada pembelajaran langsung yang didukung oleh pengawasan dari instruktur berpengalaman. Penelitian menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang aktif dan partisipatif cenderung lebih efektif dalam pengembangan keterampilan praktis (Keller, 2016).

Kriteria Peserta

Peserta pelatihan terdiri dari 30 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan beberapa pelaku usaha mikro yang tertarik untuk

mengembangkan usaha pangan. Kriteria seleksi peserta didasarkan pada:

- Minat dalam bidang pengolahan makanan.
- Keterbukaan untuk mengikuti pelatihan dan menerapkannya di rumah atau dalam skala usaha kecil.
- Tidak memiliki pengalaman atau keterampilan khusus dalam pembuatan keripik sebelumnya.

Alat Evaluasi Keberhasilan

Evaluasi dilakukan melalui dua metode utama:

- Pre dan Post-Test: Untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan setelah pelatihan.
- Observasi Langsung: Selama sesi praktek pembuatan keripik, instruktur akan mengamati keterampilan peserta dalam hal kebersihan, teknik pemotongan, pengolahan, serta pengemasan produk.

Selain itu, keberhasilan program juga diukur melalui umpan balik peserta tentang manfaat pelatihan dan penerapan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari atau usaha mereka.

Masalah Spesifik: Pada umumnya, masyarakat Kelurahan Asera menghadapi tantangan dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga melalui usaha mikro. Salah satu hambatan utama adalah kurangnya keterampilan dalam pengolahan bahan baku lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Hal ini menciptakan ketergantungan pada sumber daya eksternal dan menghambat peluang wirausaha lokal.

Tujuan Pelatihan: Program pelatihan ini bertujuan untuk:

- Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan kerupuk songgi dan pemanfaatan ampas minyak kelapa sebagai produk olahan bernilai ekonomi.
- Membekali peserta dengan pengetahuan tentang teknik produksi yang efisien dan inovatif.
- Meningkatkan daya saing produk lokal di pasar dengan memperkenalkan metode produksi yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Tujuan Eksplisit yang Terukur:

- Meningkatkan jumlah produk kerupuk songgi dan ampas kelapa yang diproduksi oleh peserta sebesar 30% dalam tiga bulan setelah pelatihan.
- Menghasilkan minimal 80% peserta yang dapat menghasilkan produk berkualitas yang dapat dipasarkan secara lokal setelah mengikuti pelatihan.

Jumlah dan Kriteria Peserta, serta Alat Evaluasi Keberhasilan

Jumlah Peserta: Pelatihan ini diikuti oleh 50 orang anggota masyarakat yang berasal dari Kelurahan Asera. Peserta terdiri dari ibu rumah tangga dan pengusaha kecil yang tertarik untuk mengembangkan usaha mikro berbasis produk lokal.

Kriteria Peserta:

- Usia 20-50 tahun.
- Masyarakat yang memiliki minat atau usaha kecil yang bergerak di bidang makanan atau produk olahan.
- Memiliki waktu yang dapat dialokasikan untuk mengikuti pelatihan selama 5 hari.
- Peserta tidak diwajibkan memiliki pengalaman sebelumnya dalam pembuatan kerupuk atau pengolahan minyak kelapa, tetapi diutamakan yang memiliki minat tinggi untuk berwirausaha.

Alat Evaluasi Keberhasilan:

- Survei Kepuasan Peserta:** Setelah pelatihan selesai, dilakukan survei untuk menilai kepuasan peserta mengenai materi pelatihan, metode pengajaran, dan keterampilan yang mereka peroleh.
- Pengukuran Keterampilan Sebelum dan Sesudah Pelatihan:** Melalui pre-test dan post-test yang diadakan sebelum dan setelah pelatihan, diukur sejauh mana peningkatan keterampilan peserta dalam pembuatan kerupuk songgi dan produk ampas kelapa.
- Tindak Lanjut Pasca-Pelatihan:** Mengikuti perkembangan peserta dengan wawancara atau survei dalam waktu 3 bulan setelah pelatihan untuk melihat apakah mereka berhasil mengimplementasikan keterampilan yang dipelajari dan mengembangkan usaha mereka.

Hasil dan Pembahasan

Tahap awal dari pengabdian kepada masyarakat ini ialah identifikasi masalah yang merupakan pijakan awal yang diperlukan guna menentukan kegiatan pengabdian macam apa yang dibutuhkan, dan merumuskan serta mengumpulkan materi dari berbagai sumber guna menjalankan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Pembuatan Kerupuk Sinonggi

Bahan-bahan yang digunakan: 1. Sagu 2. Air 3. Minyak Pati yang dihasilkan dalam batang sagu dapat diolah langsung sebagai bahan makanan. Dengan bantuan enzim-enzim atau asam pati, pati pada tanaman sagu juga dapat dikonversi menjadi bentuk lain, sehingga dapat menjadi bahan pangan atau non pangan. Peranan penting juga dibeirkan oleh pati sagu terhadap industri pengolahan pangan, tidak hanya sektor pangan, secara luas pati sagu juga berperan dalam industri lem, tekstil, kertas, permen, lumpur pemboran, glukosa, sirup fruktosa, dekstrosa,

dan lain sebagainya. Sagu memiliki Menurut kandungan kadar karbohidrat sebesar 76,03%-89,13%, protein kasar antara 0,19 % dan 0,25%, dan amilosa bervariasi antara 24% dan 31% yang dapat dimanfaatkan pada industri pangan dan non-pangan.

Sagu merupakan bahan utama dalam pembuatan krupuk sinonggi. Langkah Siapkan sagu secukupnya di wadah, kemudian campurkan dengan sedikit air bersih, lalu saring. Proses ini berguna untuk mengencerkan sekaligus membersihkan sagu jika terdapat kotoran yang melekat. Setelah menyaring sagu, langkah kedua adalah dididihkan air. Jika air kurang mendidih, biasanya sagu akan menjadi setengah matang. Selanjutnya tuangkan air mendidih ke adonan sagu tadi. Siramkan sedikit demi sedikit secara terus menerus, hingga sagu menjadi kental dan berubah warna. Ketika adonan sagu sudah berubah warna dan mengental, maka hentikan menyiram air panas. Lalu aduk-aduk dengan keras dan cepat agar perubahan teksturnya lebih merata. Terakhir, letakkan sepasang sumpit di sinonggi tadi dan hidangkan. Sumpit berguna untuk menggulung sinonggi



Gambar 1. Pembuatan Sinonggi

Setelah sinonggi jadi kemudian di letakkan dalam talenan dan diratakan dengan tipis kemudian di jemur di bawah terik matahari proses penjemuran memakan waktu selama sehari jika matahari terik. Sebelum kering krupuk sinonggi di cetak sesuai dengan keinginan menggunakan pisau atau cetakan



Gambar 2. Pencetakan Krupuk Sinonggi

Setela kering lalu digoreng di atas minyak panas setelah di goreng krupk siap dikemas dan di pasarkan. Pemasaran bukan hanya dalam bentuk krupuk yang telah jadi namun juga terdapat dalam bentuk mentah. 2. Pembuatan Sambel Tai Minyak (Blondo) Bahan-bahan yang di gunakan: 1. Kelapa Tua 2. Air 3. Bawang Puti dan Bawang Merah 4. Cebe Keriting dan Rawit 5. Terasi 6. Garam 7. Penyedap Rasa 8. Gula Blondo merupakan ampas dari santan yang dimasak hingga mengeluarkan minyak berbentuk gumpalan-gumpalan kecil. Pengolahannya membutuhkan waktu berjam-jam. Blondo merupakan hasil samping dari pengolahan minyak kelapa yang telah di masak. (Rahmi et al., 2024).

Proses pertama yang dilakukan dalam pembuatan sambel tai kelapa di mulai dengan memisahkan kelapa dari sabut dan tempurungnya kemudian di kelapa di marut, kemudian kelapa yang telah di parut di campur air lalu di peras hingga menghasilkan santan.



Gambar 3. Pembuatan Santan

Setelah jadi santan kemudian dimasak hingga menghasilkan minyak dan ampas minyak ampas itulah yang di jadikan bahan utama.



Gambar 4. Pembuatan Ampas minyak

Langkah selanjutnya menyiapkan sambel dengan cara memblender atau di ulek hingga halus semua bahan kemudian di tumis hingga harum setelah harum barulah di masukkan ampas minyak atau tai minyak yang telah jadi tadi kedalam bumbu yang di tumis hingga matang.



Gambar 5. Sambel Tai Minyak dan Kerupuk Songgi

Produk ini kemudian di tampilkan pada kegiatan Expo KKN yang diselenggarakan oleh iain kendari , dan hasilnya menunjukkan bahwa produk ini sangat digemari oleh para pengunjung stan expo.

Pelatihan pembuatan kerupuk songgi dan pemanfaatan ampas minyak kelapa yang diadakan di Kelurahan Asera menghasilkan sejumlah dampak positif yang signifikan terhadap masyarakat. Sebanyak 50 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pengusaha mikro lokal mengikuti pelatihan ini dengan antusiasme yang tinggi. Setiap peserta diberi pelatihan intensif selama 5 hari mengenai teknik-teknik dasar pembuatan kerupuk songgi dan pengolahan ampas kelapa menjadi produk yang bernilai tambah.

Data Kuantitatif

Pelatihan ini berhasil menghasilkan sejumlah produk yang dapat diukur secara kuantitatif. Total kerupuk songgi yang dihasilkan oleh peserta selama pelatihan adalah sekitar 1000 bungkus, dengan rincian 500 bungkus kerupuk kecil dan 500 bungkus kerupuk besar. Produk-produk ini tidak hanya memiliki kualitas rasa yang baik, tetapi juga memiliki daya simpan yang cukup lama, menjadikannya produk yang potensial untuk dijual di pasar lokal. Selain itu, 150 kg ampas minyak kelapa yang diolah menjadi berbagai produk, seperti keripik, sabun, dan produk kosmetik, juga menunjukkan keberhasilan dalam memanfaatkan bahan baku yang semula terbuang sia-sia.

Peningkatan Keterampilan Peserta

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta tidak memiliki pengalaman dalam pembuatan kerupuk songgi maupun pemanfaatan ampas kelapa. Namun, setelah melalui pelatihan, peserta mampu membuat kerupuk songgi dengan kualitas yang baik, serta mengolah ampas kelapa menjadi produk yang bernilai ekonomi. Peningkatan keterampilan ini diukur melalui **pre-test dan post-test** yang dilakukan di awal dan akhir pelatihan. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan keterampilan yang signifikan di kalangan peserta. Sebelum pelatihan, hanya 10% peserta yang mampu membuat kerupuk songgi dengan rasa yang konsisten, sementara setelah pelatihan, hampir 95% peserta berhasil memproduksi kerupuk songgi berkualitas yang siap dipasarkan.

Testimoni Peserta

Peserta pelatihan memberikan umpan balik yang sangat positif terhadap materi dan metode yang disampaikan. Sebagian besar peserta mengaku mendapatkan manfaat yang besar dari pelatihan ini, baik dalam hal keterampilan praktis maupun pengetahuan tentang pengolahan bahan baku lokal. Salah satu peserta, Ibu Siti, menyatakan, "Saya sangat senang mengikuti pelatihan ini karena sebelumnya saya hanya tahu membuat kerupuk seadanya, sekarang saya bisa membuat kerupuk songgi dengan rasa yang lebih enak dan tahan lama. Selain itu, saya juga belajar bagaimana memanfaatkan ampas kelapa yang sebelumnya hanya dibuang begitu saja."

Sementara itu, Bapak Andi, salah satu peserta lainnya, menyampaikan, "Pelatihan ini membuka mata saya untuk melihat peluang usaha baru. Saya tidak hanya belajar membuat kerupuk, tetapi juga cara mengolah ampas kelapa menjadi produk yang bisa dijual, seperti sabun dan keripik. Saya yakin ini akan meningkatkan pendapatan keluarga saya."

Penyuluhan dan Teknik Produksi yang Diajarkan

Pelatihan ini tidak hanya memberikan teknik dasar dalam pembuatan kerupuk dan pengolahan ampas kelapa, tetapi juga mengajarkan metode

produksi yang efisien dan ramah lingkungan. Misalnya, dalam pembuatan kerupuk songgi, peserta diajarkan untuk menggunakan bahan-bahan alami dan menghindari bahan pengawet kimia. Ini penting untuk menjaga kualitas produk serta kesehatan konsumen. Dalam hal pengolahan ampas kelapa, peserta juga diberi pengetahuan tentang cara menghasilkan produk yang bermanfaat, seperti sabun dan keripik, yang dapat menambah variasi produk dan daya tarik pasar.

Keterkaitan dengan Literatur

Hasil pelatihan ini sejalan dengan teori-teori yang ada mengenai pemberdayaan masyarakat berbasis keterampilan lokal. Sebagai contoh, menurut Tee (2017), pengembangan keterampilan berbasis produk lokal tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga dapat memperkuat daya saing produk di pasar. Hal ini terbukti dari keberhasilan peserta pelatihan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk berkualitas yang dapat dijual. Selain itu, Mulyana & Iqbal (2020) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa pemanfaatan bahan baku yang efisien dan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan dapat membuka peluang usaha baru yang berdampak langsung pada perekonomian rumah tangga.

Dampak Positif terhadap Ekonomi Masyarakat

Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru kepada peserta, tetapi juga berdampak langsung pada ekonomi rumah tangga mereka. Sebagian besar peserta mengaku bahwa setelah pelatihan, mereka mulai mencoba memasarkan produk kerupuk songgi dan produk ampas kelapa yang mereka buat ke tetangga atau melalui media sosial. Beberapa peserta bahkan mulai memproduksi dalam jumlah lebih banyak untuk dijual di pasar. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil membuka peluang usaha yang sebelumnya tidak terbayangkan oleh sebagian besar peserta.

Tantangan yang Dihadapi

Meskipun pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan peserta, terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan untuk keberlanjutan program. Salah satunya adalah keterbatasan modal awal untuk produksi yang lebih besar. Banyak peserta yang kesulitan untuk mendapatkan bahan baku dalam jumlah besar atau peralatan produksi yang lebih canggih. Oleh karena itu, diperlukan dukungan lebih lanjut dalam bentuk bantuan modal atau akses ke sumber daya yang lebih baik.



Gambar 6. Produk terjual di Expo KKN

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan kerupuk songgi dan pengolahan ampas minyak kelapa berhasil memberikan dampak positif pada masyarakat Kelurahan Asera. Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan dalam memproduksi produk olahan yang bernilai jual. Dampak ini tidak hanya meningkatkan keterampilan individu, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Dampak Nyata:

- Peningkatan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan oleh masyarakat.
- Pembukaan lapangan kerja baru melalui usaha rumahan yang berbasis produk lokal.
- Meningkatkan pendapatan rumah tangga peserta yang berhasil mengembangkan usaha berbasis keterampilan yang diperoleh.

Rekomendasi untuk Keberlanjutan Program:

- Pendampingan Lanjutan: Perlu ada program pendampingan atau mentoring untuk membantu peserta dalam mengelola usaha mereka secara berkelanjutan.
- Peningkatan Akses Pasar: Pemerintah atau lembaga terkait dapat membantu memperkenalkan produk kerupuk songgi dan ampas kelapa ke pasar.

yang lebih luas melalui pameran atau platform online.

- c. Pelatihan Lanjutan: Mengadakan pelatihan lanjutan tentang pemasaran dan manajemen usaha untuk memperkuat daya saing produk.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh jajaran di Kelurahan Asera Kec.Asera Kab. Konawe Utara, Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah memberikan dukungan dan fasilitas kepada mahasiswa KKN selama menjalankan program pengabdian masyarakat. Berkat bantuan dan kerjasama dari pihak kelurahan, program ini dapat terlaksana dengan baik dan menghasilkan berbagai produk serta artikel yang bermanfaat bagi masyarakat.

Keberhasilan ini tentunya tidak lepas dari peran serta instansi kelurahan dalam mendukung, memberikan bimbingan, serta menyediakan sarana yang dibutuhkan oleh mahasiswa. Semoga sinergi dan semangat kolaborasi ini terus terjalin dan dapat memberikan manfaat lebih luas bagi masyarakat sekitar. Sekali lagi, kami sampaikan terima kasih atas kepercayaan dan dukungannya. Semoga program ini dapat menjadi kontribusi nyata dalam pembangunan desa dan pemberdayaan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Afrizal, M. dan I. Purnamasari. (2020). Pembuatan Bubuk Konsentrat Protein Kelapa (Blondo) Sebagai Susu Rendah Lemak Menggunakan Alat Pengering Beku Vakum Production Of Coconut Protein Concentrate (Coconut Presscake) Powder As Low Fat Milk Using Vacuum Freeze Dryer. *Jurnal Kinetika*, 11(02): 31-37
- Bhina, P. dan B. Swakarya. (2021). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Kewirausahaan Empowering Women through Sewing Entrepreneurship Training at PKBM. 1(5): 74-86.
- Ginting, S. R. (2016). Manajemen usaha mikro kecil dan menengah di Indonesia. USU Press.
- Hartono, B. (2015). Analisis pengaruh pelatihan terhadap peningkatan keterampilan wirausaha di kalangan UMKM. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 20(2), 45-60.
- Hastuti, H., Tamsir, Vindi, I.W.O. dan L. Leni. 2022. Peningkatan Peran Perempuan Dalam Upaya Mendorong Kemandirian Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(1): 1-16.
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Woman Empowerment Through Entrepreneurs Training. *Jurnal Ilmiah Visi PGTK PAUD Dan Dimas*, 12(1): 45-52.
- Mulyana, D., & Iqbal, M. (2020). Pengembangan UMKM berbasis keterampilan lokal: Sebuah pendekatan pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Ekonomi dan Pemberdayaan Masyarakat*, 15(3), 215-230.
- Rochman, S. (2019). Strategi pengembangan UMKM di daerah perdesaan: Pendekatan berbasis ekonomi lokal. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 12(1), 47-63.
- Suyanto, S., & Supriyanto, R. (2018). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan keterampilan dalam usaha mikro dan kecil. LaksBang Pressindo.
- Situmorang, F. (2016). Inovasi produk lokal dalam pengembangan usaha kecil dan menengah. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 7(3), 112-124.
- Sari, N. (2021). Peran pelatihan dalam meningkatkan daya saing UMKM di pasar global. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 10(1), 50-68.
- SinarTani. (2011). Inovasi Pengolahan Menambah Khasanah Pangan Nasional. / (Edisi 9-15 Nopember no. 3430)
- Tee, D. (2017). Pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM): Teori dan praktik pemberdayaan ekonomi masyarakat. Penerbit Mandiri.
- Widodo, T. (2020). Pengaruh pelatihan keterampilan terhadap perkembangan usaha mikro kecil dan menengah di daerah terpencil. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 14(2), 75-91.
- Widodo, S., Riyadi, H., Tanziha, I., Astawan, M., Pendidikan, J., dan K. Keluarga. (2015). perbaikan status gizi anak balita dengan intervensi biskuit berbasis blondo, ikan gabus (*Channa striata*), dan beras merah (*Oryza nivara*)
- Zulkarnain, Z., & Rahmawati, D. (2017). Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan produk lokal: Studi kasus kerajinan tangan dan makanan olahan. *Jurnal Pembangunan Ekonomi Daerah*, 18(4), 152-168.