

PENDAMPINGAN PEMBUATAN KERIPIK KELADI

Nurhayati Rais^{1*}, Jamaludin Bahtiar Gui¹, Rayhan Saputra Mogolo¹, Muh Akbar Lamiada¹, Gilang Saputra Marundu¹, Vina Herawati Padingian¹, Sulasmi Siregar¹, Rahmin¹, Fujia¹, Muh Ilmi Adam¹, Artika Sri Devi Bungalim¹, Yolanda Lahiya¹

¹Universitas Muhammadiyah Luwuk, Luwuk, Indonesia

nurhayatirais14@gmail.com

jamaludingui23@gmail.com

masamunerockstar@gmail.com

punyaakbar35@gmail.com

gilangsaputramarundu153@gmail.com

vinaherawatipadingian@gmail.com

sulasmisiregar06@gmail.com

rahminpunya@gmail.com

fujiaalf@gmail.com

ilmiadam17@gmail.com

artikasridevibungalim454@gmail.com

yolandalahiya@gmail.com

Abstract

Labibi Village possesses local food resources that can be developed into processed products with economic value. One commodity with development potential is *keladi* (taro). However, the community's utilization of taro remains limited; thus, processing innovations are needed to enhance its added value and marketability. The assistance program for producing taro chips aims to improve the knowledge, skills, and capabilities of the Labibi Village community in processing taro into food products that offer added value and business opportunities. The activity employs a participatory approach comprising observation, extension services, hands-on practice, evaluation, and ongoing guidance. The processing stages include raw material selection, peeling, washing, slicing, frying, draining, seasoning, and packaging. The results indicate that the community acquired new knowledge and skills regarding hygienic and systematic taro chip processing techniques. Beyond production skills, the community also gained an understanding of the importance of product quality, packaging, and marketing opportunities for business development. Providing assistance in processing local commodities serves as a strategy to increase the added value of agricultural produce and foster community economic empowerment. Through this initiative, taro chips are expected to be developed into a signature food product of Labibi Village with the potential for wider market reach.

Keywords: Taro, Local Food, Community Empowerment

Abstrak

Desa Labibi memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Salah satu komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan adalah keladi. Namun, pemanfaatan keladi oleh masyarakat masih terbatas sehingga diperlukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya jualnya. Kegiatan pendampingan pembuatan keripik keladi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan masyarakat Desa Labibi dalam mengolah keladi menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan peluang usaha. Metode kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang meliputi observasi, penyuluhan, dan praktik langsung, serta evaluasi dan pendampingan. Tahapan pengolahan meliputi pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan, penirisan, pemberian bumbu dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai teknik pengolahan keladi menjadi keripik secara lebih higienis dan sistematis. Selain keterampilan produksi, masyarakat juga mendapatkan pemahaman mengenai pentingnya kualitas produk, pengemasan, serta peluang pemasaran sebagai bagian dari pengembangan usaha. Pendampingan pengolahan pangan berbasis komoditas lokal dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai

*Correspondent Author: nurhayatirais14@gmail.com

tambah hasil pertanian dan mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini, keripik keladi diharapkan dapat dikembangkan sebagai salah satu produk pangan khas Desa Labibi yang memiliki potensi untuk dipasarkan secara lebih luas.

Kata Kunci: Keladi, Pangan Lokal, Pemberdayaan Masyarakat

Pendahuluan

Kabupaten Banggai Kepulauan merupakan daerah yang memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang sangat beragam (Utiahman & D. Ali, 2020). Keanekaragaman pangan tersebut merupakan potensi yang dapat dikembangkan untuk mendukung diversifikasi pangan, ketahanan pangan, sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Indonesia memiliki beragam sumber pangan lokal yang perlu dikembangkan dan dipromosikan pemanfaatannya. Pengolahan pangan lokal menjadi berbagai produk yang sesuai dengan selera pasar dapat membuka peluang ekonomi serta meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian.

Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah keladi atau talas (Latifah, Nor, Salawati, Umi, Budiwati, 2024). Keladi merupakan tanaman umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan diolah menjadi berbagai produk makanan. Pengolahan tersebut dapat menghasilkan produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi (Dharma et al., 2023). Referensi mengenai teknologi pengolahan talas juga menunjukkan bahwa talas dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan, termasuk keripik. Menurut Tim dan Teknisi Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, teknologi pascapanen merupakan salah satu kunci dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan menjadi dasar bagi pengembangan agroindustri maupun UMKM pertanian yang berdaya saing. Kegiatan pascapanen tidak hanya mencakup penanganan hasil pertanian, tetapi juga pengolahan dan pengemasan sehingga produk dapat memiliki kualitas dan nilai ekonomi yang lebih baik (Nia et al., 2026).

Desa Labibi merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan keladi sebagai bahan baku pembuatan keripik. Namun, pemanfaatan keladi sebagai produk olahan bernilai tambah memerlukan pengetahuan dan keterampilan mengenai pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, kebersihan dan keamanan pangan, pengemasan, serta pemasaran. Keterbatasan pada aspek-aspek tersebut dapat menjadi hambatan dalam menghasilkan produk yang konsisten dan memiliki daya saing (Melda et al., 2025).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pendampingan Pembuatan Keripik Keladi di Desa Labibi dilaksanakan sebagai salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi pangan lokal. Pendampingan diarahkan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah keladi menjadi keripik yang berkualitas, higienis, dan memiliki nilai tambah (Vitria et al., 2025). Kegiatan ini juga diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk melihat keladi bukan hanya sebagai bahan pangan untuk konsumsi rumah tangga, tetapi sebagai komoditas yang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk usaha.

Dengan adanya kegiatan pendampingan, masyarakat diharapkan mampu menguasai tahapan pembuatan keripik keladi secara lebih baik, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan motivasi kewirausahaan masyarakat dan membuka peluang pengembangan produk pangan khas Desa Labibi. Pada akhirnya, pengolahan keladi menjadi keripik diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan nilai tambah komoditas lokal, pengembangan usaha rumah tangga, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Labibi.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pendampingan Pembuatan keripik Keladi ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juli 2026, bertempat di Balai Pertemuan Rakyat Desa Labibi, Kecamatan Peling Tengah Kabupaten

Banggai Kepulauan Provinsi Sulawesi Tengah. Kegiatan dibagi dalam 3 tahapan utama, yaitu: observasi, koordinasi, dan tahap pelaksanaan.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan Pelaksanaan	Kegiatan	Metode	Materi
Observasi	Melaksanakan Observasi di Desa Labibi Kecamatan Peling Tengah Kabupaten Banggai Kepulauan	Pertemuan dengan Masyarakat dan Pemerintah Desa	Observasi Mengenai Potensi sumber daya lokal apa saja yang bisa dikembangkan menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi.
Koordinasi	Melaksanakan Koordinasi dengan Ketua TP-PKK, membahas tentang persiapan alat, bahan baku dan waktu pelaksanaan Kegiatan	Pertemuan dengan Ketua TP-PKK	Koordinasi dengan Ketua TP – PKK Desa Labibi membahas mengenai Persiapan alat dan Bahan serta waktu pelaksanaan Kegiatan.
Pelaksanaan	Pendampingan Pembuatan Keripik Keladi	Pembuatan Keripik Keladi bersama Ketua TP-PKK dan Anggota PKK	Mulai dari proses Pengupasan Keladi, Pencucian, Pengirisan, Penggorengan, Penirisan, Pemberian Bumbu serta Pengemasan.

Hasil Kegiatan dan Pembahasan

Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan Pembuatan Keripik Keladi di Desa Labibi Kecamatan Peling Tengah Kabupaten Banggai Kepulauan Provinsi Sulawesi Tengah dilaksanakan dalam bentuk tatap muka langsung dengan Pelaksana Kegiatan (PKK). Dari hasil praktik, masyarakat memperoleh pemahaman bahwa kualitas keripik tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh ketepatan setiap tahapan pengolahan. Hal tersebut menunjukkan bahwa keterampilan teknis merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan produk pangan olahan yang dapat diterima konsumen. Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan pembuatan keripik keladi memberikan manfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan pangan lokal. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa keladi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Dengan pengelolaan yang baik dan pendampingan yang berkelanjutan, keripik keladi berpotensi dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan Desa Labibi sekaligus sebagai alternatif usaha yang dapat mendukung peningkatan ekonomi masyarakat.

Hasil kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Labibi mampu memahami dan mempraktikkan proses pembuatan keripik keladi mulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, perendaman, pemberian bumbu, penggorengan, penirisan, hingga pengemasan. Pengirisan yang seragam dan pengaturan suhu penggorengan menghasilkan keripik dengan tekstur renyah dan rasa gurih. Kegiatan ini juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah keladi menjadi produk pangan bernilai tambah yang berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan Desa Labibi.

1) Observasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 22 – 23 Juli 2026, bertempat di Desa Labibi Kecamatan Peling Tengah Kabupaten Banggai Kepulauan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui wawancara langsung dengan Kepala Desa Labibi, Aparat Pemerintah Desa dan Masyarakat Desa Labibi mengenai Potensi Sumber daya Lokal apa saja yang ada di desa Labibi. Setelah dilakukan Observasi secara mendalam maka, bisa ditarik Kesimpulan bahwa Desa Labibi merupakan salah satu

wilayah yang memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan keladi sebagai bahan baku pembuatan keripik (Haryati, Tati, Siska, Defran, Hidayat, 2022).



Gambar 1. Kegiatan Observasi di Desa Labibi Kecamatan Peling Tengah Kabupaten Banggai Kepulauan

2) Koordinasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2026, yaitu melakukan koordinasi kepada Ketua TP-PKK perihal persiapan alat, bahan serta penentuan waktu dan tempat pelaksanaan pendampingan Pembuatan Keripik Keladi.



Gambar 2. Koordinasi Dengan Ketua TP -PKK Desa Labibi

3) Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan Pembuatan Keripik Keladi

Pelaksanaan Kegiatan ini dilaksanakan mulai pada tanggal 26 Juli s/d 28 Juli (Persiapan Alat dan bahan) dan pada 29 Juli 2026 pembuatan Keripik Keladi bertempat di Balai Pertemuan Umum Desa Labibi. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi pangan lokal, khususnya keladi, menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah (Muslimah et al., 2025). Pelaksanaan kegiatan melibatkan masyarakat Desa Labibi khususnya PKK dengan pendekatan praktik langsung agar peserta dapat memahami dan menguasai setiap tahapan pembuatan keripik keladi.

Tahap utama kegiatan dilakukan melalui praktik langsung bersama masyarakat, khususnya anggota PKK Desa Labibi. Peserta mengikuti seluruh proses pengolahan keladi mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk. Proses dimulai dengan pengupasan dan pencucian keladi. Pada tahap ini masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan bahan sebelum memasuki proses pengolahan berikutnya. Kegiatan dilakukan secara bersama-sama sehingga peserta dapat melihat dan mempraktikkan secara langsung tahapan pengolahan.



Gambar 3. Proses pengupasan dan pencucian keladi sebagai tahap awal pengolahan bahan baku.

Tahap berikutnya adalah pengirisan dan penggorengan. Pengirisan dilakukan dengan memperhatikan keseragaman ukuran agar menghasilkan keripik dengan tingkat kematangan dan tekstur yang relatif merata. Selanjutnya, keladi digoreng dengan memperhatikan kondisi dan suhu penggorengan. Melalui praktik ini, masyarakat memperoleh pengalaman langsung bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh ketepatan dalam melakukan setiap tahapan pengolahan.



Gambar 4. Proses pengirisan dan penggorengan keladi dalam kegiatan pendampingan bersama anggota PKK Desa Labibi.

Setelah keripik matang, kegiatan dilanjutkan dengan pemberian bumbu dan pengemasan. Pada tahap ini masyarakat diperkenalkan pada pentingnya penampilan produk sebagai bagian dari upaya meningkatkan daya tarik dan nilai jual. Keripik yang telah diberi bumbu kemudian dikemas sehingga lebih siap untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal.



Gambar 5. Proses pemberian bumbu dan pengemasan keripik keladi sebagai tahap akhir pengolahan produk.

4) Peningkatan Keterampilan Masyarakat

Hasil praktik menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengikuti dan mempraktikkan tahapan pembuatan keripik keladi secara langsung. Keterampilan yang diperoleh mencakup pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, pengolahan, pemberian bumbu, hingga pengemasan. Keterlibatan langsung masyarakat dalam setiap tahapan membuat kegiatan pendampingan tidak berhenti pada penyampaian informasi, tetapi memberikan pengalaman praktis yang dapat diterapkan kembali secara mandiri. Masyarakat juga memperoleh pemahaman bahwa pengolahan pangan membutuhkan perhatian terhadap kebersihan, kualitas bahan, ketepatan proses, dan tampilan produk.

5) Potensi Pengembangan Menjadi Produk Unggulan Desa

Kegiatan pendampingan memperlihatkan bahwa keladi yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Keripik keladi memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai salah satu produk pangan khas Desa Labibi. Dengan keterampilan pengolahan yang telah diperoleh, masyarakat memiliki dasar untuk melanjutkan produksi secara mandiri. Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada peningkatan kualitas produk, variasi rasa, desain kemasan, pemasaran, dan pengembangan usaha sehingga keripik keladi tidak hanya menjadi hasil kegiatan pendampingan, tetapi dapat berkembang menjadi produk ekonomi masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan berhasil menciptakan pengalaman belajar yang bersifat praktis, partisipatif, dan berorientasi pada pemanfaatan potensi lokal. Kegiatan ini mempertemukan potensi bahan baku lokal dengan keterampilan masyarakat, sehingga menghasilkan produk olahan yang lebih bernilai dan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai bagian dari kegiatan ekonomi masyarakat Desa Labibi.

Pelaksanaan kegiatan pendampingan pembuatan keripik keladi di Desa Labibi menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya pangan lokal melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk pangan. Keterlibatan aktif anggota PKK dalam setiap tahapan kegiatan memberikan pengalaman langsung mengenai proses pengolahan keladi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, hingga penggorengan dan pengemasan. Melalui pendekatan praktik langsung, masyarakat memperoleh pemahaman bahwa keladi tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan untuk konsumsi rumah tangga, tetapi juga berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Temuan ini sejalan dengan kegiatan pemberdayaan kelompok PKK yang dilakukan oleh Manan et al. (2024), yang membahas pengolahan umbi keladi sebagai bentuk pemanfaatan potensi lokal. Selain itu, Juni et al. (2023) juga mengkaji pembuatan keripik dari keladi liar sebagai produk jajanan olahan kelompok PKK. Dengan demikian, pendampingan berbasis praktik langsung dapat menjadi pendekatan yang relevan untuk memperkenalkan keterampilan pengolahan pangan lokal sekaligus mendorong partisipasi masyarakat dalam kegiatan produktif.

Keberhasilan kegiatan pendampingan juga tercermin dari kemampuan peserta dalam mengikuti proses pengolahan keladi menjadi keripik dengan memperhatikan kebersihan, ketepatan tahapan produksi, dan kualitas produk yang dihasilkan. Proses pengirisan yang relatif seragam, pengaturan penggorengan, pemberian bumbu, serta pengemasan menjadi aspek penting yang diperkenalkan kepada masyarakat untuk menghasilkan keripik dengan tekstur dan cita rasa yang sesuai. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini memberikan pemahaman mengenai pentingnya pengemasan sebagai bagian dari upaya meningkatkan daya tarik produk. Hal tersebut berkaitan dengan kegiatan Haryati et al. (2022) yang membahas pelatihan desain kemasan keripik keladi sebagai bagian dari pengembangan produk. Dharma et al. (2023) juga mengkaji pengembangan usaha industri makanan ringan berbahan komoditas pertanian melalui pengolahan keripik kentang dan ubi. Oleh karena itu, penguasaan teknik produksi dan perhatian terhadap kualitas serta kemasan merupakan aspek yang perlu dikembangkan secara berkelanjutan agar

produk keripik keladi memiliki peluang untuk diterima oleh konsumen dan dipasarkan secara lebih luas.

Dari perspektif pemberdayaan ekonomi, kegiatan pendampingan pembuatan keripik keladi membuka peluang bagi masyarakat Desa Labibi untuk mengembangkan usaha berbasis potensi sumber daya lokal. Keterampilan yang diperoleh melalui kegiatan ini dapat menjadi modal awal bagi anggota PKK untuk melakukan pengolahan keladi secara mandiri maupun berkelompok. Pengembangan keripik keladi sebagai produk pangan khas desa juga berpotensi mendukung diversifikasi produk, meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, dan menciptakan alternatif kegiatan ekonomi rumah tangga. Hal ini relevan dengan kegiatan Muslimah et al. (2025) yang membahas pembuatan keripik ubi dan keladi pada kelompok PKK sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Sementara itu, Melda et al. (2025) mengangkat pentingnya pelatihan e-commerce bagi pelaku usaha keripik keladi sebagai bagian dari pengembangan usaha melalui pemanfaatan teknologi digital. Meskipun demikian, kegiatan pendampingan di Desa Labibi masih berada pada tahap penguatan pengetahuan dan keterampilan produksi sehingga dampaknya terhadap peningkatan pendapatan masyarakat belum dapat dipastikan. Oleh sebab itu, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada pengembangan variasi produk, peningkatan kualitas kemasan, pengelolaan usaha, serta strategi pemasaran konvensional dan digital. Upaya tersebut diharapkan dapat mendukung keberlanjutan kegiatan sekaligus memperkuat peluang keripik keladi untuk berkembang menjadi salah satu produk unggulan Desa Labibi.

Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pendampingan pembuatan keripik keladi di Desa Labibi menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal melalui praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya anggota PKK, dalam mengolah keladi menjadi produk pangan yang lebih berkualitas dan bernilai tambah. Masyarakat telah mampu mengikuti tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan, pemberian bumbu, hingga pengemasan, sehingga kegiatan ini dapat menjadi langkah awal dalam mengembangkan keladi sebagai produk pangan khas desa. Ke depan, pendampingan perlu dilanjutkan secara lebih berkelanjutan dengan memberikan penguatan pada aspek kualitas dan variasi produk, desain kemasan, pengelolaan usaha, penentuan harga, serta pemasaran agar produk memiliki daya saing dan peluang pasar yang lebih luas. Implikasi kegiatan ini adalah terbentuknya dasar keterampilan produktif masyarakat yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan usaha berbasis potensi lokal, sekaligus membuka peluang peningkatan nilai ekonomi keladi, penguatan peran kelompok PKK, dan pengembangan keripik keladi sebagai salah satu produk unggulan Desa Labibi.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada pemerintah desa, masyarakat, serta seluruh pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan KKN dengan tema “Pendampingan Pembuatan Keripik Keladi.” Dukungan dan kerja sama yang diberikan sangat berarti dalam kelancaran kegiatan ini. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat dalam meningkatkan keterampilan dan potensi ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan keladi sebagai produk olahan yang bernilai jual.

Referensi

- Dharma, S., Silmi, S., Ibrahim, H., Dithisari, I., & Rahmawaty, R. (2023). Pengembangan usaha industri makanan ringan (keripik kentang dan keripik ubi) di Desa Sei Beras Sekata, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tjut Nyak Dhien*, 2(1), 48–57. <https://doi.org/10.36490/ipmtnd.v2i1.545>
- Haryati, T., Siska, D., Defran, & Hidayat, F. (2022). Pelatihan design pouch keripik keladi. *BESIRU: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 39–42.

- Juni, S., Arif, M., Fitra, F., Abdillah, N., Marbun, N. J., & Wiroto, N. (2023). Pembuatan keripik dari keladi liar sebagai jajanan olahan kelompok PKK di Kelurahan Bukit Nenas. *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan*, 7(1), 67–72.
- Latifah, Nor, Salawati, Umi, & Budiwati, N. (2024). Strategi pengembangan usaha keripik industri rumah tangga Rio RM di Kelurahan Guntung Paikat Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru. *Frontier Agribisnis*, 8(1), 48–57.
- Manan, L. O. A., Hastian, & Lajaria, R. T. (2024). Pemberdayaan kelompok PKK dalam mengelolah umbi keladi di Desa Sindangkasih Kecamatan Ranomeeto Barat Kabupaten Konawe Selatan. *Journal of Human and Education (JAHE)*, 4(5), 479–484.
- Melda, A., Leuwol, N. V., & Uktolseja, L. J. (2025). Transformasi sosial melalui digitalisasi usaha: Pelatihan e-commerce bagi pelaku usaha keripik keladi Kartika. *Masyarakat Berkarya: Jurnal Pengabdian dan Perubahan Sosial*, 2(3), 11–19.
- Muslimah, M., Kristiandi, K., Trisnawati, H., & Ningsih, I. F. B. (2025). PKM pembuatan kripik ubi dan keladi pada PKK di Desa Setalik Kecamatan Sejangkung Kabupaten Sambas Provinsi Kalimantan Barat. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(1), 323–332. <https://doi.org/10.70609/icom.v5i1.6585>
- Nia, M., Taena, L., Halim, M., & Syata, W. M. (2026). Pelatihan pembuatan stik umbi keladi (*Colocasia esculenta*) dalam upaya pemberdayaan ibu rumah tangga di Kendari Permai Kota Kendari. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 790–796.
- Utiahman, S. A., & D. Ali, S. (2020). Sistem informasi geografis potensi sumber daya alam di wilayah Kabupaten Banggai Kepulauan berbasis Android. *Jurnal Informatika UPGRIS*, 6(1). <https://doi.org/10.26877/jiu.v6i1.5221>
- Vitria, A., Putera, R., & Zainab, S. (2025). Pelatihan pemanfaatan sulur keladi menjadi camilan yang menyehatkan pada calon wirausahawan di Kota Banjarbaru. *Inovasi Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 178–185.