

**Pemanfaatan Potensi Ekonomi Desa Alai Selatan Guna Peningkatan
Pendapatan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Tahu**

***Utilization of the Economic Potential of South Alai Village to Increase Income
Through Diversification of Processed Tofu Products***

**Dedek Anjelita, *Dina Meliasari, Putri Natasya, Fajri Abi Ambiyah, Khodijah,
Tien Yustini, Zenal Mutaqin**

Universitas Indo Global Mandiri

2021520042@students.uigm.ac.id ; 2021510125@students.uigm.ac.id ;

2021510028@students.uigm.ac.id ; 2021510012@students.uigm.ac.id ;

2021280035@students.uigm.ac.id ; tien_yustini@uigm.ac.id ;

zenal.mutaqin@uigm.ac.id

Diterima: 09 September 2024, Revisi : 29 September 2024, Terbit: 09 Oktober 2024

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh mahasiswa KKN-T Universitas Indo Global Mandiri di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa dan memberikan pemahaman dalam pemanfaatan potensi ekonomi lokal, khususnya diversifikasi produk olahan tahu. Desa Alai Selatan memiliki dua pabrik tahu, yang memproduksi tahu kopong, tahu putih, dan tahu kuning. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya diversifikasi produk guna meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk tahu. Kegiatan dimulai dengan identifikasi potensi, pengumpulan informasi, dan evaluasi proses. Melalui sosialisasi ini, masyarakat diperkenalkan pada cara-cara inovatif untuk mengolah tahu, seperti pembuatan keripik tahu dengan berbagai varian rasa. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi dari masyarakat dalam memanfaatkan potensi ekonomi desa. Kegiatan ini berhasil mendorong kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Dengan mengembangkan produk berbasis tahu seperti halnya keripik tahu, desa dapat memaksimalkan sumber daya lokal yang tersedia.

Kata Kunci: *Diversifikasi, Tahu, Pemanfaatan, Potensi*

ABSTRACT

This community service activity was carried out by KKN-T students of Indo Global Mandiri University in Alai Selatan Village, Lembak District, Muara Enim Regency. The main objective of this activity was to increase the income of the village community and provide understanding in the utilization of local economic potential, especially the diversification of processed tofu products. Alai Selatan Village has two tofu factories, which produce kopong tofu, white tofu, and yellow tofu. Socialization was conducted to provide an understanding of the importance of product diversification to increase the added value and competitiveness of tofu products. Activities began with potential identification, information gathering, and process evaluation. Through this socialization, the community was introduced to innovative ways to process tofu, such as making tofu chips with various flavors. The results of the activity showed high enthusiasm from the community in utilizing the economic potential of the village. This activity succeeded in encouraging community awareness and skills in utilizing local resources to improve their welfare. By developing tofu-based products such as tofu chips, the village can maximize the available local resources.

Keywords: *Diversification, Tofu, Utilization, Potential*

1. Pendahuluan

Desa Alai Selatan merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Alai Selatan memiliki potensi menjadi desa mandiri yang dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain di cakupan Kabupaten Muara Enim, khususnya Provinsi Sumatera Selatan maupun cakupan nasional. Potensi tersebut sangat ditunjang oleh keberadaan potensi sumber daya alam hayati dan non hayati yang kaya dan tersebar merata di hampir seluruh wilayah Desa Alai Selatan. Potensi sumber daya alam di Desa Alai Selatan dapat diolah dan dikelola lebih lanjut, yang semuanya berperan sangat penting dalam rangka perkembangan dan pembangunan di Desa Alai Selatan. Kompilasi profil desa yang dilengkapi peta-peta tematik dianggap mampu menjadi landasan informasi terkait agenda maupun pelaksanaan segala kegiatan terkait perkembangan Desa Alai Selatan untuk menjadi desa yang terdepan baik pada taraf provinsi Sumatera Selatan maupun taraf nasional.

Potensi pertanian desa Alai Selatan terdapat lahan perkebunan karet seluas 1.150 hektar, hal menunjukkan bahwa sektor pertanian, khususnya perkebunan karet, merupakan salah satu sumber mata percaharian utama masyarakat desa. Selain itu adanya area basah yaitu rawa-rawa seluas 150 hektar mengindikasikan adanya potensi sumber daya air yang cukup besar, namun juga perlu diperhatikan potensi banjir atau genangan air pada musim hujan. Selain itu terdapat pabrik Tahu sebagai potensi pendapatan warga desa Alai Selatan. Dilihat dari jenisnya terdapat 3 jenis Tahu yaitu, Tahu Putih, Tahu Kuning dan Tahu Pong (Kopong). Hasil observasi lapangan ke pabrik tahu putih, diperoleh informasi bahwa produksi tahu dilakukan di ruang yang cukup terbuka, untuk sirkulasi udara yang baik dan kemudahan dalam pembersihan dan lantai tampak basah, menunjukkan bahwa proses produksi melibatkan banyak air, baik untuk perendaman maupun pencucian kedelai dan tahu. Terdapat ember dan peralatan lain yang digunakan untuk pembersihan, meskipun penataannya bisa lebih baik.

Selain tahu putih terdapat tahu kuning biasanya mendapatkan warna kuning dari kunyit atau pewarna makanan lainnya yang aman untuk dikonsumsi. Pewarnaan dilakukan pada tahap perendaman atau pencetakan tahu. Tahu kuning memiliki warna yang cerah, menunjukkan bahwa proses pewarnaan telah dilakukan dengan baik dan merata. Kemudian ada tahu pong yang merupakan jenis tahu yang lebih padat dan kering dibandingkan dengan tahu putih biasa. Pabrik tahu pong ini menerapkan protokol sanitasi yang ketat untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk. Pekerja menggunakan peralatan pelindung seperti sarung tangan dan masker untuk menjaga higienitas produk.



Gambar 1. Peninjauan Pembuatan Tahu di Pabrik oleh Tim PkM



Gambar. 2. Proses Penggorengan tahu Pong

Potensi sumber daya alam di Desa Alai Selatan dapat diolah dan dikelola lebih lanjut, yang semuanya berperan sangat penting dalam rangka perkembangan dan pembangunan di Desa Alai Selatan. Sumber Daya Alam yang dihasilkan di Desa Alai Selatan sangat melimpah, akan tetapi sumber daya yang dimiliki Desa Alai Selatan belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat. Sehingga perlu adanya bimbingan atau pmdampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satunya dengan memanfaatkan produk tahu kopong, yang dibuat menjadi sebuah makanan dengan nilai jual tinggi. Selama ini tahu yang dijual hanya dalam bentuk mentah dan tahu goreng. Padahal di era Gen_z saat ini, remaja akan sangat menyenangi camilan dari tahu, kalau dikreasikan dalam berbagai jenis makanan ringan. Namun, masyarakat di desa Alai Selatan belum memiliki keterampilan dan terkendala oleh pengetahuan dan peralatan yang dibutuhkan untuk mendiversifikasikan produk tahunya.

Selera konsumen cepat sekali berubah, perusahaan dituntut agar bisa menghasilkan produk baru yang dilakukan melalui diversifikasi produk, (Khamidi, S., 2013). Demikian juga usaha tahu karena tahu merupakan makanan sehari-hari sehingga mempunyai pangsa pasar yang stabil maka usaha inipun banyak yang melirikinya. Konsumsi produk tahu ini dari tahun ke tahun belakangan mengalami peningkatan, (Aji, J. M. M., & Supriono, A., 2016). Pabrik tahu di desa Alai Selatan memproduksi tahu dalam kapasitas besar yang mampu memasak 300 kg kedelai untuk diproduksi menjadi tahu guna memenuhi permintaan pasar yang cukup tinggi. Meningkatnya permintaan tahu merupakan peluang bagi pengusaha tahu, kualitas tahu dan kebersihan produk menjadi perhatian utama pembuat tahu untuk menjamin mutu dari produksi tahu tersebut. Umumnya pada industri kecil rata-rata masih menggunakan teknologi sederhana yaitu proses produksi masih dilakukan menggunakan tenaga manual atau padat karya (Tarida, Y.,2012), biasanya UMKM masih dikelola secara sederhana karena belum membuat perencanaan serta pengelolaan keuangan secara baik, (Khairani, S., & Pratiwi, R., 2018)

Melihat permasalahan dan potensi yang ada dimasyarakat desa dinilai perlu mengetahui lebih dalam mengenai cara pengolahan dan manfaat dari tahu sehingga dapat meningkatkan profita atau dapat dijadikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Untuk itu pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan potensi ekonomi desa Alai Selatan melalui diversifikasi Produk Tahu.

2. Metode

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan oleh Mahasiswa bersama dosen Pembimbing yang tergabung dalam kegiatan KKN Tematik di desa Alai Selatan. Kegiatan Pengabdian dilakukan secara bersama sama dengan program KKN Tematik lainnya. Khusus untuk pendampingan pengolahan produk tahu dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

Tabel 1. Tahapan Kegiatan PkM pengolahan produk Tahu

Tahapan Kegiatan	Waktu	Hasil yang dicapai
Survey Lokasi dan Koordinasi dengan Kepala Desa Alai Selatan	5 Juli 2024	Mendapatkan informasi tentang Potensi Ekonomi Alai selatan
Pertemuan dengan pengusaha tahu	9 Juli 2024	Mendapatkan informasi tentang usaha dan permasalahan mitra
Pelaksanaan Kegiatan PkM	22 - 23 Juli 2024	Edukasi tentang Diversifikasi Usaha dari Produk Tahu menjadi camilan yang sehat dan memiliki nilai jual
Evaluasi dan Monitoring kegiatan	31 Juli 2024	Melakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan PkM yang telah dilakukan

Pelaksanaan kegiatan PkM dilakukan dengan memberikan pelatihan keterampilan tentang pengolahan produk tahu menjadi berbagai macam olahan makanan yang sehat dan bernilai jual serta disukai semua kalangan. Pelaksana PkM terdiri dari mahasiswa didampingi oleh dosen Pembimbing. Sebelum kegiatan pelatihan dilakukan, diadakan Pra test dan post test untuk melihat sejauhmana pengetahuan masyarakat dan pengusaha tahu tentang diversifikasi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi dan memiliki potensi pasar yang luas.

Setelah kegiatan PkM dilaksanakan dilakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan, untuk melihat apakah ada umpan balik (*feedback*) dari masyarakat/pengusaha tahu tentang keterampilan yang telah diberikan. Mulai penyiapan bahan baku, proses pembuatan, kemasan produk dan pemasaran.

3. Hasil Pelaksanaan

Diversifikasi sangat diperlukan agar bisa meningkatkan nilai tambah produk (Tjokrokusumo, D., Widyastuti, et.al, 2015), (Budi, F. S., .et.al; 2017). Agar efektif dan efisien maka ditetapkan SOP sederhana. Jejaring permodalan dan promosi ditingkatkan. Pengembangan produk sangat diperlukan diversifikasi produk, serta kepuasan konsumen. Diversifikasi produk mempunyai pengaruh yang positif sebab dapat meningkatkan penjualan, dan kualitas produk, (Fitriyah, D. 2022). Diversifikasi produk dibutuhkan, hal ini berguna dalam meningkatkan daya saing perusahaan baik di pasar domestic maupun global, Hermawan, L. (2015). Tjiptono (2019:126).

Diversifikasi sebagai upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Indikator diversifikasi Menurut Tjiptono dan Chandra (2017:130), indikator diversifikasi produk: a) Membuat produk tahan lebih lama b) Mengarah kepada produk siap konsumsi/digunakan c) Kebutuhan dan harapan konsumen d) Memberi nilai tambah, pendapatan dan lain sebagainya. Faktor-faktor yang mendorong diversifikasi produk yaitu peningkatan omzet, peningkatan laba, penambahan perantara penjualan, efektivitas jam tenaga kerja, perputaran biaya distributor, perluasan pasar, ketepatan model pakaian, evaluasi kegiatan operasional, perputaran biaya konsumen, penguatan internal, penggunaan mesin, perputaran biaya pabrik, (Fauziah, Z. ,2019).

Pengusaha kecil khususnya pengusaha tahu harus mampu meningkatkan daya saing, oleh karena itu harus memahami bagaimana perbandingan antara kemampuan dan kinerja perusahaan. Menurut (Porter 2001). pentingnya daya saing yaitu untuk mendorong produktivitas, meningkatkan kapasitas ekonomi sehingga pertumbuhan ekonomi meningkat, kepercayaan bahwa mekanisme pasar lebih menciptakan efisiensi.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan penghasilan pengusaha tahu dengan cara melakukan diversifikasi produk yang dihasilkan, sehingga memiliki berbagai macam pilihan produk olahan dan menambah preferensi bagi konsumen khususnya di kalangan remaja dan anak-anak. Tahu kopong dijadikan sebagai produk masakan rumahan oleh masyarakat Desa Alai Selatan seperti tahu goreng, tahu bacem, pergedel, dan tahu sambal. Untuk menambah penghasilan rumah tangga perlu adanya pengembangan dan inovasi pada tahu kopong ini agar dapat meningkatkan harga jual yang tinggi. Contoh olahan yang kami pilih adalah camilan keripik kulit tahu.

Keripik kulit tahu adalah makanan yang terbuat dari tahu kopong yang diolah dengan cara mengeluarkan isi tahu, selanjutnya kulit tahu dibalik dan digoreng, kulit tahu yang sudah digoreng bisa ditambahkan dengan beberapa perasa makanan agar semakin lezat. Kelebihan dari usaha keripik kulit tahu ini antara lain dari segi modal sangat terjangkau, usaha mudah dijalankan, bahan baku mudah diperoleh, dan tidak memerlukan tempat yang khusus. Hampir semua masyarakat menyukai camilan keripik dari anak-anak sampai orang dewasa. Untuk mencari konsumen dari usaha ini pun tidak sulit. Banyak warung kelontong, restoran/ rumah makan, pusat oleh-oleh dan bahkan pedagang asongan yang menjual camilan keripik sebagai tambahan produk jualan usaha mereka.

Berdasarkan identifikasi potensi secara langsung proses produksi dari tahu yang ada di Desa Alai Selatan dilakukan di pabrik pembuatan tahu, dimana terdapat dua pabrik terpisah yang memproduksi beberapa varian tahu yaitu tahu kopong, tahu putih dan tahu kuning.



Gambar .1 Pabrik Pembuatan Tahu Kuning dan Putih



Gambar 2 Pabrik Pembuatan Tahu Kuning

Proses produksi tahu adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan: Pilih biji kedelai yang segar dan berkualitas untuk memastikan tahu yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.
2. Perendaman: Rendam biji kedelai dalam air bersih selama sekitar 8 jam untuk melunakkan biji kedelai.
3. Penggilingan: Setelah direndam, kedelai digiling bersama air hangat hingga menjadi bubur halus. Tujuannya untuk memisahkan susu kedelai dari ampasnya.
4. Penyaringan: Bubur kedelai disaring untuk memisahkan susu kedelai dari ampasnya. Hasilnya ialah berupa cairan susu kedelai.
5. Penggumpalan: Susu kedelai kemudian dipanaskan dan ditambah koagulan (seperti magnesium klorida atau asam sitrat) agar protein dan lemaknya menggumpal.
6. Pencetakan: Gumpalan tahu dimasukkan ke dalam cetakan, lalu ditekan untuk mengeluarkan sisa cairan dan membentuk tahu padat.
7. Pengolahan Akhir: Tahu yang sudah dicetak bisa diolah lebih lanjut, misalnya digoreng dan direbus.

Proses diatas dilakukan untuk menghasilkan tahu putih yang kaya akan protein dan dapat diolah menjadi berbagai masakan, menjadikannya makanan yang populer di banyak kalangan, untuk tahu kuning dilakukan penambahan kunyit bubuk/parut ke dalam susu kedelai yang telah dipanaskan. Sedangkan untuk tahu kuning setelah tahu dicetak dan didinginkan, potong tahu menjadi bagian yang lebih kecil. Goreng tahu dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan dan kering.

Melihat realita dan prospek usaha keripik kulit tahu aneka rasa cukup cerah dan terbuka lebar maka usaha ini patut dikembangkan sebagai salah satu usaha pengolahan tahu kuning menjadi camilan yang banyak disukai kalangan dan bisa meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim Sumatera Selatan. Melalui kegiatan PkM maka tahu Kuning dikreasikan menjadi camilan keripik dengan tampilan berikut Dari pengamatan yang telah dilakukan, teridentifikasi masalah dan kendala yang dihadapi oleh pengusaha tahu di desa Alai selatan, maka Tim PkM berupaya untuk membantu dengan jalan alternative pemecahan masalah. Selanjutnya yang dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi terkait dengan umkm mulai dari dasar-dasar umkm, packaging, cara promosi hingga ke pengelolaan keuangannya. Untuk proses pembuatan keripik tahu kuning ini, maka dibutuhkan perhitungan keuangan, biaya produksi, biaya tetap, Harga Pokok Penjualan, dan Laba Rugi penjualan Camilan Keripik Tahu sebagaimana tercantum pada tabel tabel dibawah ini :

Tabel.1. Biaya Produksi Keripik Tahu

Biaya Habis Pakai				
No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Tahu	4 kantong	Rp10,000	Rp40,000
2	Minyak goreng	1 liter	Rp16,000	Rp16,000
3	Antaka	2 pcs	Rp6,000	Rp12,000
4	Bon cabe	1 pcs	Rp10,000	Rp10,000
5	Tepung sajiku	2 pcs	Rp8,000	Rp16,000
Total				Rp94,000

Sumber : Data diolah, 2024

Tabel .2. Biaya Tetap Produksi Camilan Kripik Tahu

Biaya Tetap				
No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Packaging	1 pack	Rp25,000	Rp25,000
2	Gas	3 kg	Rp23,000	Rp23,000
Total				Rp48,000

Sumber : Data diolah, 2024

Tavel.3. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Camilan Kripsi Tahu

Perhitungan Harga Pokok Penjualan	
Rincian	
Harga Per Pcs	
Biaya Habis Pakai	Rp94,000
Biaya Tetap	Rp48,000
Estimasi Produk Gagal 1pcs	Rp10,000
Total Biaya	Rp152,000
Penjualan 80gr/20 pcs	Rp10,000 Rp200,000
Total Penjualan	Rp200,000
Harga Pokok Penjualan	Rp48,000

Sumber : Data diolah, 2024

Tabel.4. Perhitungan laba rugi penjualan Camilian Kripik Tahu

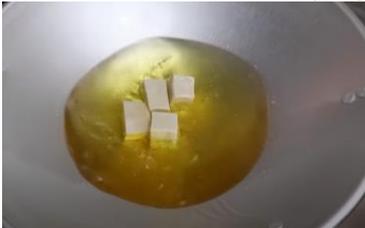
Perhitungan Penjualan					
No	Penjualan	Modal Awal	Pengeluaran	Pendapatan	Keuntungan
1	20 pcs	Rp 300,000	Rp 152,000	Rp 200,000	Rp 48,000
Total		Modal awal - Pengeluaran Rp 300,000 - Rp 152,000 = Rp 148,000		Total Pendapatan - Total Pengeluaran Rp 200,000 - Rp 156,000 = Rp 48,000	
Modal awal + Keuntungan (Laba) Rp 300.000 + 48.000 = Rp 348.000					

Sumber : Data diolah, 2024

Setelah diajarkan cara menyusun anggaran modal, menghitung biaya dan keuntungan dari produksi camilan kripek tahu, maka diajarkan bagaimana proses pembuatan kripek tahu oleh mahasiswa KKN-T UIGM didampingi dosen pembimbing. Bahan yang dibutuhkan serta proses pembuatan camilan Kripek Tahu digambarkan sebagai berikut :

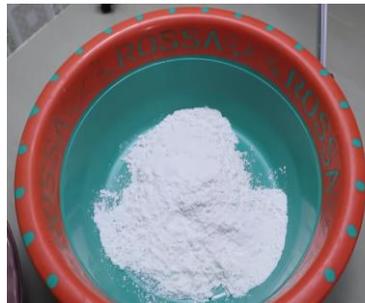


1. Bahan bahan yang dibutuhkan 2. Tahu lalu dipotong potong



3. Goreng Tahu hingga coklat

4. Keluarkan Isi Tahu



5. Tuang tepung beras dalam baskom, tambahkan penyedap, lalu masukkan kulit tahu dan aduk aduk hingga rata.



6. Lalu di goreng hingga kecoklatan, angkat dan tiriskan
7. Siap untuk di kemas



Gambar. 3. Proses pembuatan Kripik Tahu

Dengan mengembangkan produk berbasis tahu seperti halnya keripik tahu, desa dapat memaksimalkan sumber daya lokal yang tersedia. Diversifikasi ini tidak hanya menambah nilai ekonomi produk, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Dengan demikian, pendapatan warga dapat meningkat, lapangan kerja bertambah, dan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas menjadi lebih kuat. Diversifikasi produk olahan tahu juga membantu menciptakan identitas produk khas desa, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di tingkat lokal.



Gambar.4. Sosialisasi Pemanfaatan Potensi Ekonomi dan Diversifikasi Produk Olahan Tahu



Gambar 5. Kripik Tahu hasil olahan tahu sebagai diversifikasi produk yang di tawarkan

4. Penutup

Dalam pelaksanaan program pemanfaatan potensi ekonomi desa di Desa Alai Selatan, hal ini berfokus pada peningkatan pendapatan dan kesadaran dari masyarakat untuk mengelola dan mengembangkan potensi ekonomi yang ada di desa, melalui pengetahuan serta keterampilan yang ada. Sosialisasi yang dilakukan berhasil memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat, khususnya dalam produk olahan tahu yang telah di diversifikasi menjadi produk baru berupa keripik tahu dengan banyak varian rasa.

Pelaksanaan sosialisasi berjalan dengan lancar ditandai dengan antusiasme para masyarakat yang hadir, dimana mereka turut aktif bertanya serta berdiskusi bersama mahasiswa KKN-T. Selain itu dengan adanya sosialisasi ini dapat memecahkan masalah yang dihadapi oleh masyarakat yang masih belum bisa memanfaatkan potensi ekonomi desa.

Dengan menciptakan produk berbasis tahu seperti keripik tahu, desa mampu mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal. Diversifikasi produk olahan tahu ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi produk, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru bagi warga desa. Akibatnya, pendapatan masyarakat dapat bertambah, peluang kerja semakin luas, dan produk lokal memiliki daya saing yang lebih besar di pasar yang lebih luas.

5. Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan kali ini Mahasiswa KKN-T Universitas IGM mengucapkan terima kasih kepada Bapak Kepala Desa Alai Selatan, Staf Pemerintahan, Anggota UMKM Desa Alai Selatan serta masyarakat setempat yang telah menyediakan tempat bagi Mahasiswa KKN-T dalam melakukan kegiatannya. Terima kasih pula kami ucapkan atas segala partisipasi dari awal hingga berakhirnya kegiatan ini.

6. References

- Anoegrajekti, N., Asrumi, A., Macaryus, S., & Maharani, H. M. (2020). Diversifikasi Usaha Usaha Sanggar Seni Untuk Meningkatkan Kesejahteraan. *Warta Pengabdian*, 14(1), 9. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v14i1.13955>
- Astrie Anggraini, D., Nova Meirizha, S., & Siregar, P. (2024). Diversifikasi Ampas Tahu Menjadi Olahan Mie Basah dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Surya Teknika*, 11(1), 383–393.
- Choiriyah, N. A., Rahmah, L., Hadiwirawan, G. Y., & Sundjaja, A. P. (2022). Pelatihan Diversifikasi Produk Berbasis Kentang Di Kecamatan Tosari, Kabupaten Pasuruan. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(2), 111–116. <https://doi.org/10.33330/jurdimas.v5i2.1144>
- Dakhi, Y., Dakhi, P., & M. Sarumaha, Y. (2020). Analisis Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Paguyuban Bakery And Cake Kabupaten Nias Selatan. *Pareto: Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis*, 5.
- Demiralp, I., D Mello, R., Schlingemann, F. P., & Subramaniam, V. (2011). Are There Monitoring Benefits to Institutional Ownership? Evidence from Seasoned Equity Offerings. *Journal of Corporate Finance*, 17(1), 1340-1359.
- Fandy Tjiptono, G. C., & Chandra, G. (2017). *Pemasaran strategik*. Yogyakarta: Penerbit CV Andi Offset.
- Fauziah, Z. (2019). Analisis faktor yang mendorong diversifikasi produk: Studi kasus pada pelaku usaha konveksi Kota Malang (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Fitriyah, D. (2022). Analisis Strategi Diversifikasi Produk Dalam Meningkatkan Kuantitas Penjualan Produk (Studi Kasus Ud Akar Dewa Jati Kabupaten Situbondo).
- Hermawan, L. (2015). Dilema diversifikasi produk: meningkatkan pendapatan atau menimbulkan kanibalisme produk?. *Competence: Journal of Management Studies*, 9(2).

- Khairani, S., & Pratiwi, R. (2018). Peningkatan omset penjualan melalui diversifikasi produk dan strategi promosi pada umkm kerajinan souvenir khas Palembang. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 36-43.
- Khamidi, S. (2013). Pengaruh Diversifikasi Produk terhadap Penjualan (Studi Kasus pada Perusahaan Konveksi "Faiza Bordir" Bangil Pasuruan) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Kusumawardhani, Y. (2020). Kajian 14 Pillar Pada Travel and Tourism Competitiveness Index (TTCI) Sebagai Indikator Daya Saing Pariwisata Suatu Negara. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 7995.
- Martina, N., Fathur, M., Hasan, R., Wulandari, L. S., & Isyah Salimah, A. '. (2021). Upaya Peningkatan Nilai Ekonomis Produk Umkm Melalui Sosialisasi Diversifikasi Produk. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(5), 2273–2282. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i5.5485>
- Maulitha, A. E., & Aminah, S. (2024). Community Service by Optimizing the Potential of MSMEs in Wonosalam Village. In *ARSY :Aplikasi Riset kepada Masyarakat* (Vol. 5, Issue 1). <http://journal.al-matani.com/index.php/arsy>, Online
- Muhammad Asfar, A., Lazuardi, S., Tripermata, L., & Ekonomi Prodi Manajemen, F. (2022). Kuliah Kerja Nyata (Kkn) Tematik Pengembangan Potensi Industri Umkm Dan Sumber Daya Manusia Berbasis Digital. *Aptekmas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.36257/apts.vxix>
- Mutia, S., & Qomaruddin S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 50–55. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2954>
- Natalia Marpaung, G., Eko Prasetyo, P., Fafurida, Aulia Rahman, Y., & Soma Dwi Witari, A. (2023). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Di Masyarakat Utilization Of Tofu Waste As Food Diversification Efforts In The Community. *Madaniya*, 4.
- Oktaviani, W., Alovita, R., Syaskiah, S., Azhari, M., Afriyani, F., Meiriasari, V., & Kemala Ratu, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengelolaan Singkong Menjadi Kerupuk Opak Di Desa Alai Selatan. *Communnity Development Journal*, 4(6), 12250–12255.
- Porter, M.E. (2001) *The Value Chain and Competitive Advantage*. *Understanding Business: Processes*, 50-66.
- Pratama, R., Novryanto, R., Halin, H., & Komariah Hildayanti, S. (2022). Pengabdian Kkn Tematik Mahasiswa Uigm Pelatihan Peningkatan Omset Usaha Keripik Nanas Dan Desain Kemasan Penjualan E-Commerce Desa Kemang. *Jurnal Pengabdian Mandiri*.
- Putri, E. M. M., Burhan, R. Y. P., Zetra, Y., Mujahid, M. N., Gunawan, T., & Nugraheni, Z. V. (2022). Peningkatan Potensi Ekonomi Masyarakat Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban Melalui Pembuatan dan Pemasaran Olahan Nugget Ikan Serta Pemanfaatan Limbah Olahan Ikan Sebagai Alternatif Pupuk Organik Cair. *SEWAGATI*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i1.8>
- Rizky Izzalqurny, T., Ilmia, A., & Mufidah, A. (2022). Diseminasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Pemanfaatan Dan Pengolahan Potensi Buah Jeruk Untuk Pengembangan Produk Umkm Desa Gunting Kecamatan Sukorejo.
- Setiadi, Y., Ambarwati, R., Gizi, D. J., Kesehatan, P., & Semarang, K. (2014). UTILIZATION OF TOFU WASTE AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORTS IN THE COMMUNITY.
- Setiawan, R., Afriyani, F., Meiriasari, V., & Kemala Ratu, M. (2023). Meningkatkan Omset Penjualan Umkm Di Desa Alai Selatan Kabupaten Muara Enim Melalui Pelatihan Strategi Pengembangan Sdm. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(3).
- Siswati, E., Pudjowati, J., & Ardana, A. (2022). Analisis Diversifikasi Produk Tahu Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk. *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akutansi*, 10(2).
- Sujana, T., & Fikri, Z. (2023). Strategi Pemanfaatan Potensi Ekonomi Desa Melalui Bumdes Dalam Meningkatkan Pendapatan Asli Desa Di Desa Labuh Air Pandan Kecamatan Mendo Barat Kabupaten Bangka (Vol. 5, Issue 2).

- Tjiptono, F. (2019). Strategi pemasaran. Yogyakarta: Penerbit CV Andi Offset
- WIDYASTUTI, N. (2015, October 1). Pasca panen jamur tiram putih (*Pleurotus sp.*) dengan teknik pengeringan oven. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010729>
- Yustini, T., Arifah, N., & Dwi Hanani, A. (2024). Upaya Menuju Zero Hunger Melalui Pemanfaatan Potensi Kampung KB Sungai Jawi Dengan Beternak Lele Bioflok Dan Kankung Hidroponik. *Community Engagement & Emergence Journal*. <https://doi.org/https://doi.org/10.37385/ceej.v5i2.5721>