

Pembuatan Krokot Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) dengan Isian Sayur dan Daging Ayam

Miftahul Khairani¹, Fadilla Roji², Friska Hernita³, Sa'adatun Nizwah Siregar⁴,
Sumayyah Assa'adah Lubis⁵

¹²³⁴⁵Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
friskahernita5@gmail.com³

ABSTRACT

Croquettes are a spicy appetizer and a kind of continental dish made from carbohydrates and animal protein, with the addition of vegetables. This dedication is carried out in Sampali Village, Deli Serdang Regency. The aim is to raise awareness or empower the community through training seminars that utilize sweet potatoes as a staple ingredient to replace potatoes in making croquettes. The stages of implementing this dedication include observation, planning, action, and evaluation. The method used is the PAR (Participatory Action Research) method with the aim of building community awareness or empowering the community through critical education by dialogue, public discussion, and adult learning. The results of this activity include increased knowledge of students and the community with the innovation of students in making croquettes from sweet potatoes filled with meat and vegetables, making it a potential business for students and the community. The selling price of sweet potato croquettes is 5000/3pcs.

Keywords: *croquette, business, sweet potato*

ABSTRAK

Krokot adalah makanan pembuka pedas dan sejenis hidangan kontinental yang terbuat dari karbohidrat dan protein hewani, dengan tambahan sayuran. Pengabdian ini dilakukan di Desa Sampali, Kabupaten Deli Serdang. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui seminar pelatihan yang memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan pokok pengganti kentang dalam pembuatan krokot. Tahapan pelaksanaan pengabdian ini meliputi observasi, perencanaan, tindakan, dan evaluasi. Metode yang digunakan adalah metode *PAR (Participatory Action Research)* dengan tujuan membangun kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui pendidikan kritis berdialog, diskusi publik, dan pembelajaran orang dewasa. Hasil kegiatan ini termasuk peningkatan pengetahuan mahasiswa dan masyarakat dengan adanya inovasi dari mahasiswa dalam pembuatan krokot dari ubi jalar dengan isian daging dan sayur, sehingga bisa menjadi potensi untuk dijadikan usaha bagi siswa dan masyarakat. Harga jual krokot dari ubi jalar adalah 5000/3pcs.

Kata kunci: *krokot, usaha, ubi jalar*

PENDAHULUAN

Krokot merupakan makanan pembuka pedas dan sejenis hidangan kontinental yang terbuat dari karbohidrat dan protein hewani dengan tambahan sayuran (Jumiati, 2015). Di Indonesia, krokot biasanya berupa potongan kentang halus yang diisi dengan daging giling yang sudah dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau kacang hijau (Marta et al., 2013). Menurut Tri Jumiati dan

Ariniy Nuur, kroket merupakan hidangan pembuka panas yang terbuat dari bahan karbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran (Nafisah et al., 2023).

Namun dalam pelatihan kali ini, kentang yang merupakan bahan dasar kroket diganti menjadi ubi jalar. Hal ini didasari oleh berbagai pertimbangan, seperti ketersediaan ubi jalar, harga beli, dan nilai gizi. Ubi jalar sebagai pohon tahunan tropika dan subtropika dapat ditanam sepanjang tahun, dan hampir di setiap wilayah di Indonesia (Amirudin et al., 2022). Hampir seluruh bagian dari ubi jalar dapat dikonsumsi, seperti umbi atau akar dan daunnya yang biasa dimakan dan dimanfaatkan untuk ragam masakan, terutama sayuran (Mahdiyah et al., 2022).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) banyak terdapat di Indonesia, di mana budidaya ubi jalar cukup populer seperti halnya singkong (Isma et al., 2023). Ubi jalar juga terdapat di Jawa Tengah, antara lain di Bandungan, Gonoharjo, Demak, Kudus, Pati. Pada saat musim panen tiba maka harga ubi jalar menjadi turun dan apabila ubi jalar tersebut tidak ada pengolahan lebih lanjut umur simpannya tidak bertahan lama dan akan menjadi busuk. Juanda dan Cahyonod (2000) mengemukakan bahwa saat ini pengolahan ubi jalar dalam bentuk bahan pangan lain untuk meningkatkan olahan ubi jalar masih dilakukan secara sederhana di Indonesia (Kusumayanti et al., 2016). Terbatasnya pemanfaatan ubi jalar menyebabkan perkembangan produksi ubi jalar berjalan lambat. Ubi jalar juga bisa diolah menjadi susu ubi jalar (Juliana et al., 2020).

Nama ubi jalar berbeda-beda di tiap negara. Di Spanyol dan Philipina dikenal dengan nama *camote*, di India *shaharkuand*, dan *ubitora* di Malaysia. Di Indonesia sendiri ada berbagai sebutan untuk ubi jalar, antara lain *mantang* di Banjar Kalimantan, *hui* atau *boled* di Jawa Barat, ketela rambat atau *muntil* di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur (Triawati, 2022). Berdasarkan tekstur umbinya setelah dimasak terdapat beberapa jenis, yaitu (1) umbi dengan tekstur kering dengan kandungan air kurang dari 60%, apabila direbus daging umbinya berasa agak kering seperti bertepung (*firm dry*), (2) umbi dengan tekstur lunak (*soft, gelatinous*) mempunyai kandungan air lebih besar dari 70% yang termasuk ubi jalar basah, dan (3) jenis umbi dengan tekstur sangat kasar (*coarse*) yang hanya cocok untuk pakan ternak atau digunakan dalam industri (Purnomo et al., 2014). Ubi jalar yang dagingnya berwarna *orange* tergolong lunak, sehingga kurang sesuai untuk produk ubi kukus/rebus, tetapi lebih sesuai untuk produk saos dan selai. Jenis ubi jalar yang lain adalah bertekstur kasar yang umumnya hanya cocok untuk bahan baku industri atau pakan ternak (Audrey Ginnifer, 2019).

Menurut Ir. Saraswati Soegiharto MA (2011: 11), ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat, lemak, protein, dan mineral yang diperlukan oleh tubuh. Dalam 100 gram ubi jalar mengandung 83 -151 Kalori. Meskipun karbohidrat pada ubi jalar lebih rendah dibanding beras, namun kandungan serat, vitamin A dan C, kalsium pada ubi jalar lebih tinggi (Triana M. & Jayanti, 2020). Ubi jalar dengan daging umbi berwarna kuning tua lebih banyak mengandung karoten dibandingkan ubi dengan daging berwarna pucat. Ubi jalar memiliki potensi sebagai bahan pangan berbasis sumber daya lokal (Muhandri et al., 2021).

Pemerintah telah mengeluarkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal yang tertera dalam Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009. Pemanfaatan ubi jalar kurang diminati oleh masyarakat karena dinilai identik dengan makanan masyarakat miskin sehingga mengakibatkan ubi jalar kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas (Juliana et al., 2020). Kalangan anak muda juga terkesan sangat jarang mengonsumsi ubi jalar dalam kesehariannya (Syafura & Rahmawati, 2021).

Dalam pembuatan kroket kali ini menggunakan ubi jalar oranye. Kelebihan ubi jalar oranye dari ubi jalar lainnya adalah kandungan karotenoid. Komponen utama karotenoid pada ubi jalar adalah betakaroten (9900 µg) yang merupakan bentuk provitamin yang paling aktif. Pada status gizi kurang, individu akan lebih rentan terhadap infeksi akibat menurunnya kekebalan tubuh terhadap invasi patogen. Vitamin A berperan penting dalam pemeliharaan sel epitel yang terlibat dalam fungsi imunitas nonspesifik. (Wardatul et al., 2019). Kandungan kimia pada ubi jalar lainnya adalah protein, lemak, karbohidrat, kalori, serat, abu, kalsium, fosfor, zat besi, karoten, vitamin B1, B2, C, dan asam nikotinat serta kaya akan polifenol. Komposisi ubi jalar sangat tergantung pada varietas dan tingkat kematangan serta lama penyimpanan. Karbohidrat dalam ubi jalar terdiri dari monosakarida, oligosakarida, dan polisakarida. Ubi jalar mengandung sekitar 16- 40% bahan kering dan sekitar 70-90% dari bahan kering ini adalah karbohidrat yang terdiri dari pati, gula, selulosa, hemiselulosa, dan pectin (Ginting et al., 2014).

Secara umum, penelitian ini bertujuan untuk mencari cara lain dalam pengolahan pangan ubi jalar. Penelitian ini diharapkan mampu mengembangkan penelitian berbasis tanaman lokal khususnya ubi jalar, yang dianggap hanya sebagai makanan pokok bagi orang miskin dan kurang diminati masyarakat. Serta mampu meningkatkan pendapatan mahasiswa dan ekonomi masyarakat dengan pengolahan pangan ubi jalar (Hasanah et al., 2014).

METODE PENELITIAN

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sampali, Kabupaten Deli Serdang. Metode yang digunakan adalah metode *PAR (Participatory Action Research)*. Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui seminar pelatihan yang memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan pokok pengganti kentang dalam pembuatan kroket. Sebab, seperti yang diketahui bahwa kentang memiliki harga yang lebih mahal jika dibandingkan dengan ubi jalar yang masi tergolong murah dan jarang digunakan sebagai bahan pembuatan cemilan sehat.

Tahap pelaksanaan dalam pengabdian ini adalah observasi, perencanaan, tindakan, dan evaluasi (Putri Amalia Sipahutar et al., 2023).

- 1) Tahap Observasi, yaitu tahap melaksanakan survei mengenai keberadaan ubi jalar di Desa Sampali serta bagaimana masyarakat di desa tersebut mengolah ubi jalar menjadi cemilan yang enak.
- 2) Tahap Perencanaan, pada tahap ini, kegiatan yang dilaksanakan antara lain: Observasi lanjutan di lapangan dan berdiskusi dengan kepala dusun

bertujuan memberikan informasi tentang maksud dan tujuan program kegiatan masyarakat yang akan dilaksanakan, dan mendiskusikan tempat dan jadwal pelaksanaan kegiatan.

- 3) Tahap Tindakan, pada tahap ini dilaksanakan tindakan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pembuatan kroket ubi jalar.
- 4) Tahap Evaluasi, pada tahap ini dilakukan evaluasi mengenai respon masyarakat terhadap kegiatan pelatihan ini.

Di sini diperlukan minyak goreng untuk menggoreng kroket. Tepung panir untuk membalutkan kroket dan juga telur untuk perekat anatar kroket dengan tepung panir. Isian dari kroket adalah sayur-sayuran yang ditumis dan dicampur dengan potongan ayam. Peralatan yang digunakan antara lain meliputi: wajan, piring, penggiling ubi, blender, pisau, kompor, sendol, sutil, dan mangkok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan pada pelatihan pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar kuning adalah masyarakat peserta pelatihan menunjukkan respon antusias yang besar karena pengolahan ubi jalar menjadi kroket ini merupakan hal yang baru bagi masyarakat Desa Sampali, Kabupaten Deli Serdang. Pada kegiatan ini sebelumnya, tim pelaksana sudah melakukan percobaan dalam membuat kroket berbahan dasar ubi jalar kuning sebelum melakukan pelatihan langsung kepada masyarakat dan diajarkan kepada masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat merupakan kegiatan pengabdian yang sangat penting dan harus dilakukan dalam upaya untuk melepaskan masyarakat dari berbagai keterpurukan, ketertinggalan, dan keterbelakangan (Irwanto, 2021). Namun, sebenarnya kegiatan ini merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang juga melibatkan kolaborasi dengan berbagai pihak, salah satunya adalah mahasiswa sebagai pembimbing lapangan. Kolaborasi ini menjadi penting agar kegiatan pengabdian itu terlaksana dan tidak sekadar menggugurkan kewajiban, tetapi merupakan bentuk upaya dari mahasiswa untuk berbuat bagi masyarakat.

Mengingat pendidikan merupakan hal yang mutlak dan penting bagi kemajuan dan kesejahteraan masyarakat, lebih-lebih masyarakat pedesaan, maka pendidikan di pedesaan perlu dilakukan secara intensif dengan memberikan kesempatan seluas-luasnya kepada mereka. Jika ingin dikaitkan dengan konteks sosial masyarakat, sesungguhnya pendidikan dapat menjadi jalan keluar untuk menurunkan angka kemiskinan (Indy, 2019). Oleh karena itu, institusi pendidikan membutuhkan masyarakat untuk membantu dalam pengembangan ini, sehingga mekanisme keilmuan dapat digunakan untuk menemukan masalah dan menyelesaikannya (Arinsa et al., 2023).

Berikut tahapan dalam melaksanakan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar dengan isian sayuran dan daging ayam:

1. Tahap Observasi

Pada tahap observasi, tim pelaksana melaksanakan survei awal. Masyarakat Desa Sampali belum mengetahui bahkan belum pernah berpikir sebelumnya bahwa ubi jalar dapat digunakan sebagai pengganti kentang untuk bahan

pokok pembuatan kroket, belum mengetahui cara pengolahan ubi jalar sebagai kroket, serta masyarakat tersebut belum mengetahui manfaat dari ubi jalar.

2. Tahap Perencanaan

Untuk merencanakan pelaksanaan pelatihan, tim pelaksana pertama kali bertemu dengan kepala dusun Desa Sampali di Kabupaten Deli Serdang. Tim pelaksana kemudian merancang skema pelatihan pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar di Desa Sampali.



Gambar 1. Pertemuan tim pelaksana dengan kepala dusun

Skema pelatihan berisi tentang tim pelaksana yang akan memberikan materi tentang cara pengolahan kroket berbahan dasar ubi jalar di Desa Sampali, lokasi pelaksanaan pelatihan yaitu di salah satu rumah warga yang mana pelatihan ini akan dilaksanakan selama satu hari saja dengan waktu 2 jam. Adapun tim pelaksana yang terlibat adalah beberapa mahasiswa Pendidikan Biologi-2 angkatan 2020 Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

3. Tahap Tindakan

Pelatihan pengolahan dilakukan setelah tahap perencanaan. Yang mana setelah tahap perencanaan, maka dilakukan tindakan untuk pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar kuning di Desa Sampali, Kabupaten Deli Serdang, Namun sebelum itu tim pelaksana menjelaskan bahwa pada pelatihan ini ubi jalar yang diolah hanyalah ubi jalar yang berwarna kuning saja. Tindakan berikutnya tim pelaksana menjelaskan tahapan proses pembuatan kroket ubi jalar. Adapun proses dalam pembuatannya, yaitu (a) Mengupas ubi dan memotongnya menjadi potongan-potongan kecil. (b) Mencucinya di air mengalir hingga bersih. (c) Lalu dididihkan air. (d) Setelah itu memasukkan ubi jalar dan merebus hingga lunak. (e) Setelah lunak mengangkat, kemudian menghaluskannya, dan menambahkan tepung terigu secukupnya, air secukupnya, garam secukupnya, kemudian dicampur dan diaduk dengan rata menggunakan tangan. (f) Membagi adonan menjadi beberapa bagian dengan bentuk bulat-bulatan kecil. Selanjutnya *Prosedur pembuatan Isian Sayur dan daging ayam*. (g) Menghaluskan bumbu yang telah disediakan/sesuai selera. (h) Kemudian memanaskan minyak dan menumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. (i) Selanjutnya memasukkan potongan-potongan sayur, potongan daging ayam, perasa sesuai selera, dan diaduk dengan rata sampai matang sempurna. (j) Kemudian mengangkat isian yang sudah matang. (k) Memasukkan isian yang sudah dingin ke adonan yang sudah dibentuk bulatan-bulatan kecil tadi menjadi bentuk yang kita inginkan. (l) Memanaskan

minyak dan menggoreng adonan yang sudah diisi dengan isian sayur dan ayam tersebut hingga kuning kecoklatan. (m) Setelah itu mengangkat dan meniriskannya hingga jumlah minyak berkurang. (n) Kemudian kroket ubi jalar dengan isian sayur dan daging ayam siap untuk disajikan/dikemas.



Gambar 2. Tahapan pembuatan kroket ubi jalar isian sayur dan daging ayam

4. Tahap Evaluasi

Setelah dilakukan evaluasi kegiatan pelatihan dengan cara melakukan sesi tanya jawab langsung kepada peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelatihan pembuatan kroket ubi jalar dengan isian sayur ini. Masyarakat yang hadir pada pelaksanaan pembuatan kroket ubi jalar dan mencoba kroket yang telah dibuat dan memberi penilaian terhadap kroket yang telah dibuat mereka mengatakan bahwa kroket tersebut memiliki rasa yang enak, gurih serta nikmat dijadikan lauk bersama nasi putih hangat. Warna yang dihasilkan kroket setelah digoreng berwarna oranye kecoklatan. Hasil kegiatan yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan mahasiswa dan masyarakat, kemudian dengan adanya inovasi pembuatan kroket ubi jalar ini diharapkan mampu membawa perubahan pada perekonomian mahasiswa perekonomian masyarakat Desa Sampali.



Gambar 3. Evaluasi tentang pembuatan kroket ubi jalar isian sayur dan daging ayam

Hasil kegiatan yang didapat setelah dilakukannya kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan mahasiswa dan masyarakat karena adanya inovasi dari mahasiswa untuk membuat kroket dari ubi jalar dengan isian daging dan sayur, sehingga bisa menjadi sebuah usaha untuk siswa dan bisa juga untuk masyarakat yang akan mengaplikasikannya. Menjalankan usaha kroket ini hanya menggunakan bahan baku yang dengan harga yang terjangkau sehingga dapat memudahkan mahasiswa dan masyarakat yang biayanya terbatas dalam melakukan sebuah usaha. Dan setelah ubi jalar dan bahan lainnya dijadikan kroket bisa dijual dengan harga 5000/3Pcs.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan pada pengabdian yang dilakukan di Desa Sampali dengan pelatihan berupa pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dengan isian sayur dan daging ayam mendapatkan respon yang baik dari masyarakat dan dapat memberikan ilmu baru yang bermanfaat bagi masyarakat di Desa Sampali. Metode yang digunakan adalah metode *PAR (Participatory Action Research)*. Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui seminar pelatihan yang memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan pokok pengganti kentang dalam pembuatan kroket.

Hasil yang didapatkan pada pelatihan pembuatan kroket berbahan dasar ubi jalar kuning adalah masyarakat peserta pelatihan menunjukkan respon antusias yang besar karena pengolahan ubi jalar menjadi kroket ini merupakan hal yang baru bagi masyarakat Desa Sampali Kabupaten Deli Serdang. Pada kegiatan ini sebelumnya, tim pelaksana sudah melakukan percobaan dalam membuat kroket berbahan dasar ubi jalar kuning sebelum melakukan pelatihan langsung kepada masyarakat dan diajarkan kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirudin., Rudi Sanjaya., Nurmono., Cristine Prestarika Lukito., & Ade Yusuf. (2022). Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19. *Batuah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1-12. <https://doi.org/10.33654/batuah.v2i1.1388>
- Arinsa, G. S., Syaiful, M., & Anggraini, Y. (2023). Pengembangan Potensi Wisata Pantai Kembar di Kecamatan Watubangga Guna Meningkatkan Daya Tarik Wisatawan. 3(6), 753-757.
- Ginnifer, Audrey. (2019). Pengaruh jenis warna umbi ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) dan lama pengukusan terhadap karakteristik kimia dan fisik mie kering. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 9(1). http://repository.ukwk.ac.id/handle/123456789/291%0Ahttp://repository.ukwk.ac.id/bitstream/123456789/291/13/201521012_MARIA_GORETI_WAHYUNI_BAB_5.pdf
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. (2014). Ubi Jalar sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194-207.

- Hasanah, U., Hadi, E. P., & Hidayah, A. (2014). Keanekaragaman dan pemanfaatan ubi-ubian sebagai bahan alternatif tanaman pangan di Kecamatan Bantarkawung Kabupaten Brebes. *Biosfera*, 31(2), 61-70. <https://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/biosfera/article/view/215/172>
- Indy, R. (2019). Peran Pendidikan dalam Proses Perubahan Sosial di Desa Tumulung Kecamatan Kauditan Kabupaten Minahasa Utara. *HOLISTIK, Journal of Social and Culture*, 12(4), 1-18. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/holistik/article/view/25466>
- Irwanto, I. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa yang Berbudaya dalam Meningkatkan Pendidikan menuju Kabupaten Serang yang Unggul. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 44-58. <https://doi.org/10.30605/atjpm.v3i1.1460>
- Isma, A., Azis, F., & ... (2023). Membangun Kemandirian Ekonomi Keluarga Berbasis Mompreneurs melalui Inovasi Ubi Jalar Menjadi Kripik Siap Jual. *Community ...*, 4(3), 5512-5518. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/17169%0Ahttp://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/download/17169/12767>
- Juliana, J., Virginia, E., Yurisca, V., & Winnie, W. (2020). KREATIVITAS PRODUK KEMBANG KOL Cauliflower Product Activity Fakultas Pariwisata-Universitas Pelita Harapan Fakultas Pariwisata-Universitas Pelita Harapan. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(1), 32-37. <http://dx.doi.org/10.30813/.v6i1.2025>
- Kusumayanti, H., Faizah Ahmad, L., & Nugraheni Setiawati dan Sofiani Br Ginting, F. (2016). Pengolahan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) dengan Sistem Kering untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *METANA Desember*, 12(2), 39-44. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
- Mahdiyah, M., Dahlia, M., Rudyah Putri, F., Muliya, Y., Agung Aprialdi, M., Studi Tata Boga, P., Teknik Universitas Negeri Jakarta, F., Studi Psikologi, P., Pendidikan Psikologi Universitas Negeri Jakarta, F., Studi Teknologi Pangan, P., & Ilmu Pangan Halal, F. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Binaan Muara Gembong melalui Diversifikasi Bahan Pangan Lokal sebagai Usaha (Pastry Krokot Singkong dan Panada Ikan). *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2022, 2022. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- Marta, Davidescu Christiana Victoria, Nugraha, Tubagus Chaeru, Ardiati, Riza Lupi, Rijati, S., Saleha, A., & Amalia, Rosaria Mita. (2013). Kontribusi pemanfaatan ubi jalar sebagai produk lokal desa sayang, kabupaten sumedang terhadap peningkatan ekonomi kreatif masyarakat setempat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(12), 1032-1035.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- Nafisah, E. A., Sulandari, L., Pangesthi, L. T., Widagdo, A. K., Negeri, U., Alamat, S.,

- Ketintang, J., Gayungan, K., Surabaya, K., & Timur, J. (2023). Pembuatan Krokot Berbahan Dasar Talas (*Colocasia Esculenta*) dan Penambahan Krimer Nabati Dengan Isian Ikan Tongkol Berbumbu Kare. *Student Research Journal*, 1(4). <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v1i4.516>
- Purnomo, E., Widodo, S., Suedy, A., Haryanti, S., & Biologi, J. (2014). Perubahan Morfologi Umbi Kentang Konsumsi (*Solanum Tuberosum L. Var Granola*) Setelah Perlakuan Cara dan Waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Biologi*, 3(1), 40-48.
- Sipahutar, A. Putri Amalia., Kurniawati, S., Sumayyah Assa, dan, Lubis, adah, Pendidikan Biologi, J., Islam Negeri Sumatera Utara Jl William Iskandar Ps, U. V, Estate, M., Percut Sei Tuan, K., Deli Serdang, K., & Utara, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Jantung Pisang (*Musa sp*) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 53(1). <http://mediteg.politala.ac.id/index.php/mediteg>
- Syafura, A. N., & Rahmawati, F. (2021). Subtitusi Pure Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dalam Pembuatan Kulit Taco Ubi Kuning dengan Isian Ikan Nila Crispy Sambal Dabu-dabu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44464>
- Triana M., N., & Jayanti, H. D. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Kewirausahaan Mahasiswa Pada Produk Miss Bitterballen (Krokot Belanda). *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 17(2), 152. <https://doi.org/10.29406/br.v17i2.2536>
- Triawati, K. (2022). Krokot Past and Present Culinary Modifications and Innovations of The People of Palu City. *Gastronomy*, 1(1), 58-66. <https://doi.org/10.36276/gtr.v1i1.380>
- Wardatul, J. E., Agus, S., Mona, F., Mulus, G., & Tia, S. S. (2019). Cookies Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai, Dan Puree Pisang Sebagai PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(1), 105-112.