

PELATIHAN PEMBUATAN MIE KEKE SUPERFOOD SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DI DESA TUMUK MANGGIS KABUPATEN SAMBAS

TRAINING ON MAKING SUPERFOOD KEKE NOODLES AS A SUPERIOR PRODUCT IN TUMUK MANGGIS VILLAGE, SAMBAS REGENCY

Muslimah¹, Kiki Kristiandi^{2*}, Hikmah Trisnawati³, Dewi Merdekawati¹, Indra Mahyudi¹, Irma Fahrizal Butsi Ningsih⁴

¹Prodi Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Jurusan Agrobisnis Politeknik Negeri Sambas

²Prodi Agroindustri Pangan, Jurusan Agrobisnis Politeknik Negeri Sambas

³Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Agrobisnis Politeknik Negeri Sambas

⁴Prodi Teknik Mesin Pertanian, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Sambas

*Email korespondensi: kikikristiandi2020@gmail.com

Abstract

This community service activity was carried out in Tumuk Manggis Village, Sambas Regency, from September to October 2024, with the aim of introducing a new superfood-based food product, namely keke noodles, as the village's superior product. This product utilizes taro and moringa leaves, which are known to have high nutritional content. This training involved the local community in the noodle-making process, which includes the stages of preparing ingredients, processing the dough, forming noodles, and boiling. The main ingredients used are steamed and mashed taro, blended moringa leaves, as well as wheat flour, eggs, vegetable oil, and simple spices. The noodle-making process is carried out practically and simply, so that people can easily practice it at home. The final result of this training is taro and moringa leaf noodles that can be modified into various dishes. This training is expected to be able to increase the economic potential of the village by developing local products that are highly nutritious and have sales value. The superfood keke noodle product is expected to be an alternative healthy food that can compete in the market, while improving the welfare of the people of Tumuk Manggis Village. This collaboration also emphasizes the importance of utilizing abundant local food ingredients as an innovation for superior products. This activity ended with gratitude to the Tumuk Manggis Village government for its support and collaboration in implementing this training.

Keywords: *Mie Keke, Superior Products, Superfood*

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tumuk Manggis, Kabupaten Sambas, pada bulan September hingga Oktober 2024, dengan tujuan memperkenalkan produk pangan baru berbasis superfood, yaitu mie keke, sebagai produk unggulan desa. Produk ini memanfaatkan talas dan daun kelor, yang dikenal memiliki kandungan nutrisi tinggi. Pelatihan ini melibatkan masyarakat setempat dalam proses pembuatan mie, yang meliputi tahapan persiapan bahan, pengolahan adonan, pembentukan mie, dan perebusan. Bahan utama yang digunakan adalah talas yang dikukus dan dihaluskan, daun kelor yang diblender, serta tepung terigu, telur, minyak sayur, dan bumbu sederhana. Proses pembuatan mie dilakukan secara praktis dan sederhana, sehingga masyarakat dapat dengan mudah mempraktikannya di rumah. Hasil akhir dari pelatihan ini adalah mie talas daun kelor yang dapat dimodifikasi dalam berbagai hidangan. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan potensi ekonomi desa dengan mengembangkan produk lokal yang bernutrisi tinggi dan bernilai jual. Produk mie keke superfood diharapkan menjadi alternatif pangan sehat yang dapat bersaing di pasaran, sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Tumuk Manggis. Kolaborasi ini juga menegaskan pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah sebagai inovasi produk unggulan. Kegiatan ini diakhiri dengan ucapan terima kasih kepada pemerintah Desa Tumuk Manggis atas dukungan dan kolaborasinya dalam pelaksanaan pelatihan ini.

Kata Kunci: *Mie Keke, Produk Unggulan, Superfood*



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 13 Januari 2025; Disetujui: 31 Januari 2025; Terbit: 2 Februari 2025

PENDAHULUAN

Desa Tumuk Manggis, yang terletak di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan lokal. Wilayah ini dikenal dengan kekayaan alamnya, terutama sumber daya pangan seperti talas dan daun kelor, yang melimpah. Kedua bahan pangan tersebut memiliki kandungan gizi yang tinggi, tetapi pemanfaatannya dalam masyarakat masih sangat terbatas pada pengolahan tradisional. Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola makan sehat dan diversifikasi produk pangan, terdapat peluang besar untuk mengembangkan produk berbasis bahan lokal yang dapat dijadikan produk unggulan desa dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas (Harunnurasyid et al., 2021).

Kondisi ekonomi masyarakat Desa Tumuk Manggis sebagian besar bergantung pada sektor pertanian, PNS, wiraswasta, dan perikanan. Namun, pendapatan masyarakat dari sektor ini cenderung fluktuatif dan tidak stabil. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan inovasi dalam pengolahan hasil bumi menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi (Akhmadi, 2021). Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk memberdayakan masyarakat agar dapat menciptakan produk unggulan yang berbasis pada kekayaan lokal. Produk unggulan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta memperkuat perekonomian desa. Pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah bukan hanya sekadar peluang bisnis, tetapi juga merupakan bentuk pelestarian budaya dan warisan lokal (Hidayah, 2022; Jufriyanto, 2019). Talas dan daun kelor merupakan bahan pangan tradisional yang telah lama digunakan oleh masyarakat setempat, namun belum dioptimalkan dalam pengembangan produk olahan (Syarif & Musoffan, 2021). Melalui pengabdian masyarakat ini, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami potensi besar dari sumber daya alam yang mereka miliki, serta bagaimana cara mengolahnya menjadi produk yang lebih modern dan sesuai dengan kebutuhan pasar saat ini.

Talas (*Colocasia esculenta*) adalah umbi-umbian yang kaya akan karbohidrat kompleks dan serat, serta rendah lemak. Talas juga mengandung berbagai vitamin dan mineral, seperti vitamin C, vitamin E, dan

potasium, yang baik untuk kesehatan. Selain itu, talas dikenal sebagai sumber energi yang baik dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Di sisi lain, daun kelor (*Moringa oleifera*) telah lama dikenal sebagai salah satu *superfood*, karena kaya akan kandungan zat gizi penting seperti protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi. Daun kelor juga memiliki sifat antioksidan yang tinggi dan dipercaya memiliki banyak manfaat kesehatan, termasuk membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh dan melawan radikal bebas. Meskipun talas dan daun kelor melimpah di Desa Tumuk Manggis, pemanfaatan kedua bahan ini masih belum optimal.

Masyarakat setempat umumnya mengonsumsi talas dalam bentuk rebusan atau sebagai bahan tambahan dalam beberapa hidangan tradisional, sementara daun kelor sering kali hanya digunakan sebagai bahan sayuran dalam jumlah kecil (Sarpumpwain et al., 2023; Tyas et al., 2023). Belum ada upaya signifikan untuk mengembangkan kedua bahan ini menjadi produk pangan olahan yang memiliki nilai tambah dan dapat dipasarkan secara lebih luas. Berangkat dari masalah tersebut, pelatihan pembuatan Mie Keke Superfood yang berbahan dasar talas dan daun kelor ini diinisiasi sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dan bernilai jual tinggi. Mie Keke Superfood merupakan inovasi yang menggabungkan talas sebagai sumber karbohidrat sehat dan daun kelor sebagai sumber nutrisi tambahan. Pengolahan kedua bahan ini diharapkan mampu memberikan alternatif pangan yang sehat dan dapat diterima oleh masyarakat luas, baik sebagai konsumsi sehari-hari maupun sebagai produk unggulan desa yang bisa dipasarkan (Purbantara et al., 2021).

METODE

Kegiatan ini berlangsung pada bulan September-Oktober 2024 di Aula Kantor Desa Tumuk Manggis Kabupaten Sambas. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menunjang adanya produk pangan baru sebagai produk unggulan desa. Dalam kegiatan masyarakat ini melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Identifikasi kebutuhan masyarakat

Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan kebutuhan yang sesuai dengan potensi di Desa Tumuk Manggis, sehingga informasi yang didapatkan mengenai potensi tersebut dapat dihadapi dan memberikan keuntungan terhadap desa dan dapat menjadi semangat dalam melakukan proses kegiatan tersebut.

2. Penyusunan modul pelatihan

Untuk dapat memberikan kelancaran dalam kegiatan pelatihan tersebut maka modul menjadi salah satu instrumen yang dapat membantu. Adapun modul yang dibuat adalah alat dan bahan serta prosedur kerja dalam pembuatan Mie Keke Superfood. Adapun rinciannya yaitu:

Bahan-bahan:

- 300 gram talas (kupas dan kukus hingga empuk)
- 50 gram daun kelor (ambil daunnya saja)
- 200 gram tepung terigu
- 1 butir telur
- 1 sendok makan minyak sayur
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- Air secukupnya

Alat-alat :

- Spatula
- Timbangan
- Sendok
- Ampia
- Sarung tangan
- Celemek/
Afron

Prosedur Pembuatan

1. Persiapan Talas:

- Kukus talas yang telah dikupas hingga empuk (sekitar 15-20 menit), lalu haluskan hingga lembut. Biarkan sedikit dingin.

2. Mempersiapkan Daun Kelor:

- Cuci daun kelor hingga bersih, lalu blender dengan sedikit air hingga halus. Kamu juga bisa menggunakan *food processor*. Sisihkan.

3. Membuat Adonan:

- Campur talas yang sudah dihaluskan dengan daun kelor yang sudah di-blender, lalu aduk rata.

- Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan agak padat.

- Masukkan telur, minyak sayur, garam, dan merica bubuk, lalu uleni hingga adonan kalis dan bisa dibentuk.

4. Membentuk Mie:

- Giling adonan dengan penggiling mie hingga mendapatkan ketebalan yang diinginkan.

- Potong adonan menjadi bentuk mie panjang sesuai selera.

5. Perebusan:

- Rebus mie dalam air mendidih selama 2-3 menit hingga matang dan kenyal. Angkat dan tiriskan.

6. Penyajian:

- Mie talas daun kelor siap digunakan dapat ditumis dengan sayuran, kemudian membuat mie kuah, atau menambahkannya ke hidangan.

3. Pelaksanaan Pelatihan

Memastikan kehadiran ibu-ibu yang ada di Desa Tumuk Manggis agar kegiatan dapat terencana dengan baik. Selain itu, ibu-ibu yang diharapkan hadir adalah 30 orang. Setelah peserta terkumpul selanjutnya diberikan demonstrasi dan diminta untuk membaca modul yang telah dibuat sebelumnya agar terhindar dari kesalahan yang mengakibatkan kerugian dari penggunaan bahan baku. Setelah selesai pengolahan ibu-ibu tersebut diberikan waktu sesi diskusi terhadap olahan yang telah dibuat.

4. Monitoring dan Evaluasi

Setelah pelatihan selesai maka selanjutnya dilakukan monitори dan evaluasi, dimana kegiatan ini menjadi kegiatan akhir yang dapat menilai apakah pelatihan ini telah benar-benar dipahami oleh ibu-ibu sebagai peserta dan mengidentifikasi terhadap kendala yang dihadapi oleh masyarakat. Selanjutnya dapat dilepaskan pada desa untuk dapat dikembangkan oleh desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan fokus pelatihan pembuatan Mie Keke Superfood di Desa Tumuk Manggis, Kabupaten Sambas, telah dilaksanakan dengan baik. Selama pelaksanaan program ini mendapatkan respon positif dari masyarakat desa yang berpartisipasi aktif dalam setiap tahap pelatihan. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk dapat memberikan gambaran tentang pengembangan produk yang berbahan potensi lokal. Selain itu, kegiatan pengabdian masyarakat memiliki tujuan dalam peningkatan keterampilan masyarakat, mengenalkan pengolahan terhadap konsep mie yang baru dengan memberikan gabungan pada olahan, menciptakan produk baru yang dapat menjadi ke khasan suatu wilayah atau Desa, menciptakan ekonomi kreatif dalam pengolahan pangan khususnya mie dan mengembangkan jiwa kewirusahaan (Jufriyanto, 2019; Poernomo et al., 2019). Dengan adanya tujuan diharapkan dapat memberikan manfaat pada masyarakat mengenai peningkatan kemampuan baik secara soft dan hard skill dan pengetahuan baru dalam pengolahan mie yang berbahan baku potensi lokal, memberikan diversifikasi produk pangan pada Desa Tumuk Manggis, peningkatan potensi ekonomi desa sehingga dapat terciptanya peluang kerja, pelestarian dan kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan yang sehat. Berikut ini adalah hasil dari kegiatan pengabdian tersebut, beserta pembahasannya.

1. Tingkat Partisipasi Masyarakat



Gambar 1 Mie Keke Siap Makan dan Kemasan Mie Keke

Salah satu indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah tingginya partisipasi masyarakat Desa Tumuk Manggis. Pelatihan ini dihadiri oleh lebih dari 30 peserta yang terdiri dari berbagai kalangan, seperti ibu rumah tangga, petani, dan pemuda desa. Antusiasme masyarakat sangat terlihat dari keaktifan mereka dalam mengikuti setiap tahapan pelatihan, mulai dari pengenalan bahan baku, proses pembuatan, hingga pengemasan produk. Para peserta juga menunjukkan minat yang besar untuk mempelajari teknik baru dalam mengolah talas dan daun kelor menjadi produk mie yang inovatif. Tingginya partisipasi ini (Dewi et al., 2021; Helilusiatiningsih et al., 2023) menunjukkan bahwa masyarakat menyadari pentingnya keterampilan baru yang dapat meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan ekonomi mereka. Selain itu, pelatihan ini memberikan wawasan baru mengenai diversifikasi pangan dan memanfaatkan potensi lokal secara optimal.

2. Pemahaman Teknis Masyarakat dalam Pembuatan Mie Keke Superfood

Setelah pelatihan, mayoritas peserta berhasil memahami teknik dasar pembuatan Mie Keke Superfood. Dari tahap persiapan bahan, seperti pengolahan talas dan daun kelor, hingga proses adonan, penggilingan, dan pembentukan mie, masyarakat dapat mengikuti instruksi dengan baik. Peserta mampu membuat mie yang kenyal dengan tekstur dan rasa yang sesuai. Meskipun ada beberapa peserta yang pada awalnya mengalami kesulitan dalam hal penggilingan adonan dan pembentukan mie, mereka kemudian berhasil mengatasi tantangan ini setelah menerima bimbingan dari fasilitator. Keberhasilan peserta dalam memahami teknik pembuatan mie keke superfood menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan sudah efektif. Teknik yang diajarkan mudah dipahami dan dapat diaplikasikan oleh masyarakat dengan latar belakang yang beragam (Purbantara et al., 2021; Rizal Usman et al., 2024). Adanya bimbingan langsung dari fasilitator juga membantu peserta yang kesulitan, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang diinginkan.



Gambar 3. Mie Sebelum Dikemas dan Tim Desa Tumuk Manggis

3. Hasil Produksi Mie Keke Superfood

Dari hasil pelatihan, setiap peserta berhasil memproduksi mie keke superfood dalam jumlah yang cukup untuk konsumsi pribadi maupun untuk dijual. Mie yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dari segi rasa dan tekstur, serta kaya akan nutrisi berkat penggunaan talas sebagai bahan dasar dan daun kelor sebagai sumber vitamin dan mineral. Sebagian peserta bahkan mulai mencoba memodifikasi resep dengan menambahkan bumbu atau bahan lain, seperti sayuran dan rempah-rempah, untuk meningkatkan cita rasa produk (Purbantara et al., 2021). Kualitas hasil produksi menunjukkan bahwa bahan lokal seperti talas dan daun kelor dapat diolah menjadi produk yang bernilai tambah dan memiliki potensi untuk dipasarkan. Selain itu, modifikasi yang dilakukan oleh peserta menunjukkan adanya kreativitas dan inovasi dalam pengembangan produk, yang menjadi poin penting dalam upaya menciptakan produk unggulan desa (Christi et al., 2024).

4. Kesiapan Masyarakat dalam Pemasaran Produk

Sebagai bagian dari pelatihan, peserta juga dibekali dengan pengetahuan tentang cara mengemas dan memasarkan produk. Dalam aspek ini, beberapa peserta menunjukkan ketertarikan yang tinggi untuk mulai menjual produk Mie Keke Superfood, baik dalam skala

kecil untuk pasar lokal maupun dalam skala yang lebih besar. Meskipun demikian, masih ada tantangan dalam hal akses pasar dan pemasaran produk secara lebih luas. Sebagian peserta menyatakan keterbatasan dalam hal modal awal dan jaringan distribusi yang masih kurang. Meskipun masyarakat sudah memiliki keterampilan dalam produksi mie keke, mereka masih memerlukan dukungan lebih lanjut dalam aspek pemasaran dan distribusi (Viza & Ratih, 2024). Kerja sama dengan pemerintah desa, serta akses ke pelatihan kewirausahaan dan modal usaha, sangat diperlukan untuk memastikan produk ini dapat berkembang di pasar yang lebih luas. Penguatan aspek pemasaran juga dapat dilakukan melalui kerjasama dengan koperasi desa atau platform digital yang memungkinkan produk lokal dipasarkan secara lebih efektif (Jufriyanto, 2019).

5. Dampak Ekonomi dan Sosial

Secara ekonomi, kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Tumuk Manggis. Dengan memproduksi dan memasarkan mie keke superfood, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka, terutama bagi keluarga petani yang selama ini hanya mengandalkan hasil pertanian. Selain itu, pelatihan ini juga berpotensi menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat yang terlibat dalam produksi, pengemasan, dan distribusi produk. Secara sosial, kegiatan ini memperkuat hubungan antarwarga desa melalui kolaborasi dan gotong royong selama pelatihan. Selain itu, dengan adanya produk unggulan desa yang sehat dan bergizi, masyarakat diharapkan lebih sadar akan pentingnya konsumsi pangan yang bervariasi dan bernutrisi tinggi. Dampak ekonomi dan sosial dari kegiatan ini cukup signifikan, terutama dalam meningkatkan potensi ekonomi desa melalui inovasi produk pangan (Siswadi et al., 2015). Dengan adanya produk unggulan yang berbasis pada bahan lokal, masyarakat dapat lebih mandiri dalam hal ekonomi dan dapat memanfaatkan kekayaan alam yang tersedia secara optimal. Penguatan sosial juga terlihat dari semakin eratnya hubungan antarwarga dalam kegiatan yang bermanfaat bersama ini.

6. Kendala yang Dihadapi

Selama pelatihan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, antara lain terkait dengan ketersediaan alat-alat yang diperlukan, seperti penggiling mie dan oven untuk

mengeringkan mie. Selain itu, beberapa peserta juga mengalami kendala dalam hal konsistensi adonan, yang menyebabkan hasil mie tidak selalu seragam. Keterbatasan modal juga menjadi salah satu faktor penghambat bagi peserta yang ingin segera memulai usaha. Kendala-kendala ini merupakan hal yang umum terjadi dalam proses pelatihan berbasis keterampilan. Untuk mengatasinya, diperlukan solusi jangka panjang, seperti penyediaan alat-alat produksi yang dapat diakses oleh masyarakat secara bersama-sama, misalnya melalui koperasi desa. Selain itu, pelatihan lanjutan dalam hal teknik produksi dan pengelolaan modal usaha juga diperlukan untuk memastikan keberlanjutan program ini (Helilusiatiningsih et al., 2023).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan Mie Keke Superfood yang dilaksanakan di Desa Tumuk Manggis telah berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis warga dalam mengolah bahan pangan lokal, seperti talas dan daun kelor, tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan produk unggulan desa yang berpotensi dipasarkan secara lebih luas. Respon positif dan partisipasi aktif dari masyarakat menunjukkan adanya minat dan kebutuhan yang kuat akan inovasi produk pangan yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal.

Saran

Meskipun demikian, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, terutama dalam hal pemasaran, distribusi, dan keterbatasan modal usaha. Oleh karena itu, diperlukan dukungan lebih lanjut, baik dari pemerintah desa maupun pihak terkait lainnya, untuk membantu masyarakat dalam mengatasi tantangan tersebut, seperti penyediaan alat produksi, akses modal, serta pelatihan kewirausahaan dan pemasaran. Secara keseluruhan, kegiatan ini telah memberikan dasar yang kuat bagi masyarakat Desa Tumuk Manggis untuk mengembangkan produk Mie Keke Superfood sebagai produk unggulan desa. Dengan dukungan dan kolaborasi berkelanjutan, diharapkan produk ini dapat menjadi sumber pendapatan baru yang berkelanjutan dan

membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Desa Tumuk Manggis yang telah memberikan kesempatan dan waktunya untuk dapat berkolaborasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat sehingga dapat memberikan olahan produk baru sebagai produk unggulan Desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, H. (2021). Perintisan Produk Unggulan Desa Menggunakan Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 1465–1473. <https://doi.org/10.18196/ppm.38.240>
- Christi, A., Fouw, J. C., Victoria, E., Barail, S., & Ladoe, M. (2024). *Pelatihan Pembuatan Mie Ayam Untuk Ekonomi Kepada Jemaat Di Gpdi Cepu*. 1(1), 13–25.
- Dewi, C. A., Kurniasih, Y., Lukitasari, D., & Sakban, A. (2021). Pelatihan Pembuatan “Mikung” (Mie Kangkung) Untuk Petani Kangkung Di Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Jurnal Lentera Widya*, 2(2), 12–18. <https://doi.org/10.35886/lenterawidya.v2i2.168>
- Harunnurasyid, Mardalena, & Widyanata, F. (2021). Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Produk Hasil Pertanian di Desa Kerinjing. *Jurnal Pengabdian Aceh*, 1(4), 161–166.
- Helilusiatiningsih, N., Soenyoto, E., Irawati, T., & Fitriyah, N. (2023). Pelatihan Mahasiswa dalam Pembuatan Mie Ayam Spesial di Laboratorium Agroteknologi UNISKA. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 88. <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/CENDEKIA/article/view/4052>
- Hidayah, A. M. (2022). Analisis Analisis Potensi Dan Tantangan Pengembangan Produk Unggulan Desa. *PRAJA: Jurnal*

- Ilmiah Pemerintahan*, 10(1), 16–30.
<https://doi.org/10.55678/prj.v10i1.611>
- Jufriyanto, M. (2019). Pengembangan Produk Unggulan Sebagai Potensi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa di Kecamatan Modung Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1).
<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5162>
- Poernomo, H., Hetharia, W., Lestari, D., & Manajemen, E. (2019). *Pelatihan Pembuatan Produk Mie Jagung*. 03(02), 169–171.
- Purbantara, A., Mujianto, & Rahmawati, E. (2021). Pengembangan Daya Saing Produk Unggulan Desa Dan Daerah Tertinggal Serta Transmigrasi. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 26(3), 278–292.
<https://doi.org/10.35760/eb.2021.v26i3.3666>
- Rizal Usman, M., Syahril Harahap, M., Kartini Ompusunggu, V. D., Kusdiyanti, H., Nur, L., & Nurul Istanti, L. (2024). Pelatihan Pembuatan Mie Berbahan Selada Air di Desa Poncokusumo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2595–2599.
<https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3231>
- Sarpumpwain, A., Antariksawati, R., Deda, margaretha o, & Kadiwaru, S. (2023). Pembuatan Mie Kering Menggunakan Tepung Ikan Tenggiri Dan Tepung Daun Kelor Di Kampung Meukisi. *Community Development Journal*, 4(1), 909–917.
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/12649%0Ahttp://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/download/12649/9648>
- Siswadi, Patola, E., & Sarwono. (2015). Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf Dan Mie Basah Di Desa Wonoharjo Kecamatan Wonogiri. *INNOFARM: Jurnal Inovasi Pertanian*, 15(2), 145–152.
- Syarif, M., & Musoffan, -. (2021). Analisis Pengembangan Usaha Prukades (Produk Unggulan Desa) Madulang Sampang Melalui Growth Hacking Marketing Strategy. *Competence: Journal of Management Studies*, 15(1), 73–89.
<https://doi.org/10.21107/kompetensi.v15i1.10562>
- Tyas, Y. I. W., Yatiningrum, A., & Lidyana, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Mie Dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Abdi Panca Marga*, 4(2), 55–59.
<https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v4i2.1572>
- Viza, R. Y., & Ratih, A. (2024). *Pelatihan Pembuatan Mie Sehat Berbahan Sayuran Sebagai Peluang Usaha Bagi Mahasiswa*. 4(1), 56