

**Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal
untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa *Entrepreneurship*
Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA**

Geterudis Kerans^{1*} dan Khristoforus Palli Ngongo²

¹Pendidikan IPA, STKIP Weetebula, Indonesia

²PGSD, STKIP Weetebula, NTT, Indonesia

*geterudiskerans@yahoo.com

Abstrak: Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 menjelaskan bahwa pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Dalam upaya peningkatan perekonomian, sejak dini para penerus bangsa sudah harus diperkenalkan akan kekayaan bahan pangan lokal dan bagaimana pengolahannya agar menumbuhkan jiwa kewirausahaan mereka. Program Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk menumbuh kembangkan jiwa *entrepreneurship* Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA melalui pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan November tahun 2020 dan dilaksanakan dalam 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pendampingan dan tahap pelatihan. Tahap persiapan dilaksanakan dengan tim kegiatan melakukan persiapan baik persiapan materi untuk pendampingan pemberian pemahaman serta persiapan semua alat dan bahan yang akan dibutuhkan untuk berlangsungnya kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. Tahap pendampingan tim akan mengadakan sosialisasi awal tentang bahan pangan lokal di sekitar kita, manfaat pangan lokal dan kreativitas pengolahan pangan lokal. Tahap pelatihan akan diisi dengan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. Kegiatan pengolahan bahan pangan lokal ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa IPA karena dapat menumbuh kembangkan jiwa *entrepreneurship* Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. Hasil olahan ini juga dapat menjadi referensi mereka untuk dapat berwirausaha karena bahan yang dibutuhkan tersedia dilingkungan sekitar dan mudah didapatkan dengan harga yang relative murah. Saran agar kegiatan seperti ini sering dilakukan untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.

Kata Kunci: *Entrepreneurship*; Pelatihan; Pangan Lokal

Abstract: Law of The Republic Indonesia Number 2008 the Year 2012 explains that food is everything that comes from biological sources of the agricultural, plantation, forestry, fishery, livestock, aquatic and water products, both processed and unprocessed, which are intended as food or drinks for consumption. Humans, including food additives, food raw materials, and other materials used in preparing, processing, and/or making food or drinks. To improve the economy, from an early age, the successors of the nation must be introduced to the wealth of local food ingredients and how to process them to foster their entrepreneurial spirit. This Community Service Program aims to foster the entrepreneurial spirit of the Science Education Study Program Student Association through training on the use of local food ingredients. This activity was carried out in November 2020 and was carried out in 3 stages, namely the preparation stage, the mentoring stage and the training stage. The preparation stage is carried out with the activity team making preparations for both material preparation for assistance in

providing understanding and preparation of all tools and materials that will be needed for the ongoing training of local food processing activities. In the mentoring stage, the team will conduct initial socialization about local food ingredients around us, the benefits of local food and the creativity of local food processing. The training phase will be filled with local food processing training. This local food processing activity is very beneficial for science students because it can improve their skills in managing materials around them. These processed products can also be used as a reference for them to become entrepreneurs because the materials needed are available in the surrounding environment and are easily obtained at relatively low prices. Suggestions that activities like this are often carried out to improve student skills and foster student entrepreneurial spirit.

Keywords: *Entrepreneurship; Training; Local Food*

© 2022 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 24 Maret 2022 **Accepted:** 12 Mei 2022 **Published:** 1 Juni 2022

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5123>

How to cite: Kerans, G. & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menumbuhkan dan mengembangkan jiwa entrepreneurship himpunan mahasiswa program studi pendidikan ipa. *Bubungan Tinggi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573-580.

PENDAHULUAN

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 menjelaskan bahwa pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Dalam upaya pengembangan konsumsi pangan setiap wilayah dapat melakukannya melalui pengembangan pangan lokal. Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal, merupakan pangan yang sudah dikenal, mudah diperoleh, jenisnya beragam dan dapat diusahakan baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk dijual. Pengembangan pangan lokal diharapkan

dapat meningkatkan konsumsi pangan yang beragam di tingkat rumah tangga sekaligus meningkatkan pendapatan keluarga. Dalam upaya peningkatan perekonomian, sejak dini para penerus bangsa sudah harus diperkenalkan akan kekayaan bahan pangan lokal dan bagaimana pengolahannya agar menumbuhkan jiwa kewirausahaan mereka.

Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA (HIMPIPA) merupakan kumpulan mahasiswa program studi Pendidikan IPA yang memiliki semangat kekeluargaan. HIMPIPA merupakan himpunan mahasiswa yang baru dibentuk dan masih harus banyak belajar melalui berbagai jenis pelatihan. Pelatihan pangan lokal ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa HIMPIPA serta menumbuhkan jiwa *entrepreneurship*. Pelatihan ini menjadi salah satu langkah program studi untuk mempersiapkan mahasiswa sesuai Profil lulusan Program Studi. Selain menjadi guru

IPA, peneliti serta pengelola laboratorium, mahasiswa lulusan Pendidikan IPA juga diharapkan nantinya juga dapat menjadi wirausahawan di bidang sains.

Pulau Sumba, khususnya daerah Sumba Barat Daya kaya akan bahan pangan lokal. Kekayaan ini harus dapat dijadikan sebagai peluang untuk menambah pendapatan. Pangan lokal pernah menjadi makanan modern yang digemari oleh semua kalangan pada masa lampau namun dalam perkembangan saat ini, pangan lokal menjadi kalah pamor dengan makanan olahan lain yang beredar di pasaran (Nugraheni, 2017). Penggunaan pangan lokal semakin melemah dikarenakan pengolahannya yang masih sangat tradisional sehingga tidak tampak menarik dan rasanya menjadi kalah dengan makanan ringan yang dijual di pasaran dengan berbagai variasi rasa.

Loura merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Sumba Barat Daya yang kaya akan bahan pangan lokal seperti berbagai umbi-umbian, berbagai kacang-kacangan, Buah Labu Serta Pisang. Pangan lokal ini belum banyak diolah untuk dijadikan jajanan yang menarik minat banyak kalangan. Pengolahannya masih sangat sederhana yaitu dengan direbus atau digoreng seperti biasa sehingga tampak kurang menarik dan membosankan bagi anak-anak. Selain itu para orang tua lebih suka membeli jajanan yang sudah jadi untuk diberikan kepada anaknya ketimbang mengolah bahan lokal yang ada di rumah untuk menjadi jajanan bagi anak mereka. Satu hal menarik yang sering kami temui di Sumba Barat daya adalah banyak petani yang pergi ke pasar untuk menjual hasil kebunnya seperti keladi, ubi, petatas atau pisang kemudian hasil jualan tersebut selain membeli berbagai keperluan juga membeli kue pisang, molen atau kripik singkong untuk diberikan kepada anaknya di rumah. Suatu kondisi yang

sangat memprihatinkan dan tanpa disadari akan menjadi kebiasaan yang turun temurun dimana kita menjual pisang untuk membeli pisang goreng.

Berdasarkan uraian di atas, maka program pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan dan menyadarkan mahasiswa tentang kekayaan alam yang ada di sekitar mereka dan bagaimana memanfaatkan kekayaan tersebut menjadi suatu peluang untuk menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* mahasiswa.

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk menumbuh kembangkan jiwa *entrepreneurship* Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA melalui pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal. Kegiatan Pelatihan Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai upaya menumbuhkan dan mengembangkan jiwa *entrepreneurship* Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA dirasa sangat perlu karena pelatihan ini merupakan suatu bekal yang baik yang juga sejalan dengan harapan Program Studi Pendidikan IPA dimana termuat dalam profil lulusan yang diharapkan adalah menjadi *Entrepreneur* atau wirausahawan di bidang sains. Pelatihan ini memanfaatkan bahan pangan lokal dimana menjadi salah satu keunggulan prodi yang memanfaatkan alam sekitar.

METODE

Program PkM ini dilaksanakan di STKIP Weetebula dengan sasaran 30 mahasiswa Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. Kegiatan ini dilakukan selama 4 bulan dengan rincian sesuai Gambar 1.



Gambar 1 Tahapan Pengabdian

Tahap Persiapan: Pada tahap ini, tim kegiatan akan melakukan persiapan baik

persiapan materi untuk pendampingan pemberian pemahaman serta persiapan semua alat dan bahan yang akan dibutuhkan untuk berlangsungnya kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal.

Tahap Pendampingan: Pada tahapan ini, tim akan mengadakan sosialisasi awal tentang bahan pangan lokal di sekitar kita, manfaat pangan lokal dan kreativitas pengolahan pangan lokal. Sosialisasi juga memberikan sedikit gambaran tentang bagaimana menumbuhkan karakter *entrepreneurship*.

Tahap Pelatihan: Tahapan ini diisi dengan berbagai latihan-latihan untuk dalam mengolah bahan pangan lokal.

Kelompok sasaran dalam kegiatan ini adalah 30 mahasiswa/i yang tergabung dalam Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA STKIP Weetebula dengan rincian semester 1 berjumlah 17 mahasiswa dan 13 mahasiswa semester 3. Program PkM ini

akan melibatkan beberapa narasumber yang memiliki kompetensi di bidang pengolahan pangan lokal serta narasumber untuk pendampingan yang diambil dari Dosen STKIP Weetebula yang memiliki kompetensi. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan November 2020.

Pada tahap akhir Pada tahap ini, Mahasiswa HIMPIPA akan diberikan kesempatan untuk melakukan evaluasi dengan melihat hasil pekerjaan mereka dan mencari alternatif-alternatif lain untuk peningkatan hasil kerja selanjutnya. Tahap ini akan dilaksanakan melalui kegiatan diskusi. Indikator keberhasilan program pengabdian ini adalah dihasilkannya 6 Produk Pengolahan Bahan Pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PkM ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan dengan berbagai kegiatannya. Uraian kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Rangkaian Kegiatan Pengabdian Pengolahan Bahan Pangan Lokal

No	Tanggal kegiatan	Uraian Kegiatan
1	7 November 2020	Pelaksanaan kegiatan pengelolaan bahan pangan lokal pada awalnya dimulai dengan mengundang mahasiswa HIMPIPA yang akan terlibat kemudian memperkenalkan mereka dengan bahan pangan lokal. Kegiatan pengenalan dilakukan dengan metode diskusi karena mahasiswa HIMPIPA semuanya adalah mahasiswa asli Sumba yang paham tentang bahan pangan lokal yang dimiliki di setiap wilayah di Sumba sesuai dengan daerah asal mereka masing-masing. Kegiatan selanjutnya adalah pembagian kelompok kemudian mereka berdiskusi tentang bahan pangan lokal yang akan diolah dan apa produknya.
2	21 November 2020	Pada pertemuan kedua, masing-masing kelompok menyampaikan secara lisan gambaran bahan pangan lokal apa yang akan diolah. Mereka saling berbagi tentang kandungan gizi bahan pangan lokal masing-masing kelompok kemudian dilanjutkan proses pengolahan yang akan dilakukan. Presentasi kemudian mendapat tanggapan dari tim PKM lalu dilanjutkan dengan persiapan untuk proses kegiatan pengolahan pada minggu berikutnya.
3	28 November 2020	Pada pertemuan ini, masing-masing kelompok menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengelolaan bahan pangan

No	Tanggal kegiatan	Uraian Kegiatan
		<p>lokal. Bahan pangan lokal yang digunakan antara lain,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Labu 2. Ubi Kayu 3. Singkong Ungu 4. Kacang hijau 5. Kacang tanah 6. Ubi Keladi <p>Semua bahan ini kemudian diolah menjadi beberapa jenis makanan antara lain</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pudding labu 2. Brownies Ubi Ungu 3. Onde Ubi Ungu 4. Kerupuk Ubi 5. Kacang Telur dan 6. Kolak <p>Bahan pangan lokal dengan berbagai nilai gizinya kemudian diolah menjadi makanan yang enak untuk dimakan oleh semua kalangan.</p>

Hasil kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Dokumentasi kegiatan dan hasil PkM

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumber daya wilayah dan budaya setempat. Jenis, jumlah dan kualitas produk pangan lokal sangat tergantung pada kondisi spesifik yang ada pada suatu wilayah seperti lahan, sifat tanah, iklim dan aspek budidaya yang mempengaruhi, juga kondisi sosial, ekonomi dan budaya masyarakat wilayah tersebut. Beragam

pangan lokal tersebar di wilayah Indonesia, misalnya jagung, garut, ganyong, gembili, gadung, uwi dan singkong (D, Wafit, & Warmanti, 2011). Pangan lokal mempunyai keunggulan dari segi kualitas, kuantitas dan juga berfungsi untuk kelestarian *biodiversity* dan kelestarian *ecosystem* (Handayani & Nahrawi, 2018; Hasan, 2014; Suhardi, 2008; Utami, 2021).

Di pulau sumba khususnya di kabupaten Sumba Barat Daya terdapat berbagai jenis bahan pangan lokal antara lain ubi atau singkong, kacang-kacangan dan labu. Ubi atau singkong sendiri juga sangat bervariasi jenisnya. Singkong atau ubi kayu dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, ubi kayu harus diolah dulu menjadi bentuk lain yang lebih awet, seperti gablek, tapioka (tepung singkong), tapai, peuyeum, keripik singkong, dan lain-lain (Luthfi et al., 2018). Beberapa penelitian telah mengungkapkan bahwa singkong setelah diproses menjadi tepung *cassava* merupakan salah satu tepung yang paling cocok sebagai pengganti terigu. Ketiadaan gluten pada tepung kasava perlu dilihat sebagai keunggulan,

sehingga secara kesehatan dapat digunakan untuk diet bagi penderita otis. Beberapa jenis olahan singkong dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Berbagai Olahan Singkong

No	Produk	Proses	keterangan
1	Ubi rebus/goreng (Variasi Bumbu)	Pengupasan, pengirisan, penggorengan, pembumbuan	Industri besar, menengah, rumah tangga.
2	Manggleng	Pengupasan, pengukusan, pemotongan, pengeringan, penggorengan dan pembumbuan	Rumah Tangga
3	Crakers; enye-enye, sermier, alen alen, slondok	Pengupasan, pengukusan, pemotongan pengeringan	Industry menengah, rumah tangga
4	Keripik, aneka bumbu tradisional dan modern	Pengupasan, pengukusan, pemotongan pengeringan	Industri besar, menengah, rumah tangga.
5	Gethuk	Pengupasan, pengukusan, penghancuran pembumbuan penggorengan	Industry menengah, rumah tangga

Selain singkong, Sumba juga kaya akan berbagai jenis kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang nasi dan lainnya. Kacang merupakan sumber protein, lemak dan karbohidrat yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai olahan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan. Kacang tanah dapat diolah menjadi cemilan enak dengan berbagai variasi rasa, dapat dijadikan selai kacang ataupun saus kacang dalam beberapa hidangan keluarga. Kacang hijau juga memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu mengandung protein, serta, karbohidrat, asam lemak esensial, mineral, vitamin dan kaya antioksidan sehingga dapat berperan dalam meningkatkan gizi keluarga (Yusuf, 2014).

Entrepreneurship pada dasarnya merupakan suatu disiplin ilmu yang mempelajari tentang nilai, kemampuan (*ability*) dan perilaku seseorang dalam menghadapi tantangan hidup untuk memperoleh peluang dengan berbagai risiko yang mungkin dihadapinya. *Entrepreneurship* berkaitan dengan fenomena karakter dalam melihat sudut pandang yang terbaik mengenai sebuah tantangan, yang kemudian dijadikan sebagai kesempatan dan peluang untuk

mewujudkan suatu karya yang berkelanjutan (Efriyani, 2010).

Kewirausahaan (*entrepreneurship*) dapat dikatakan sebagai suatu proses menciptakan suatu nilai yang berbeda dengan mencurahkan waktu dan upaya yang diperlukan, memikul risiko-risiko finansial, psikis dan sosial yang menyertai, serta menerima penghargaan/imbalan dan kepuasan pribadi. Drucker dalam Efriyani (2010) menjelaskan bahwa *entrepreneurship* merupakan kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Kewirausahaan juga merupakan suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan permasalahan dan upaya memanfaatkan peluang-peluang yang ada. Seorang entrepreneur akan berani mengambil risiko, inovatif, kreatif, pantang menyerah, dan mampu menyiasati peluang secara tepat.

Jiwa dan semangat kewirausahaan sangat menentukan kemajuan perekonomian suatu bangsa. Jiwa kewirausahaan sangat efektif jika ditanamkan melalui pendidikan dimana prosesnya arus dilakukan dengan melibatkan ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik. Dalam tujuan untuk menekan kenaikan jumlah pengangguran terdidik, maka dunia pendidikan perlu

mengubah paradigma yang pada awalnya lebih menekankan pada aspek kecerdasan konseptual (*kognitif*), saat ini perlu dibarengi dengan penanaman jiwa kewirausahaan (*entrepreneurship*). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan seseorang bukan ditentukan oleh kepandaian saja, tetapi juga oleh faktor lain. Faktor lain tersebut antara lain adalah jiwa kewirausahaan dan kecerdasan social (Efriyani, 2010).

Kewirausahaan hendaknya disampaikan secara menarik, sistematis, menyenangkan dan disesuaikan dengan usia anak didik. Dalam kenyataannya lembaga pendidikan dapat mengundang pelaku bisnis yang sukses, untuk menjelaskan atau menceritakan perjalanan hidup serta kiat usaha agar bisa sukses. Apabila memungkinkan, perlu dilakukan pendirian usaha nyata seperti gerai penjual makanan, display tanaman, konsultasi bisnis, agrowisata dan sebagainya. Secara bergantian mahasiswa ditugaskan untuk mengelola dengan target yang telah ditentukan. Kegiatan tersebut, selain sebagai proses magang kerja, juga akan memperkenalkan mahasiswa pada kondisi usaha riil.

Kegiatan kewirausahaan dapat membantu perekonomian menjadi lebih baik. Manfaat kewirausahaan yaitu: a) Peluang untuk Menentukan Nasib Anda Sendiri, b) Peluang untuk Melakukan Perubahan c) Peluang untuk mencapai potensi sepenuhnya, d) Peluang untuk Meraih Keuntungan e) Memiliki peluang untuk berperan aktif dalam masyarakat dan mendapatkan pengakuan atas usahanya dan f) Peluang untuk melakukan sesuatu yang disukai (Zimmerer *et al.* dalam Munawaroh (2016); Utomo (2015)).

Kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu memberikan ide-ide kreatif bagi mahasiswa bahwa di sekitar mereka terdapat berbagai bahan pangans lokal yang banyak dan kekayaan tersebut dapat dimanfaatkan dalam kehidupan

mereka sebagai sumber penghasilan yang tinggi. Selain itu juga, pangan lokal ini dapat diolah agar anak-anak kita sendiri tidak tergantung dan lebih memilih makanan jajanan yang mengandung banyak pengawet namun mencintai pangan lokal yang diolah dengan variasi dan rasa yang tidak kalah dengan jajanan pasar lainnya.

SIMPULAN

Kegiatan pengolahan bahan pangan lokal ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa IPA karena dapat menumbuhkan kembangkan jiwa *entrepreneurship* Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA Hasil olahan ini juga dapat menjadi referensi mereka untuk dapat berwirausaha karena bahan yang dibutuhkan tersedia di lingkungan sekitar dan mudah didapatkan dengan harga yang relative murah. Saran agar kegiatan seperti ini sering dilakukan untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- D, A., Wafit, D., & Warmanti, M. (2011). *Diversifikasi Pangan sebagai Solusi Mengatasi Rawan Pangan. Prosiding Seminar Nasional Revitalisasi Peran UMKM dalam Pembangunan melalui Penguatan Sektor Agroindustri*. Program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Efriyani, S. (2010). Jiwa Enterpreneurship untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan. *Jejak*, 3(1).
- Handayani, L., & Nahrawi, M. K. (2018). Bela Negara Melalui Kampanye Pangan Lokal di Media Internet. *Jurnal Pertahanan & Bela Negara*, 8(2), 79-94.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai

- sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107.
- Luthfi, S. R., Alviansah, N. R., Sururi, B. K., Maghfiroh, I. L., Gusti, N. S., Nurjannah, S., ... S. Ismalya, A. K. W. (2018). Inovasi serta Pelatihan Pengolahan Singkong sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Masyarakat Dusun Sum. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 401-404.
- Munawaroh, M. (2016). *Kwirausahaan (Untuk Program Starta I)*. Yogyakarta: LP3M UMY.
- Nugraheni, M. (2017). Peningkatan Citra Pangan Lokal. *Sosialisasi Penganekaragaman Pangan*. Yogyakarta.
- Suhardi, S. (2008). Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kedaulatan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Produk Berbasis Sumber Pangan Lokal Untuk Mendukung Kedaulatan Pangan*. Yogyakarta.
- Utami, D. P. (2021). Strategi Branding Untuk Membangun Image Positif Pangan Lokal Bagi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 26-35.
- Utomo, H. (2015). Menumbuhkan minat kewirausahaan sosial. *Among Makarti*, 7(2).
- Yusuf, Y. (2014). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai bahan Pangan Fungsional mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*.