



Pelatihan Pembuatan Keripik Pakis dalam Rangka Meningkatkan Produk Unggulan Pangan Desa Setalik

Tasya Safitri*, Leni Leni, Sri Yuliani, Maria Felixia Randong, Mega Fitri, Pegi Aryasari, Adi Pura Ramdani

Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

*Korespondensi: E-mail: tasyasafitri2707@gmail.com

ABSTRAK

Desa Setalik merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Hasil pertanian terbanyak pada Desa Setalik yaitu padi dan karet, sedangkan produk unggulan masih belum ada. Tujuan dari pelatihan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan kemampuan desa untuk membuat produk olahan pangan yang dapat diunggulkan. Adapun pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini terdiri dari empat tahapan kegiatan yaitu tahap penjabaran materi, diskusi, demonstrasi dan evaluasi kegiatan, dengan jumlah peserta yang ikut dalam kegiatan ini sebanyak 10 orang. Dari hasil kegiatan pelatihan ini dapat terciptanya produk unggulan Desa Setalik yaitu keripik pakis. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan tentang keripik pakis, namun juga terkait legalitas produk berupa P-IRT. Harapan masyarakat Desa Setalik yaitu ingin lebih banyak lagi mengenal produk inovasi khususnya di bidang pangan, sehingga masyarakat lebih dapat memanfaatkan bahan pangan lokal di lingkungan masyarakat setempat. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis pada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik dapat disimpulkan bahwa peserta memiliki antusias yang baik dalam kegiatan ini. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat desa dalam mengembangkan produk pangan unggulan.

© 2022 Universitas Pendidikan Indonesia

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel:

Dikirim/Diterima 29 Jan 2022

Revisi Pertama 23 Feb 2022

Diterima 14 Apr 2022

Pertama Tersedia Online 15 Apr

2022

Tanggal Publikasi 01 Mei 2022

Kata kunci:

Desa setalik,
Keripik pakis,
Pelatihan.

Training on Making Fern Chips in the Context of Increasing Setalik Village Food Leading Products

Tasya Safitri*, Leni, Sri Yulian, Maria Felixia Randong, Mega Fitri, Pegi Aryasari, Adi Pura Ramdani

Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

*Correspondence: E-mail: tasyasafitri2707@gmail.com

ABSTRACT

Setalik Village is one of the villages located in Sejangkung District, Sambas Regency, West Kalimantan. Most of the agricultural products in Setalik Village are rice and rubber, while superior products are still not available. The purpose of this training is to increase the knowledge and ability of the village to make processed food products that can be superior. The approach taken in this activity consists of four stages of activity, namely the stage of elaboration of the material, discussion, demonstration and evaluation of activities, with the number of participants who took part in this activity as many as 10 people. From the results of this training activity, Setalik Village's superior product can be created, namely fern chips. This activity not only provided knowledge about fern chips, but also related to the legality of products in the form of P-IRT. The hope of the people of Setalik Village is that they want to know more about innovative products, especially in the food sector, so that people can better utilize local food ingredients in the local community. Based on the results of the training on making fern chips for PKK/Posyandu cadres in Setalik Village, it can be concluded that the participants had good enthusiasm in this activity. It is hoped that this activity can increase the knowledge and ability of rural communities in developing superior food products.

© 2022 Universitas Pendidikan Indonesia

INFO ARTICLE

Article History:

Submitted/Received 29 Jan 2022

First Revised 23 Feb 2022

Accepted 14 Apr 2022

First Available online 15 Apr 2022

Publication Date 01 May 2022

Keyword:

Fren chips,
Training,
Village setalik.

1. PENDAHULUAN

Desa Setalik merupakan salah satu dari 12 desa di Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Jumlah keseluruhan penduduk Desa Setalik adalah 1567 jiwa. Sebagian besar mata pencaharian di Desa Setalik adalah petani. Hasil komoditas unggulan di desa ini adalah padi dan karet. Di wilayah tersebut banyak dijumpai tumbuhan liar seperti paku-pakuan, salah satunya pakis. Hampir di setiap lahan perkebunan warga seperti kebun karet banyak ditumbuhi tanaman pakis. Masyarakat biasanya hanya memanfaatkan pakis untuk dijadikan sayuran dan pelengkap bahan pembuatan bubur pedas khas Sambas.

Pakis merupakan salah satu jenis tumbuhan paku atau biasa disebut sebagai pakis-pakistan, biasanya jenis tumbuhan ini hidup di iklim tropis dengan jenis tanah aluvial atau biasanya masyarakat setempat menyebutnya dengan istilah tanah gambut (Ridianingsih, *et al.*, 2017). Jenis tumbuhan ini pada umumnya di masyarakat Kabupaten Sambas dimanfaatkan sebagai panganan sayuran. Sampai saat ini potensi yang dikembangkan pada tumbuhan pakis di wilayah Kabupaten Sambas hanya pada olahan sayuran saja, padahal potensi ini dapat dikembangkan menjadi olahan lainnya yang dapat membantu atau meningkatkan perekonomian rumah tangga atau wilayah. Contoh olahan yang dapat dimanfaatkan dari tumbuhan pakis ini diantaranya adalah obat-obatan, tanaman hias, media tanam dan manfaat lainnya (Astuti, *et al.*, 2018).

Tumbuhan ini memiliki dua jenis spesies, yaitu pakis hijau dan pakis merah. Kedua jenis pakis ini menjadi bagian yang dapat dikonsumsi masyarakat, namun pemanfaatan bahan ini dibedakan berdasarkan bentuk melingkar dan masih muda untuk pakis hijau, sedangkan pakis merah yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi adalah bagian daun dan batang muda. Kandungan zat gizi yang didapat dari pakis secara fitokimia, yaitu alkaloid, saponin, flavonoid, steroid, tanin, fenol, triterpenoid, dan flavon (Sofiyanti dan Wirdayanti, 2019). Masing-masing dari kandungan tersebut memiliki fungsi sebagai mempercepat penyembuhan luka (tanin), menurunkan tingkat stres (flavonoid), dan fungsi lainnya (Sofiyanti dan Wirdayanti, 2019). Pakis atau miding dalam bahasa Sambas banyak ditemukan bukan hanya di wilayah Kalimantan saja melainkan di wilayah Sumatera, Sulawesi, Papua, dan beberapa wilayah lainnya. Berdasarkan bahan baku segarnya tumbuhan pakis dalam 100gram memiliki kandungan Vitamin A, Vitamin C, Kalium, Fosfor, Magnesium, Kalsium, Lemak, Karbohidrat, dan Protein (Souhaly, *et al.*, 2018).

Masyarakat biasanya melakukan proses pemanenan secara langsung di habitatnya (rawa, pinggir sungai, dan semak-semak). Tumbuhan ini umumnya berkembang baik secara vegetatif spora dan rimpang (Egra, *et al.*, 2019). Dengan banyaknya hasil produksi tumbuhan ini maka potensi lainnya yang dapat dikembangkan dan dihasilkan menjadi produk olahan lainnya adalah jamu, *snack*, pangan alternatif, tepung, keripik, dan development produk lainnya (Farchan, *et al.*, 2021). Keripik menjadi salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan dengan bahan baku utamanya adalah pakis atau miding. Keripik menjadi olahan pangan yang banyak digemari oleh semua masyarakat karena memiliki tekstur renyah, gurih, asin, dan harganya terjangkau. Proses pembuatan keripik pun tidak sulit dan bahan-bahannya mudah didapatkan (Riszinin dan Nugroho, 2022). Jenis-jenis keripik pun sudah banyak dikembangkan, diantaranya keripik tempe, keripik pisang, keripik singkong, keripik talas, dan jenis keripik lainnya, namun untuk keripik pakis masih jarang ditemukan (Istiqomah dan Mahendra, 2022).

Desa Setalik menjadi salah satu wilayah yang memiliki potensi alam pakis cukup tinggi, namun tidak termanfaatkan secara baik. Hal ini didasarkan karena pemahaman masyarakat tersebut masih bertumpu pada olahan sayur sehingga kegiatan pelatihan ini dilakukan sebagai upaya dalam mengembangkan produk olahan di desa tersebut dan sebagai produk unggulan yang dapat memberikan nilai atau ciri khas dari desa tersebut. Selain itu, Desa Setalik merupakan wilayah desa yang masih belum memiliki produk unggulan karena rendahnya dorongan peningkatan pengetahuan di wilayah tersebut sehingga dengan hal ini keripik menjadi salah satu bagian produk untuk dikembangkan. Keripik ini berbahan baku utama dari kedua jenis pakis yang ada di wilayah tersebut. Pembuatan keripik ini diharapkan menjadi salah satu potensi untuk meningkatkan perekonomian dan pengembangan produk baru.

2. METODE

Kegiatan pelatihan ini dilakukan pada bulan Maret 2022 di Desa Setalik, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 10 orang, dimana dari 10 orang tersebut merupakan kelompok aktif di bidang PKK/Kader Posyandu. Jumlah peserta yang tergabung dalam pelatihan ini merupakan kelompok aktif yang ada di Desa Setalik. Desa Setalik memiliki hasil pertanian berupa padi, karet, sawit, dan lada. Selain itu, mata pencaharian Desa Setalik lebih banyak fokus pada bidang pertanian. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu langsung mendatangi kepala sekretaris desa untuk melakukan proses perizinan, diskusi mengenai hasil pertanian, keunggulan pangan desa, olahan pangan desa, dan produk unggulan desa. Selain itu, dalam proses yang berlangsung menanyakan pula mengenai kesediaan desa tersebut untuk dijadikan lahan pelatihan pembuatan produk unggulan olahan pangan Desa Setalik.

2.1. Desain Kegiatan

Adapun langkah-langkah dalam proses pendekatan tersebut diuraikan menjadi beberapa poin, diantaranya:

- i. Pendekatan kepada pemuka masyarakat (perangkat desa, PKK/Kader Posyandu, dan masyarakat setempat).
- ii. Pengidentifikasi dan pemetaan masalah olahan produk unggulan pangan di Desa Setalik.
- iii. Mengidentifikasi alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan keripik pakis.
- iv. Penyesuaian jadwal kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan di Desa Setalik.
- v. Mengundang peserta untuk dapat hadir dalam kegiatan pelatihan pembuatan olahan pangan sebagai produk unggulan Desa Setalik.
- vi. Melakukan pelatihan pembuatan keripik pakis dalam rangka meningkatkan produk unggulan pangan.
- vii. Menjadikan produk tersebut sebagai salah satu produk yang dapat meningkatkan kreativitas dan meningkatkan perekonomian Desa Setalik.
- viii. Evaluasi program kegiatan pelatihan dengan menawarkan solusi produk yang akan diolah saat pelatihan dilakukan kepada peserta.

Pelatihan ini diharapkan dapat membantu perekonomian di Desa Setalik melalui program kegiatan ini. Tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut, antara lain.

- i. Penjabaran materi dengan ceramah dan topik yang disampaikan, yaitu kandungan zat gizi pada tumbuhan pakis, jenis-jenis pakis, manfaat pakis, alat dan bahan yang digunakan, prosedur kerja, keterampilan dalam pembuatan produk, dan tanya jawab.
- ii. Diskusi kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis, meliputi pengalaman mengenai olahan pembuatan keripik dari jenis daun-daunan, pemanfaatan bahan pangan lokal dalam pembuatan keripik, dan akomodasi yang pernah dilakukan pada tumbuhan pakis.
- iii. Demonstrasi langsung pembuatan keripik pakis dengan membagi kelompok ke dalam 2 tim dan masing-masing didampingi oleh 3 orang pelatih. Tujuan dari pendampingan yang diberikan oleh pelatih agar memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pembuatan keripik pakis dan juga memberikan arahan atau cara terhadap olahan keripik pakis.
- iv. Tanya jawab dilakukan dalam kelompok yang terbagi tersebut guna untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi pada saat penjabaran materi.
- v. Evaluasi hasil kegiatan pelatihan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

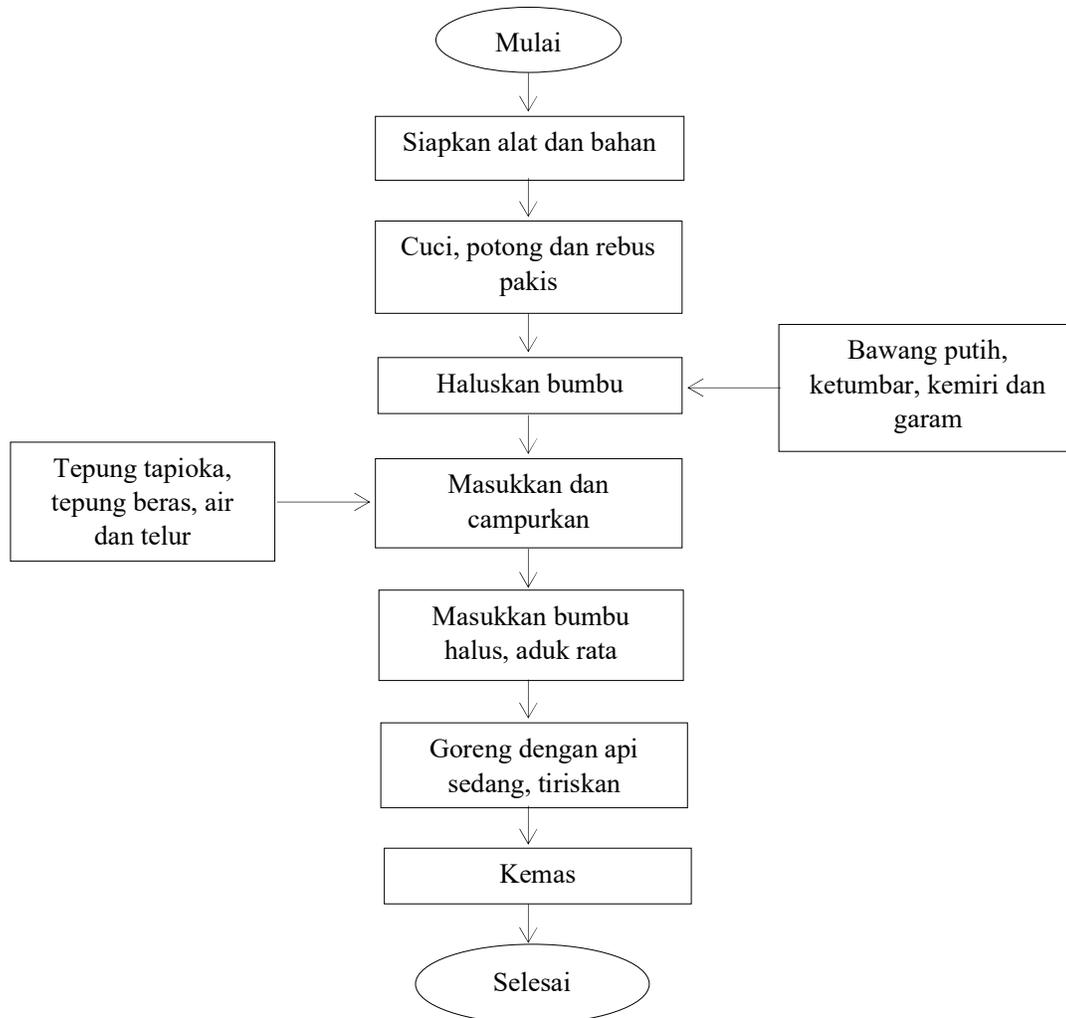
2.2 Instrumen dan proses dalam pelatihan

Instrumen yang digunakan dalam proses pelatihan ini guna untuk memberikan dampak yang baik terlihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Instrumen yang digunakan.

| Alat | Bahan |
|----------------|----------------|
| Kompor | Pakis hijau |
| Spatula | Pakis merah |
| Baskom | Tepung tapioca |
| Sendok | Tepung beras |
| Mangkok | Kemiri |
| Pisau | Ketumbar |
| Talenan | Garam |
| Penyaring | Bawang putih |
| lumpang | Telur |
| Alu | Minyak Goreng |
| Tisu | Air |
| Nampan | |
| Ceret | |
| Standing Pouch | |

Adapun proses kegiatan pelatihan ini tersaji dalam **Gambar 1**.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Pakis.

3. HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh para ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik berjumlah 10 orang yang berasal dari 2 dusun berbeda yaitu Dusun Nelayan dan Dusun Bunga. Pelatihan pembuatan keripik pakis dilakukan dengan cara penyampaian materi terlebih dahulu dan diikuti dengan pendampingan pengolahan keripik pakis. Peserta pelatihan dibagi menjadi 2 kelompok dimana kelompok tersebut akan didampingi oleh 3 orang dari tim pelatihan. Pakis merupakan tumbuhan yang pada umumnya di masyarakat Kabupaten Sambas dimanfaatkan sebagai panganan sayuran. Keripik merupakan produk potensial yang dapat dikembangkan dengan bahan baku utamanya adalah pakis atau biasa masyarakat Sambas menyebutnya sebagai miding. Pelatihan ini dilakukan sebagai upaya dalam mengembangkan produk olahan di Desa Setalik dan sebagai produk unggulan yang dapat memberikan nilai atau ciri khas dari desa tersebut.

Antusias ibu-ibu PKK/Kader Posyandu dalam mengikuti kegiatan ini dapat dikatakan sangat baik dan berkontribusi langsung dalam proses pelaksanaan terlihat pada **Gambar 2**. Proses pelaksanaan ini merupakan kegiatan yang jarang dilakukan di desa Setalik sehingga minat

masyarakat sangat tinggi. Selain itu, Desa Setalik masih belum memiliki produk unggulan. Produk unggulan desa merupakan mandatory yang di turunkan oleh Kementerian Desa. Kementerian Desa melakukan sebuah gerakan revitalisasi ekonomi regional yang digagas untuk mengembangkan wilayah desa di Indonesia dalam rangka menunjang kemajuan desa agar memiliki karakteristik khusus termasuk produk pangan unggulan. Adapun kendala dalam proses kegiatan ini pada kelompok 1 dan kelompok 2 adalah keterbatasan alat, hal ini disebabkan karena alat yang ada di desa tersebut masih terbatas.



Gambar 2. Diskusi pelatihan pembuatan keripik pakis.

Pelatihan pembuatan keripik pakis dilakukan secara praktik langsung kepada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik. Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis diikuti secara aktif. Hal ini ditunjukkan dengan partisipasinya ibu-ibu PKK/Kader Posyandu dari awal hingga akhir acara. Pelaksanaan pembuatan keripik pakis dilakukan langsung oleh ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang didampingi oleh mahasiswa pelatihan yang menyampaikan takaran bahan baku dan peralatan. Pembuatan keripik pakis ini juga menggunakan bahan baku pendukung seperti tepung beras, tepung tapioka, telur, ketumbar, kemiri, bawang putih, garam, dan air. Langkah dalam pembuatan keripik pakis yaitu pencucian, pemotongan, dan perebusan pakis. Selanjutnya, haluskan bumbu dan siapkan adonan tepung beras dan tepung tapioca. Bumbu yang sudah halus tadi dimasukkan ke dalam adonan tepung, kemudian masukan sedikit demi sedikit potongan pakis dan aduk sampai merata. Proses selanjutnya yaitu penggorengan yang terlihat pada **Gambar 3**. Setelah penggorengan selesai, dilanjutkan dengan pengemasan pada **Gambar 4** menggunakan kemasan *standing pouch* dan diberi label kemasan yang berisi informasi produk agar lebih menarik.



Gambar 3. Pembuatan keripik pakis.



Gambar 4. Proses *packaging*.

Respon yang diberikan oleh ibu-ibu PKK/Kader Posyandu sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan keripik pakis. Hal itu dapat dilihat dari ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang memperhatikan dengan seksama tentang pemaparan materi, bahkan ada juga yang mencatat materi yang berkaitan dengan alat dan bahan serta prosedur dalam pembuatan keripik pakis. Pelatihan ini didukung oleh pihak Desa Setalik yang bersedia menyiapkan posyandu sebagai tempat pelatihan dan sarana, seperti kompor, dandang, piring, baskom, dan lainnya.

4. KESIMPULAN

Setelah dilakukan pelatihan pembuatan keripik pakis pada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik dapat kami simpulkan bahwa masyarakat dapat merasakan manfaat dari pelatihan ini. Selain itu, peserta dapat meningkatkan keberagaman dalam olahan dengan bahan baku pakis, karena pakis merupakan salah satu sumber daya hayati yang melimpah di daerah Kabupaten Sambas, sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan kreativitas. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan olahan keripik pakis dapat menjadi produk unggulan dan dapat dikembangkan oleh Desa Setalik.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada perangkat Desa Setalik yang telah memberikan informasi dan sarana prasarana untuk kegiatan pelatihan serta ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang sudah berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan keripik pakis.

6. CATATAN PENULIS

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan terkait penerbitan artikel ini. Penulis menegaskan bahwa kertas itu bebas dari plagiarisme.

7. DAFTAR PUSTAKA

Achmad, F., Ahmad, A., Bindar, M. A. M., Yudha, R. P., Suhartono, S., dan Suharto, S. (2022). Pelatihan pembuatan keripik jahe untuk warga desa Gunung Sari Way Kanan Lampung. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 8(2), 70-74.

- Agustina, T. dan Saputro, D. D. (2018). Pengolahan kerupuk kulit ikan di kelurahan Bulu Lor kota Semarang. *Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, 16(1), 113-118.
- Aini, D. N., Hanifa, H., Mulfa, D. S., dan Linda, T. M. (2021). Pengaruh bioaktivator selulolitik untuk mempercepat pengomposan tandan kosong kelapa sawit (*elaeis guineensis* Jacq.). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 6(1), 1-7.
- Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., Juardi, M. R., dan Hamdi, M. S. N. (2019). Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk (abon dan keripik) yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat di desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(2), 16-21.
- Egra, S. M., Patriawan, R., Kartanam, S. S., dan Kusparidin, H. (2019). Aktivitas antimikroba tanaman paku (*stenochlaena palustris* dan *pteridium caudatum*) terhadap bakteri (*ralstonia solanacearum* dan *streptococcus sobrinus*). *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(1), 28-36.
- Farchan, M. R., Qomariah, S. N., dan Hidayat, R. (2021). Analisis identifikasi produk unggulan subsektor tanaman pangan di kabupaten Jombang. *Sigmagri*, 1(1), 21-27.
- Fitriana, E., Indriani, Y., dan Viantimala, B. (2020). Peningkatan penjualan keripik pisang setelah memperoleh sertifikat halal serta perilaku konsumennya di kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 8(4), 649-656.
- Heriani, A., Sari, A. K., Aisyah, S., dan Pasaribu, S. F. (2022). Potensi kandungan vitamin C pakis sayur terhadap penurunan kadar asam urat. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 1894-1900.
- Hoseinifar, S. H., Jahazi, M. A., Mohseni, R., Raeisi, M., Bayani, M., Mazandarani, M., Yousefi, M., Doan, V. D., dan Mozanzadeh, M. T. (2020). Effects of dietary fern (*adiantum capillus-veneris*) leaves powder on serum and mucus antioxidant defence, immunological responses, antimicrobial activity and growth performance of common carp (*cyprinus carpio*) juveniles. *Fish and Shellfish Immunology*, 106(2), 959-966.
- Indrayeni, W., Anggraini, E., dan Syarif, W. (2020). Analisis gizi olahan dari sayuran pakis sebagai potensi daerah. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 12(1), 76-81.
- Indriasari, R. (2021). Penyuluhan tentang pengolahan dan pengemasan varian rasa produk keripik pisang industri rumah tangga desa Padang kecamatan Pagar Gunung kabupaten Lahat. *Jurnal Anadara Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 1-5.
- Istiqomah, I. W. dan Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong dan opak sebagai upaya pengembangan produk unggulan di desa Bleberan kecamatan Jatirejo kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25-32.
- Koswara, S. (2019). Peningkatan nilai tambah usaha olahan keripik pisang di desa Tenajar, kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 251-257.
- Ridianingsih, D. S. dan Pujiastuti, H. S. (2017). Inventory of ferns (*pteridophyta*) in Rowobendo-Ngagelan post, Alas Purwo National Park, Banyuwangi district. *Bioexperiment*, 3(2), 20-30.
- Riszinin, Y. M. dan Nugroho, T. R. D. A. (2022). Preferensi konsumen terhadap pembelian keripik singkong di UD Sumber Mutiara kecamatan Sampang kabupaten Sampang. *Agriscience*, 3(1), 58-71.
- Sari, S. V., Ananda, A., dan Riyadi, S. (2022). Analisis penyebaran usaha kecil dan menengah (UKM) berbasis olahan tanaman pangan produk unggulan kota Singkawang. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2(1), 233-240.

- Sashmita, G., Sutrisna, I. G. P. A. F., dan Widayanti, N. P. (2020). Pengaruh ekstrak batang dan daun pakis sayur (*diplazium esculentum*) terhadap kadar hemoglobin, hematokrit dan jumlah eritrosit pada tikus putih jantan yang disuntikkan natrium nitrit (NaNO_2). *in Bali International Scientific Forum*, 1(1), 65-69.
- Sebayang, R., Safrida, E., AK, M. F., dan Surbakti, B. (2020). Penerapan teknologi tepat guna pada usaha aneka keripik. *Jurnal Ilmiah Madiya (Masyarakat Mandiri Berkarya)*, 1(1), 20-26.
- Sitorus, R. O., Simatupang, D. I. S., dan Sianturi, C. P. (2021). Nilai tambah pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka dan saluran pemasaran. *Jurnal Methodagro*, 7(2), 23-40.
- Sofiyanti, N., dan Wirdayanti, W. (2019). Skrining fitokimia lima jenis tumbuhan paku polypodiaceae dari Provinsi Riau. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(2), 40-49.
- Souhaly, Y., Matdoan, M. N., dan Salmanu, S. I. (2018). Analisis kandungan vitamin A pada daun paku-paku (*diplazium esculentum* (retz.) sw.) berdasarkan proses pemasakan. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(2), 63-69.
- Tasya, T., Leni, L., Yuliani, S., Randong, M. F., Fitri, M., Aryasari, P., dan Ramdani, A. P. (2022). Pelatihan pembuatan keripik pakis dalam rangka meningkatkan produk unggulan pangan desa Setalik. *Jipam: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 92-97.