

Education on the Nutritional Value and Diversification of Processed Products of Marus Tubers (Garut) in Kelebeh Village, Central Lombok

Ahmad Hardyan Isnaini^{1*}, Auliya Supiani¹, Devia Rizki¹, Abdul Syafiq Syawal², Nur Nayna Ningsih², Novi Rahmawati³, Chantika Nur Azizah⁴, Rian⁴, Indra Sopiandi⁵, Kartika Indah Lestari⁶, Nihla Farida²

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³Fakultas MIPA, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁵Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁶FHISIP, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

Article Info

Article History

Received: 15 Februari 2026

Revised: 20 Maret 2026

Accepted: 23 April 2026

Published: 30 April 2026

*Corresponding Author:

Ahmad Hardyan Isnaini,

Universitas Mataram, Mataram,
Indonesia;

e-mail:

ahmadhardyanisnaini@gmail.com

Abstract

Kelebeh Village has abundant local food resource potential in the form of arrowroot tubers (marus), but its utilization is still limited to traditional processing, resulting in low economic value and short shelf life. This community service activity aims to provide comprehensive education regarding the nutritional value of arrowroot as a functional food and introduce flour processing technology and its product diversification. The implementation method was carried out through four main stages: preparation, nutritional counseling by Batunyala Health Center experts, education on flour processing technology, and organoleptic testing of innovative products. The results of the activity showed that through nutritional counseling, the community successfully increased literacy regarding the benefits of dietary fiber and the low glycemic index of arrowroot for digestive health and prevention of degenerative diseases. During the technology education stage, the community mastered the technical skills of transforming fresh tubers into flour through slicing, hygienic drying, and milling processes to extend the shelf life of the raw material. Diversified products in the form of Marus Brownies and Marus Porridge received positive responses through organoleptic tests, with an acceptance rate of 95% in the taste aspect. This activity is expected to encourage food independence and become a pioneer for culinary businesses based on local wisdom in Kelebeh Village.

Keywords: Food diversification; kelebeh village; flour technology; arrowroot tuber.

© 2026 The Authors. This article is licensed under a Creative Commons Attribution 5.0 International License.

PENDAHULUAN

Desa Kelebeh memiliki wilayah seluas 6,26 km² (BPS Kab. Lombok Tengah, 2022) dan merupakan salah satu daerah di Nusa Tenggara Barat yang kaya akan sumber daya alam hayati pada sektor pangan lokal. Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*), yang secara luas dikenal oleh masyarakat setempat sebagai tanaman Marus, merupakan salah satu komoditas unggulan di desa ini. Keberadaan umbi tersebut melimpah dan mampu tumbuh subur di berbagai lahan milik warga, sehingga menjadi aset strategis dalam mendukung kedaulatan pangan tingkat desa. Ketahanan pangan sendiri dimaknai sebagai kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan bagi negara hingga individu dalam jumlah serta kualitas yang cukup, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau (Agustina & Nurman, 2021).

Umbi Marus memiliki potensi besar sebagai sumber pangan fungsional karena kandungan karbohidrat dan serat esensialnya yang tinggi. Tanaman ini memiliki indeks glikemik rendah yang sangat aman dikonsumsi untuk mendukung pola pangan sehat berkelanjutan (Setyaningrum & Adi, 2022). Potensi sumber daya alam yang besar ini, sayangnya, belum berbanding lurus dengan tingkat pemanfaatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Kelebeh. Pola konsumsi dan pengolahan umbi marus oleh

penduduk setempat saat ini masih bersifat sangat tradisional, di mana umbi umumnya hanya direbus atau dikukus sebagai camilan keluarga.

Ketiadaan penerapan teknologi pangan yang maju menyebabkan variasi pengolahan menjadi sangat terbatas, sehingga daya tarik umbi marus di kalangan masyarakat cenderung rendah. Keterbatasan inovasi pengolahan pascapanen ini berdampak langsung pada rendahnya nilai ekonomis komoditas. Umbi marus segar mengandung kadar air tinggi yang menyebabkan umur simpan singkat dan kerentanan terhadap kerusakan mikrobiologis (Yuniastuti et al., 2021). Kondisi tersebut sering kali merugikan petani karena harga jual di pasar cenderung merosot tajam saat musim panen raya tiba.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra adalah keterbatasan pengetahuan mengenai teknologi pascapanen untuk meningkatkan harga jual produk. Warga belum memahami cara mengubah umbi basah menjadi tepung, padahal teknologi penepungan merupakan proses alternatif produk setengah jadi yang sangat dianjurkan. Tepung memiliki keunggulan berupa masa simpan yang lebih lama, kemudahan pencampuran untuk produk komposit, dapat difortifikasi, serta lebih praktis untuk diolah sesuai tuntutan kebutuhan modern (Syam et al., 2025). Minimnya inovasi menyebabkan pola konsumsi

keluarga menjadi monoton dan menurunkan minat generasi muda terhadap pangan lokal.

Edukasi mengenai kandungan fungsional umbi marus yang kaya serat sangat diperlukan untuk meningkatkan literasi kesehatan masyarakat. Penelitian menunjukkan bahwa umbi marus memiliki indeks glikemik sangat rendah, yaitu 14, yang terbukti dapat membantu menjaga kadar glukosa darah (Setyaningrum & Adi, 2022). Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan edukasi komprehensif mulai dari pemahaman manfaat kesehatan hingga strategi diversifikasi produk guna mendukung swasembada pangan. Sentuhan kreativitas dalam diversifikasi produk diharapkan dapat meningkatkan citra pangan lokal agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

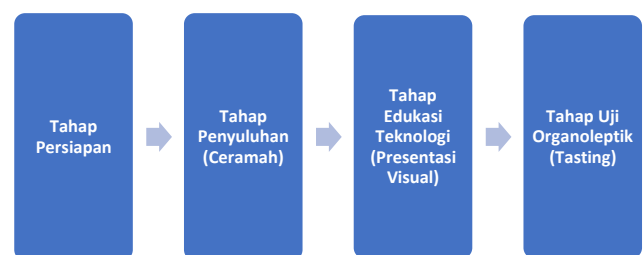
Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menerapkan pendekatan partisipatif (*Participatory Rural Appraisal/PRA*) yang berfokus pada pelibatan aktif masyarakat dalam proses alih teknologi dan pengetahuan. Kegiatan dipusatkan di Aula Kantor Desa Kelebeh pada hari Kamis, 22 Januari 2026. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada aspek aksesibilitas strategis guna menjangkau partisipan dari berbagai dusun. Khalayak sasaran utama (*target audience*) ditentukan secara *purposive*, yakni anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Kader Posyandu dengan total partisipan mencapai 50 orang. Pemilihan kelompok ini didasari oleh peran strategis mereka sebagai *agent of change* dalam manajemen gizi keluarga. Sebagaimana dikemukakan oleh Jovani (2016), PKK berfungsi sebagai fasilitator dan penggerak utama dalam pemberdayaan komunitas. Selain itu, pelibatan Kader Posyandu dinilai krusial karena kapasitas mereka sebagai garda terdepan dalam pelayanan kesehatan dan sosialisasi gizi di tingkat akar rumput (Kusuma et al., 2021; Nugraheni & Malik, 2023). Kegiatan ini juga didukung oleh kehadiran pemangku kebijakan desa, termasuk kepala dusun, Bhabinkamtibmas, dan Babinsa, yang menunjukkan dukungan lintas sektoral terhadap program ketahanan pangan desa.

Kerangka kerja pelaksanaan kegiatan disusun secara sistematis melalui empat tahapan utama yang saling berkesinambungan. Tahap awal dimulai dengan preparasi yang meliputi survei lapangan untuk identifikasi potensi bahan baku lokal (umbi marus), analisis masalah mitra, serta koordinasi kelembagaan dengan Puskesmas Batunyala untuk penyediaan tenaga ahli. Setelah persiapan matang, kegiatan dilanjutkan dengan tahap edukasi gizi (penyuluhan) menggunakan metode ceramah dan diskusi interaktif. Materi pada sesi ini difokuskan pada urgensi pangan fungsional dan kandungan nutrisi umbi marus yang dipaparkan langsung oleh ahli gizi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan literasi kesehatan mitra, khususnya mengenai manfaat serat pangan dan indeks glikemik rendah bagi kesehatan keluarga.

Tahap selanjutnya adalah transfer teknologi (pelatihan) yang dilakukan melalui metode demonstrasi langsung (*live demo*). Tim pengabdian memperagakan secara

rinci alur pemrosesan pascapanen, mulai dari sortasi, pengecilan ukuran (*slicing*), teknik pengeringan higienis, hingga proses penepungan (*milling*) dan pengayakan (*sieving*). Pada tahap ini juga didemonstrasikan formulasi diversifikasi produk olahan menjadi brownies dan bubur. Rangkaian kegiatan diakhiri dengan tahap evaluasi produk melalui uji organoleptik. Pengujian sensoris ini menggunakan uji hedonik (uji kesukaan) dengan instrumen kualitatif, di mana peserta diminta memberikan respons terhadap atribut rasa, tekstur, aroma, dan warna dari produk inovasi (Brownies Marus dan Bubur Marus) guna mengukur tingkat penerimaan pasar (*acceptability*) terhadap produk baru tersebut.

Data hasil uji organoleptik selanjutnya dianalisis menggunakan metode statistik deskriptif untuk menginterpretasikan preferensi panelis. Skor penilaian dari skala hedonik dikonversi menjadi data kuantitatif berupa nilai rerata (*mean*) dan persentase penerimaan untuk setiap atribut sensoris. Pendekatan analisis ini bertujuan untuk memberikan gambaran objektif mengenai kelayakan produk inovasi sebagai komoditas niaga, sekaligus mengidentifikasi atribut spesifik yang memerlukan optimasi formulasi lebih lanjut sebelum produk didiseminasikan secara luas sebagai unit usaha produktif masyarakat.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan sesi sosialisasi yang berfokus pada keunggulan nutrisi Umbi Marus melalui kolaborasi strategis antara tim KKN Universitas Mataram dengan tenaga kesehatan dari Puskesmas Batunyala. Materi edukasi disampaikan langsung oleh Ahli Gizi Puskesmas Batunyala, Dwi Nuryani, S.ST., untuk memberikan pemahaman akurat mengenai kandungan gizi tanaman ini sebagai pangan fungsional. Poin utama yang ditekankan dalam pemaparan tersebut adalah kandungan serat pangan tinggi pada Umbi Marus yang sangat efektif untuk melancarkan sistem pencernaan. Kesadaran akan asupan serat menjadi krusial mengingat defisiensi serat dapat memicu berbagai penyakit kronis seperti jantung koroner, apendiksitis, divertikulosis, dan kanker kolon (Zhafira & Farida, 2023).



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Ahli Gizi Puskesmas Batunyalta

Pati dalam umbi Marus memiliki sifat *gastroprotective* yang mampu melapisi dinding lambung, sehingga sangat dianjurkan bagi penderita gangguan lambung seperti maag atau asam lambung. Kandungan serat pangan umbi Marus mencapai sekitar 9,78% dengan indeks glikemik (IG) yang tergolong sangat rendah, yaitu 14, sehingga berpotensi menjadi alternatif obat alami yang sehat bagi penderita maag (Melyandra et al., 2024). Keunggulan lainnya meliputi sifat bebas gluten secara alami, kaya akan pati resisten, serta karakteristik yang sangat mudah dicerna oleh tubuh (Azizah & Rahmawati, 2025). Berdasarkan profil kimianya, tepung umbi Marus mengandung karbohidrat sebesar 85,2%, protein 2,15%, lemak 1,4%, amilosa 25,94%, dan serat larut 5,03% yang berfungsi sebagai sumber energi utama (Luthfiyyah et al., 2024).

Informasi mengenai keunggulan gizi ini memiliki relevansi strategis bagi Kader Posyandu di Desa Keleuh dalam upaya meningkatkan kualitas gizi keluarga, khususnya pada pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Produk tersebut dapat dikombinasikan dengan tepung beras merah untuk mengoptimalkan asupan nutrisi bayi (Olivia et al., 2023). Umbi marus yang kaya akan serat, asam folat, dan karbohidrat juga berperan penting dalam mencegah hambatan tumbuh kembang (*stunting*) pada anak. Sifat prebiotik dan kandungan antioksidannya berfungsi sebagai imunostimulan untuk meningkatkan daya

tahan tubuh serta menghambat penyakit degeneratif (Octavia et al., 2023).

Tahap berikutnya adalah transformasi bentuk dari bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) menjadi produk dengan masa simpan panjang (*shelf-stable product*). Sesi ini dipandu oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan, Rian dan Chantika, yang menjelaskan bahwa pengolahan umbi marus menjadi tepung merupakan solusi teknis utama untuk mengatasi rendahnya daya simpan umbi basah. Alur proses dimulai dari pengecilan ukuran (*slicing*) untuk memperluas permukaan, diikuti pengeringan (*drying*) guna menurunkan kadar air secara drastis untuk menghambat pertumbuhan mikroba. Tahap akhir meliputi penepungan (*milling*) dan pengayakan untuk menghasilkan tekstur tepung yang halus. Secara komposisi, tepung ini memiliki kadar air 7,22%, abu 1,27%, protein 0,67 g, lemak 3,54 g, dan karbohidrat 87,31 g (Paramita, 2011).



Gambar 3. Penyampaian Materi oleh Mahasiswa dari Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri

Introduksi teknologi ini secara signifikan meningkatkan nilai fungsional produk, terutama sebagai alternatif sehat pengganti tepung terigu bagi individu yang sensitif terhadap gluten. Perbandingan kualitas gizi antara tepung umbi Marus dengan tepung tapioka menunjukkan keunggulan signifikan pada aspek protein dan mineral (Tabel 1).

Tabel 1. Analisis Perbandingan Kandungan Gizi per 100 Gram Bahan

No.	Komponen Nutrisi	Tepung Umbi Marus	Tepung Tapioka
1	Energi (kkal)	271	358
2	Protein (gr)	4,24	0,19
3	Lemak (gr)	0,2	0,02
4	Karbohidrat (gr)	85,2	88,69
5	Kalsium (mg)	28	20
6	Fosfor (mg)	98	7
7	Besi (mg)	2,22	1,58
8	Serat (gr)	3,0	0

(Sumber: Fitiani & Amalia, 2024)

Berdasarkan Tabel 1, terlihat keunggulan komparatif tepung umbi marus dibandingkan tepung tapioka, terutama pada kandungan mikronutrien penting.

Tingginya kadar fosfor (98,7 mg) dan besi (2,22 mg) pada tepung marus menjadikannya bahan pangan yang sangat potensial untuk mendukung program pencegahan anemia

dan penguatan tulang di desa, permasalahan yang sering dialami oleh ibu hamil dan anak-anak. Selain itu, keberadaan serat pangan sebesar 3,0 gr (bandingkan dengan tapioka yang 0 gr) menegaskan posisi tepung marus sebagai pangan fungsional yang lebih sehat untuk pencernaan.

Langkah strategis selanjutnya untuk meningkatkan nilai tambah dilakukan melalui diversifikasi produk menjadi olahan modern seperti *cookies*, bubur, dan *brownies* (Melyandra dkk., 2024). Produk yang dikembangkan dalam kegiatan ini adalah *Brownies Marus* dengan substitusi tepung umbi Marus yang menghasilkan tekstur padat dan lembut (*fudgy*), serta Bubur Marus sebagai menu pemulihan kesehatan.



Gambar 4 Produk Tepung Umbi Marus

Data pada Tabel 2 menunjukkan respons masyarakat yang sangat antusias. Atribut rasa mendominasi penilaian dengan skor tertinggi 4,75 (kategori Sangat Suka). Hal ini mematahkan stigma bahwa pangan sehat sering kali memiliki rasa yang kurang lezat. Tepung umbi marus memiliki karakter rasa yang netral dan sedikit manis alami, sehingga mampu menyatu sempurna dengan rasa cokelat pada *brownies* tanpa meninggalkan *aftertaste* pahit yang sering ditemukan pada olahan umbi hutan lainnya.

Tabel 2 Hasil Uji Kesukaan (Hedonik) Produk *Brownies Marus*

No	Parameter Uji	Rerata Skor (Mean)	Kriteria Penerimaan	Persentase Kesukaan (%)
1	Warna	4.60	Sangat Suka	92%
2	Aroma	4.45	Suka	89%
3	Tekstur	4.20	Suka	84%
4	Rasa	4.75	Sangat Suka	95%
Rata-rata Total		4.50	Sangat Suka	90%

(Sumber: Data Primer Kegiatan Pengabdian, 2026)

Dari segi tekstur, skor 4,20 mengindikasikan keberhasilan teknik formulasi. Pati umbi marus memiliki rasio amilosa dan amilopektin yang unik, yang saat dipanaskan (proses gelatinisasi) mampu mengikat air dengan baik, namun tetap memberikan struktur yang kokoh (Setyaningrum & Adi, 2022). Hasilnya adalah *brownies* yang *fudgy*, padat, lembap, dan lembut yang justru lebih disukai konsumen modern dibandingkan

dengan tekstur *cake* yang terlalu ringan. Kombinasi rasa dan tekstur ini menjadi modal kuat untuk keberlanjutan usaha. Secara ekonomi, diversifikasi ini diproyeksikan mampu meningkatkan nilai jual komoditas hingga 300% dibandingkan dengan menjual dalam bentuk umbi segar, memberikan insentif ekonomi nyata bagi masyarakat Desa Kelebeh untuk mengadopsi teknologi ini.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan solusi konkret terhadap permasalahan rendahnya nilai ekonomi umbi marus di Desa Kelebeh. Melalui pendekatan edukasi gizi dan transfer teknologi, masyarakat kini memiliki pemahaman baru bahwa umbi marus bukan sekadar camilan tradisional, melainkan pangan fungsional bernilai gizi tinggi yang kaya serat, zat besi, dan fosfor yang penting bagi kesehatan keluarga. Keberhasilan transformasi teknologi penepungan terbukti mampu memperpanjang masa simpan bahan baku. Secara spesifik, produk diversifikasi *Brownies Marus* mendapatkan penerimaan pasar yang luar biasa dengan tingkat kesukaan mencapai 95% pada aspek rasa. Hal ini menegaskan bahwa inovasi pangan berbasis kearifan lokal memiliki prospek cerah untuk dikembangkan menjadi komoditas unggulan desa yang berdaya saing tinggi, mendukung kemandirian pangan, serta membuka peluang wirausaha baru bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Mataram atas dukungan dalam pelaksanaan program KKN Tematik ini. Apresiasi tinggi juga diberikan kepada Pemerintah Desa Kelebeh, khususnya Kepala Desa, perangkat desa, serta Ibu-ibu PKK dan Kader Posyandu atas partisipasi aktif dan kerja samanya. Terima kasih pula kami sampaikan kepada tenaga kesehatan dari Puskesmas Batunyalat atas bantuan sebagai narasumber edukasi gizi bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, L. I. A., & Rahmawati, F. (2025). Garubite: inovasi snack bar berbasis umbi garut bebas gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).
 Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Tengah. (2022). *Statistik dan Spasial Kecamatan Praya Tengah 2022*.
<https://data.lomboktengahkab.go.id/download/statistik-dan-spasial-kecamatan-praya-tengah-tahun-2022>.
 Fitri, Y., Al Rahmad, A. H., Suryana, S., & Nurbaiti, N. (2020). Pengaruh penyuluhan gizi tentang jajanan tradisional terhadap peningkatan pengetahuan dan perilaku jajan anak sekolah. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 13-18.
<http://dx.doi.org/10.30867/action.v5i1.186>
 Fitriani, D., & Amalia, Z. D. (2024). Penggunaan Tepung Umbi Garut Sebagai Pengganti Tepung Tapioka

- Dalam Pembuatan Es Cendol. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 5(2), 30-44. <https://doi.org/10.60038/jpv.v5i2.117>
- 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. <https://doi.org/10.33964/jp.v23i1.54>
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278. <https://doi.org/10.32832/abdidos.v6i1.1217>
- Jovani, A. (2016). Belajar Dari Desa: PKK Sebagai Organisasi Gerakan Perempuan. *Aristo*, 4(1), 146-157. <https://doi.org/10.24269/ars.v4i1.184>
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (Maranta Arundinacea L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Kusuma, C., Fatmasari, E., Wulandari, J., Dewi, P., Pahlevi, R., Djiara, S., & Katmawati, S. (2021). Literature review: Peran kader posyandu terhadap pemberdayaan masyarakat. In *Prosiding Seminar Kesehatan Nasional Sexophone*.
- Luthfiyyah, S., Handarsari, E., Sulistyaningrum, H., & Nurhidajah, N. (2024, December). Kadar Protein, Karbohidrat Dan Kadar Air Pasta Gnocchi Formulasi Tepung Terigu, Tepung Umbi Garut Dan Tepung Ikan Teri. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol. 7)*.
- Melyandra, T., Dara, N. T., & Nurjanah, D. (2024). Pelatihan Usaha Baru dengan Pemanfaatan Umbi Garut sebagai Bahan Dasar, Cookies Umbi Garut “Cosut” Pencegah Maag Segala Usia. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 377-387. <https://doi.org/10.30595/jppm.v8i3.13450>
- Novarista, N., Jarlis, R., Pratama, T. P., & Huda, S. (2024). Analisis Hubungan antara Pengeluaran dan Ketahanan Pangan pada Rumah Tangga di Kabupaten Sijunjung. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 26(2), 88-97. <https://doi.org/10.25077/jpi.26.2.88-97.2024>
- Nugraheni, N., & Malik, A. (2023). Peran kader posyandu dalam mencegah kasus stunting di Kelurahan Ngijo. *Lifelong Education Journal*, 3(1), 83-92.
- Octavia, D., Wijayanto, N., Budi, S. W., Suharti, S., & Batubara, I. (2023). Mempromosikan garut (Maranta Arundinacea) ‘Pangan Agroforestri’ untuk menekan stunting. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*, 5(4), 802-807. <https://doi.org/10.29244/agro-maritim.0504.802-807>
- Olivia, Z., Suryana, A. L., & Rosiana, N. M. (2023). Mutu Fisik Makanan Pendamping ASI dari Bubuk Kedelai dan Kulit Buah Naga. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(2), 93-97. <https://doi.org/10.37148/arteri.v4i2.262>
- Paramita, O. (2011). Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi–Umbian Lokal Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 6(1).
- Prayetno, S., Permadi, H., Sarikusumaningtyas, W., & Masrifah, I. (2023). Pelatihan Kepemimpinan Bagi TP-PKK Di Desa Kertamandala Kabupaten Ciamis. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7), 1509-1516. <https://doi.org/10.53625/jpm.v2i7.6182>
- Rajab, M. A. (2020). Potensi Olahan Sagu Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Desa Poreang Kabupaten Luwu Utara. *Biofarm: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 16(2). <https://doi.org/10.31941/biofarm.v16i2.1200>
- Saidi, I. A., Azara, R., & Yanti, E. (2021). *Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun*. Umsida Press, 1-123.
- Setyaningrum, N. M. A., & Adi, A. C. (2022). Kajian Literatur: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus Literature Review: Potential of Garut Tuber as an Alternative Food for Diabetes Mellitus Patients.
- Solikin, N., Tanjungsari, A., & Putra, A. (2024). Uji Organoleptik Aneka Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen Di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri Bakso Sebagai Solusi Pemenuhan Harapan Konsumen Di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Agriovet*, 6(2), 187-194. <https://doi.org/10.51158/agriovet.v6i2.1224>
- Syam, R. I. H., Dahlia, M., & Riska, N. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Maranta arundinacea L) Pada Pembuatan Cheese Straw Terhadap Kualitas Fisik Dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8), 110-118. <https://www.jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12623>
- Yuniastuti, A., Susanti, R., & Iswari, R. S. (2018). Efek Infusa Umbi Garut (Marantha arundinacea L) Terhadap Kadar Glukosa dan Insulin Plasma Tikus yang Diinduksi Streptozotocyn. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 41(1), 34-39. <https://doi.org/10.15294/ijmns.v41i1.15874>
- Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (Maranta arundinacea) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296-305.