

Pengembangan Olahan Daun Ubi Tumbuk dan Kecombrang oleh Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari Untuk Meningkatkan UMKM di Desa Sumber Padi

**Lathifah Hidayati¹, Vina Alfionita², Najwa Nadzira³, Annisa Ramadhani Lubis⁴,
Darni Hayana Ritonga⁵, Vera Kristiana⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah, Medan, Indonesia

Email: lathifahhidayati64@gmail.com¹, vinaalfionita2017@gmail.com²,
najwanadzira445@gmail.com³, nisalubis0711@gmail.com⁴,
darniritonga173@gmail.com⁵, verakristiana@umnaw.ac.id⁶

ABSTRAK

Penelitian ini menyelidiki pengembangan produk keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang oleh Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari di Desa Sumber Padi, Kabupaten Batu Bara, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah produk lokal dan keberlangsungan UMKM desa. Melalui metode deskriptif kualitatif dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi, penelitian ini menemukan bahwa inovasi produk, perbaikan kemasan, dan dukungan pemerintah berupa modal, sarana produksi, serta sertifikasi BPOM dan Halal, berhasil memperluas pemasaran produk hingga ke minimarket dan kota-kota di Sumatera Utara. Produk ini menjadi identitas khas desa dan penggerak perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: UMKM, Inovasi Produk, Daun Ubi Tumbuk, Kecombrang, Pemberdayaan Masyarakat

ABSTRACT

This study investigates the development of pounded cassava leaf and torch ginger chips by the Mekar Lestari Women's Farmers Group in Sumber Padi Village, Batu Bara Regency, with the goal of increasing the added value of local products and the sustainability of village MSMEs. Using qualitative descriptive methods including observation, interviews, and documentation, the study found that product innovation, packaging improvements, and government support in the form of capital, production facilities, and BPOM and Halal certification successfully expanded the product's marketing to minimarkets and cities in North Sumatra. This product has become a distinctive village identity and a driver of the community's economy.

Keywords: MSMEs, product innovation, pounded cassava leaves, torch ginger, community empowerment

PENDAHULUAN

Menurut Soerjono et al., (2021), Usaha kecil adalah aktivitas ekonomi produktif yang independen, dijalankan oleh individu atau entitas yang bukan bagian dari perusahaan besar, dan memiliki kriteria tertentu sesuai standar Usaha kecil.

UMKM menjadi salah satu pilar penting dalam banyak elemen pertumbuhan ekonomi untuk negara itu sendiri, sehingga UMKM harus mendapatkan kesempatan, dukungan, perlindungan yang terjamin, dan peningkatan yang seluas-luasnya

sebagai bentuk komitmen terhadap ekonomi masyarakat. (Purnomo, Saputra, dan Simarmata, 2020).

Pertumbuhan UMKM yang positif sangat dipengaruhi oleh peran pemilik usaha dan faktor-faktor lain yang mendukung agar UMKM tersebut dapat terus berjalan dengan baik (Pamungkas dan Hidayatulloh, 2019).

Desa Sumber Padi di Kecamatan Lima Puluh, Kabupaten Batu Bara, memiliki potensi besar pada tanaman daun ubi dan kecombrang. Potensi ini dapat dioptimalkan dengan menciptakan produk olahan, seperti keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang, yang saat ini sudah menjadi salah satu produk unggulan desa.

Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari pada Desa Sumber Padi dimulai oleh para istri penyuluh pertanian pada tahun 2013, berangkat dari menanam tanaman pekarangan. Mereka mendapatkan penghargaan di tingkat provinsi, lalu rumah KRPL diberikan tahun 2014 sebagai hadiah. Tahun 2015, usaha seperti keripik pisang, pisang gosong, stik wortel, stik kentang, dan stik labu mulai dijalankan. Pada tahun 2018, program UPPK (Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga) turut mendukung, dan pada level kabupaten usaha ini meraih prestasi.

Daun ubi tumbuk adalah hidangan tradisional khas dari beberapa daerah di Indonesia, terutama di Sumatera (seperti Sumatera Utara dan Sumatera Barat), serta di sebagian wilayah Malaysia. Hidangan ini dibuat dari daun ubi jalar atau daun singkong (daun ubi) yang telah ditumbuk halus atau dicincang kasar, lalu dimasak dengan bumbu-bumbu khas, dan sering kali dicampur dengan santan, teri, dan rempah-rempah.

Kecombrang (nama ilmiah: *Etlingera elatior*) adalah tumbuhan rempah dan bunga yang dapat dimakan, yang sering digunakan sebagai bumbu atau pelengkap masakan khas Indonesia, terutama di daerah Sumatera, Jawa, dan Bali. kecombrang adalah bunga dari tanaman *Etlingera elatior* yang memiliki aroma khas dan rasa unik, sering dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan keripik. Dalam bentuk keripik, kecombrang dipotong tipis dan digoreng atau dikeringkan hingga renyah, menghasilkan camilan dengan cita rasa yang harum, sedikit asam, dan menyegarkan, yang khas dari bunga kecombrang itu sendiri.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengolah daun ubi dan kecombrang, pada musim panen daun ubi dan kecombrang harganya sangat rendah, oleh karena itu Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari memiliki ide untuk mengembangkan daun ubi dan kecombrang menjadi keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang guna meningkatkan daya tarik, nilai jual, dan pendapatan petani daun ubi dan kecombrang.

UMKM memiliki kontribusi signifikan dalam memperbaiki ekonomi masyarakat sebab dapat menciptakan peluang kerja serta meningkatkan penghasilan, serta mendorong pemerataan ekonomi. Desa Sumber Padi di Kabupaten Batu Bara memiliki potensi lokal berupa tanaman daun ubi dan bunga kecombrang yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal.

Berdasarkan hasil temuan di lapangan, harga daun ubi dan kecombrang saat musim panen sangat rendah, sehingga kelompok wanita tani berinisiatif mengolahnya menjadi produk inovatif berupa keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang. Pengolahan ini tidak hanya menambah nilai jual hasil pertanian, tetapi juga meningkatkan daya saing UMKM lokal.

Selain itu, usaha ini sejalan dengan kebijakan pemerintah sebagaimana tercantum dalam UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM, yang menekankan pentingnya pemberdayaan usaha kecil agar mampu berkembang dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi nasional. Dukungan pemerintah berupa modal, sarana produksi, serta sertifikasi BPOM dan Halal semakin memperkuat keberlanjutan usaha.

UMKM masih menghadapi berbagai kendala dalam perkembangannya. Dari sisi manajemen, banyak usaha belum memiliki pembagian tugas yang jelas sehingga pemilik maupun pekerja sering merangkap banyak peran, bahkan urusan pribadi bercampur dengan usaha. Dari segi keuangan, pelaku UMKM sulit mengakses sumber modal resmi dan sering terpaksa meminjam ke lintah darat. Selain itu, pencatatan keuangan usaha tidak dipisahkan dari keuangan rumah tangga, sehingga menyulitkan pengelolaan.

Permasalahan juga muncul pada aspek sumber daya manusia, di mana sebagian besar pekerja otodidak, tidak terlatih, dan komunikasi dengan pemilik usaha masih rendah. Hal ini membuat produk yang dihasilkan kurang maksimal. Dari sisi perilaku pelaku UMKM, usaha umumnya hanya ditujukan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari tanpa visi dan misi yang jelas, bahkan sebagian menolak bantuan berupa penyusunan strategi pengembangan.

Aspek hukum juga menjadi hambatan karena banyak pelaku usaha tidak memahami proses legalitas dan bahkan takut untuk mengurus izin. Terakhir, dari sisi produksi dan pemasaran, produk UMKM kurang dikenal masyarakat karena kualitas dan branding yang lemah. Promosi yang dilakukan masih terbatas, dan proses produksi sering belum sesuai standar, sehingga mengurangi daya saing di pasar (Saragih, 2019).

METODE

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Desa Sumber Padi, Kecamatan Lima Puluh, Kabupaten Batu Bara, Provinsi Sumatera Utara. Penelitian tersebut diadakan pada bulan Juli hingga Agustus tahun 2025.

B. Populasi dan Sampel

Penelitian ini dilakukan oleh Mahasiswa UMNAW kepada pelaku UMKM Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari yang bernama Ibu Yusniar, penelitian difokuskan pada produk keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang dengan teknik purposive sampling. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui survei lokasi, sosialisasi, dan introduksi teknologi tepat guna untuk mendukung proses produksi. Sosialisasi dilaksanakan agar bisa menemukan cara mengatasi kesulitan yang dialami oleh usaha mikro, kecil dan menengah dalam membuat produk, Sekaligus menetapkan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan.

C. Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif, yang mencakup pengambilan sampel produk, wawancara dengan sumber informasi, pengamatan langsung di lapangan, dan pengumpulan dokumen terkait. Analisis data

dilakukan secara kualitatif deskriptif dengan melalui beberapa tahap, yaitu reduksi data, menyajikan informasi, dan menarik kesimpulan. Dengan demikian, hasil penelitian dapat mencerminkan kondisi sebenarnya dari usaha mikro, kecil menengah dan memberikan alternatif solusi untuk meningkatkan produksi keripik daun ubi tumbuk dan Kecombrang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan produk dari daun ubi dan kecombrang di desa sumber padi, menunjukkan bahwa inovasi yang berasal dari lokal dapat menjadi alternatif untuk memperbaiki ekonomi warga desa. Partisipasi aktif masyarakat di setiap fase pengembangan produk tidak hanya meningkatkan kemampuan mereka dalam memanfaatkan bahan pangan lokal, tetapi juga memperkuat rasa memiliki terhadap produk yang dihasilkan.

Usaha ini dibentuk oleh sekelompok wanita tani mekar lestari sejak tahun 2015 yang beranggotakan 20 orang, dengan bermodalkan swadaya yang modalnya dikumpulkan oleh ibu-ibu tani mekar lestari, usaha keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang ini dimulai dengan kecil-kecilan diproduksi yang sangat sedikit didalam sebuah rumah warga dan dimulai dengan harga 500 rupiah, kemudian dipasarkan ke kedai-kedai kecil di sekitar rumah produksi. Pada tahun 2017 kelompok tani mekar lestari mulai memproduksi secara sendiri-sendiri. Salah satunya Ibu Yusniar yang kami wawancarai memulai kembali usahanya pada tahun 2019 saat pandemi Covid-19, dipasarkan secara online melalui facebook, dan aplikasi desa, tetapi yang berjalan hanya facebook. Pada tahun 2019 dibantu oleh Pemerintah Kabupaten dan Pemerintah Provinsi, dibantu dari modal, perlengkapan, rumah produksi, dan dibantu mendapatkan sertifikat BPOM.



Gambar 1. Rumah produksi dan tempat menjual produk

Pada tahun 2023 usaha keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang semakin berkembang pesat dan semakin banyak peminatnya. Mulai dari kemasan pada produk dan harga jual juga sudah diperbarui. Produk keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang sudah dipasarkan ke berbagai kota di Sumatera Utara dengan cara memesan secara online dan dikirim melalui parcel. Pada tahun 2025 Ibu Yusniar mulai memasarkan produk nya di minimarket terdekat dan mendapatkan sertifikat Halal dengan bantuan dari Pemerintah.

Ibu Yusniar memproduksi berbagai macam keripik seperti keripik pisang, keripik labu, keripik pisang gosong, keripik ubi ungu, keripik stick kentang, dan keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang, keripik yang paling bestseller yaitu keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang.



Gambar 2. Kemasan terbaru dan kemasan lama

Di desa sumber padi, keripik dari daun ubi dan kecombrang hanya dibuat oleh Ibu Yusniar dan menjadi identitas unik UMKM di sana, yang sangat diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, karena rasanya yang lezat dan harga yang terjangkau.

Jenis produk yang di kembangkan yaitu daun ubi tumbuk dan kecombrang menjadi keripik, yang memiliki tekstur renyah, rasa gurih, tampilan menarik, dan aroma khas dari kecombrang yang sangat jarang dijumpai sebagai olahan keripik. Produk ini dibuat melalui proses penggorengan setelah daun ubi ditumbuk, dicampur dengan kecombrang dan dilumuri campuran bumbu khusus, dicetak menggunakan mesin penggiling lalu dipotong sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Keripik ini sangat disukai oleh konsumen sekitar, juga sudah dikenal di berbagai kota dan dikenal sebagai makanan ringan khas desa sumber padi.



Gambar 3. Proses pembuatan keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang

Selama menjalani usaha nya banyak tantangan dan hambatan yang dialami oleh Ibu Yusniar seperti pada saat Covid-19 yang membuat produksi nya semakin berkurang dan banyak produk yang tidak laku terjual, dan menumpuk di kedai-kedai sehingga mengalami kerugian.

Sulitnya menjaga kualitas produk secara konsisten, dan terbatasnya akses pasar yang lebih luas. Namun, dengan dukungan dari pemerintah daerah produk olahan daun ubi dan kecombrang ini sudah mempunyai label Halal dan hak paten, dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut yang memberikan dampak ekonomi yang lebih besar.

Menurut Subanar (2001), berbagai kendala dalam pengelolaan usaha kecil umumnya bersumber dari faktor internal maupun eksternal. Kendala tersebut antara lain pengelola usaha kecil sering tidak melakukan studi kelayakan, penelitian pasar, maupun perencanaan jangka panjang yang memadai. Sistem akuntansi, penganggaran, serta struktur organisasi seringkali tidak terkelola dengan baik sehingga berdampak pada lemahnya pengendalian usaha. Keterbatasan informasi bisnis, lemahnya promosi, dan kurangnya pedoman teknis operasional juga menjadi persoalan utama.

Selain itu, usaha kecil kerap menghadapi tingginya tingkat pergantian tenaga kerja, biaya di luar kendali, pembagian kerja yang tidak proporsional, hingga kesulitan modal akibat ketiadaan perencanaan kas. Persediaan barang yang tidak sesuai, lemahnya penerapan prinsip manajerial, serta risiko utang yang membebani pemilik turut memperparah kondisi usaha. Ketergantungan pada pemilik, keterbatasan sumber modal, dan ketiadaan program pengendalian, semakin menegaskan kerentanan usaha kecil dalam mempertahankan dan mengembangkan bisnisnya.

Usaha mikro, kecil, dan menengah di bidang produksi makanan sering menghadapi masalah dalam desain kemasan. Desain ini kurang memadai baik dalam melindungi makanan selama produksi maupun dalam mengemasnya agar lebih menarik untuk pemasaran. Hal ini berisiko menyebabkan makanan terkontaminasi oleh zat-zat yang tidak seharusnya ada. Selain itu, kemasan juga berfungsi sebagai cerminan perusahaan dan berperan dalam branding serta memberikan informasi kepada konsumen.

Salah satu cara agar nilai produk dalam desain meningkat adalah dengan menggunakan metode perancangan ulang atau pengembangan. Secara umum, saat produk dirancang atau dikembangkan, aspek estetika sering diabaikan, padahal keindahan dan dampak emosional sangat penting. Hal ini bisa meningkatkan minat dan keinginan konsumen untuk membeli, seperti yang dijelaskan oleh Jatmiko et al. (2024).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Dharmadewi, 2020) mengenai analisis kandungan klorofil yang di uji cobakan kepada 3 sampel daun yaitu bayam, selada dan daun singkong mendapatkan hasil bahwa kandungan klorofil lebih tinggi ditemukan pada daun singkong dibandingkan dengan bayam ataupun selada. Hasil penelitian tersebut, menyatakan bahwa daun singkong bisa dijadikan sebagai bahan food supplement.

Daun singkong (manihot utilisima) adalah jenis sayuran yang memiliki rasa pahit dan kurang disukai oleh banyak orang. Namun, daun singkong ini kaya akan berbagai nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan. Banyak orang mungkin tidak tahu bahwa daun singkong mengandung asam amino esensial, vitamin, serta protein yang sangat berguna bagi tubuh manusia (Septiandika et al., n.d.).

Meskipun sangat mudah ditemukan, harga singkong di Indonesia tergolong murah jika dibandingkan dengan beras atau bahan pangan lainnya. Oleh karena itu, penting untuk memanfaatkan tidak hanya bagian umbi singkong, tetapi juga batang dan daun pucuk singkong yang dapat menjadi potensi untuk menciptakan produk baru. Salah satu cara yang bisa dilakukan adalah mendirikan kelompok usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sebagai sarana untuk memanfaatkan sisa tanaman singkong menjadi produk yang bisa diolah menjadi peluang usaha bagi masyarakat di desa Sumber Padi (Agni, 2022).

Menurut Lestari (2022), "Keripik daun singkong memiliki potensi pasar yang menjanjikan sebagai alternatif camilan sehat." Dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah, Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dapat menekan pengeluaran produksi sekaligus meningkatkan harga pasar.

Pada zaman digital sekarang ini, promosi melalui platform online menjadi semakin krusial untuk meningkatkan kompetisi produk lokal. Pemasaran digital

merupakan upaya yang dilakukan dalam mempromosikan suatu produk atau jasa dengan menggunakan alat-alat yang terhubung ke internet. Berbagai strategi dan media digital digunakan untuk berinteraksi dengan calon pelanggan melalui saluran komunikasi online. Digitalisasi ekonomi merupakan elemen yang sangat penting untuk diintegrasikan dalam sektor bisnis, terutama UMKM, untuk meningkatkan daya saing mereka.

Selain itu, digitalisasi memberikan kesempatan bagi pelaku UMKM untuk mengumpulkan data serta informasi mengenai kebiasaan konsumen, yang selanjutnya dapat dimanfaatkan untuk menyusun strategi pemasaran yang lebih fokus. Informasi dan data mengenai perilaku konsumen berperan krusial dalam menyusun strategi pemasaran yang efektif (Widiastuti, 2021).

UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia karena membantu menciptakan banyak pekerjaan baru dan meningkatkan pendapatan negara melalui pajak yang dibayarkan oleh usaha tersebut (Wijoyo, 2021).

Pemberdaya UMKM merupakan langkah penting yang membantu meningkatkan dan memperkuat dasar ekonomi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Tujuannya yaitu menciptakan kesempatan kerja, mengurangi perbedaan kondisi ekonomi, serta mengurangi tingkat kemiskinan di masyarakat. Untuk mendukung pertumbuhan UMKM, pemerintah memberikan dorongan agar usaha mikro, kecil, dan menengah terus berkembang dan maju (Gibran et al. 2024).

KESIMPULAN

Pengembangan keripik daun ubi tumbuk dan kecombrang oleh Kelompok Wanita Tani Mekar Lestari di Desa Sumber Padi menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan mendukung pertumbuhan UMKM desa. Dengan inovasi produk, perbaikan kemasan, dan dukungan pemerintah, usaha ini berhasil menembus pasar minimarket dan pemesanan online ke berbagai daerah. Meskipun menghadapi tantangan, kolaborasi masyarakat dan pemerintah menjadi kunci keberhasilan. Produk ini kini menjadi identitas khas desa dan penggerak ekonomi masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, Muhammad, et al. *Pemberdayaan UMKM Melalui Inovasi Keripik Daun Singkong Dan Pemasaran Digital Di Dusun Dermojarung Rekonstruksi Pendidikan Di Indonesia*. no. 1, 2025, pp. 1119–27.
- Dendi Gusnadi, et al. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Produk Patisserie Berbasis Singkong Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay Kabupaten Bandung." *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, vol. 3, no. 2, 2024, pp. 239–46.
- Hasan, Wahyudin, et al. "Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha Di Desa Mootilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara." *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 4, no. 2, 2022.

- Hidayatullah, Syarif, and Ida Anggraini. "Pemasaran Produk UMKM Keripik Singkong Dan Pisang Desa Kayu Arang Kecamatan Sukaraja." *Jurnal Kewirausahaan & Inovasi*, vol. 1, no. 2, 2024, pp. 35-42.
- ahlil Gibran, et al. "Inovasi Kemasan Dan Pemasaran Keripik Singkong Ripnim Untuk Meningkatkan Daya Saing Umkm." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi Dan Bisnis Digital*, vol. 1, no. 3, 2024, pp. 208-14.
- Lismawati, Lismawati, and Indah Oktari Wijayanti. "Memoderinisasi Kripik Ubi Kayu (Opak) Menjadi Produk Yang Siap Bersaing Di Pasar Modern." *Ekalaya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, vol. 2, no. 3, 2023, pp. 576-82.
- Munawaroh, Lailatul, et al. "Pemberdayaan Dendeng Daun Singkong Terhadap Peningkatan UMKM Di Jatidatar Mataram." *Wisanggeni: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, 2024, pp. 1-12.
- Niode, Indris Yanto. "Sektor Umkm Di Indonesia: Profil, Masalah dan Strategi Pemberdayaan." *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis OIKOS-NOMOS*, vol. 2, no. 1, 2019, pp. 1-10.
- Rahayu Sihmawati, Rini, and Wardah Wardah. "Pelatihan Untuk Meningkatkan Mutu Dan Produksi Sambal Bunga Kecombrang Di Umkm Duta Karta Kirana Di Desa Jatikerto Kabupaten Malang Melalui Teknologi Tepat Guna." *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional (e-ISSN: 2797-0493)*, vol. 4, no. 04, 2023, pp. 33-40.
- Rozi, Fahrur, et al. "Kripik Daun Singkong Untuk Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Masyarakat Kampung Sriwijaya Mataram." *Al-Husna : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 02, 2024, pp. 38-51.
- Tanjung, M. Azrul. "Koperasi Dan UMKM Sebagai Fondasi Perekonomian Indonesia." *Penebit Erlangga*, vol. 5, no. 1, 2017, p. 8.
- Wahyuni, Rina Sri, et al. *Strategi Pemasaran Olahan Daun Singkong*. no. 2, 2024, pp. 1-6.
- Wardah, Wardah, and Rini Rahayu Sihmawati. "Pendampingan Peningkatan Mutu Melalui Inovasi Lama Simpan Produk Sambal Kecombrang Di Umkm Duta Karta Kirana Kabupaten Malang." *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional (e-ISSN: 2797-0493)*, vol. 6, no. 03, 2024, pp. 7-15.
- Zahra Riskia Ananda, Dewi Ratnaningsih. "Universitas Muhammadiyah Kotabumi." *Jurnal Griya Cendikia*, vol. 9, no. 2, 2024, pp. 671-77.
- Zai, Meniati, et al. "Analisis Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Aneka Keripik Singkong Pada Usaha UMKM Bintang Jaya 4x7 Kota Padang." *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi*