

## PELATIHAN PRODUKSI UNTUK MENGOPTIMALKAN USAHA KECIL KERIPIK PANGSIT DI DESA LENDANG NANGKA

I Gede Bawa Susana<sup>1\*</sup>, I Ketut Wiryajati<sup>2</sup>, I G.A.K. Chatur Adhi W.A.<sup>1</sup>, I Ketut Perdana Putra<sup>2</sup>, Ida Bagus Alit<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Mataram*, <sup>2</sup>*Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Mataram*

*Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat*

\*Korespondensi : [gedebawa@unram.ac.id](mailto:gedebawa@unram.ac.id)

Artikel history :	Received	: 2 Januari 2025	DOI : <a href="https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i1.6294">https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i1.6294</a>
	Revised	: 25 Januari 2025	
	Published	: 20 Maret 2025	

### ABSTRAK

Peningkatan secara ekonomi dalam usaha keripik pangsit membutuhkan kerjasama dari masyarakat dan instansi terkait. Salah satu usaha yang dilakukan tim pengabdian yaitu pelatihan produksi keripik pangsit. Hal ini dibutuhkan karena usaha kecil di Desa Lendang Nangka menghadapi berbagai tantangan dalam mengembangkan usahanya. Produksi masih dilakukan secara tradisional sehingga berdampak terhadap kurang seragamnya kualitas produk. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan produk yang berkualitas dan konsisten. Tujuan Pengabdian adalah untuk menguatkan wirausaha kecil di Desa Lendang Nangka melalui peningkatan keterampilan produksi agar menghasilkan produk yang berkualitas baik dan konsisten. Metode kegiatan melalui pelatihan yang dilaksanakan oleh Tim pengabdian dan Dinas Koperasi dan UKM, melingkupi aspek peningkatan keterampilan teknis dalam proses produksi. Melalui proses produksi, diberikan pelatihan cara meningkatkan kualitas produk melalui penggunaan teknik dan bahan baku yang lebih baik. Hasil pengabdian memberikan pemahaman dan ketrampilan terkait bahan baku keripik pangsit, cara cetak, menggoreng, mengeringkan, dan pengemasan produk. Hal ini dapat dijadikan panduan untuk memastikan keripik pangsit yang dihasilkan memiliki kualitas dan dapat disimpan dengan baik. Dengan mengatasi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang yang tersedia, program diharapkan memberikan dampak positif dalam pengembangan ekonomi lokal. Beberapa hal menjadi pengetahuan baru bagi pembuat keripik pangsit terkait kemasan. Pembuat keripik pangsit berminat untuk menggunakan kemasan selain plastik dalam menjaga kualitas produk dan pemanfaatan kemasan untuk berbagai ukuran produknya.

Kata kunci: keripik pangsit, produksi, usaha kecil, kemasan

## ABSTRACT

Economic development in the dumpling chips business requires cooperation from the community and related agencies. One of the efforts made by the community service team is training in pangsit chip production. This is necessary because small businesses in Lendang Nangka Village face various challenges in developing their businesses. Production is still carried out traditionally, which has an impact on the lack of uniformity in product quality. One of the main challenges is the limited knowledge and skills needed to produce quality and consistent products. The purpose of Community Service is to strengthen small entrepreneurs in Lendang Nangka Village by improving production skills so that they can make good quality and consistent products. The activity method through training carried out by the Community Service Team and the Cooperatives and SMEs Service, covers aspects of improving technical skills in the production process. Through the production process, training is provided on how to enhance the quality of the product through the use of better techniques and raw materials. The results of community service give an understanding and skills related to pangsit chips raw materials and how to print, fry, dry, and package products. This can be used as a guideline to ensure that the pangsit chips produced are of good quality and can be stored properly. By overcoming existing challenges and utilizing existing opportunities, this program is expected to have a positive impact on regional economic development. Some things related to packaging are new knowledge for pangsit chip artisans. Pangsit chips artisans are interested in using packaging other than plastic to maintain product quality and use packaging for various sizes of their products.

*Keywords: pangsit chips, production, small business, packaging*

## PENDAHULUAN

Desa Lendang Nangka yang terletak di Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat sebagai salah satu desa yang tetap menjaga kekayaan budaya yang dimiliki, termasuk kuliner tradisional. Beberapa usaha kecil yang digeluti oleh masyarakat selain sebagai petani yaitu produksi kuliner tradisional seperti keripik pangsit. Keripik pangsit yang diproduksi oleh masyarakat desa Lendang Nangka merupakan bagian dari warisan budaya lokal, serta memiliki daya tarik yang kuat bagi konsumen, baik dari dalam desa maupun luar desa. Usaha kerupuk pangsit sebagai suatu usaha yang memerlukan modal kecil (Nuryani *et al.*, 2022). Keripik pangsit yang diproduksi masyarakat desa Lendang menghasilkan cita rasa yang unik dan berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan yang dapat meningkatkan perekonomian.

Peningkatan secara ekonomi dalam usaha keripik pangsit membutuhkan kerjasama dari masyarakat dan instansi terkait. Salah satu usaha yang perlu dilakukan dari tim pengabdian yaitu melalui pelatihan produksi keripik pangsit. Hal ini dibutuhkan karena usaha kecil di Desa Lendang Nangka menghadapi berbagai tantangan dalam mengembangkan usahanya. Produksi masih dilakukan secara tradisional sehingga berdampak terhadap kurang seragamnya kualitas produk, sehingga sulit untuk memenuhi standar pasar yang lebih luas. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan produk yang berkualitas dan konsisten. Rendahnya pemahaman, pengetahuan, dan kemampuan sumber daya manusia merupakan beberapa

persoalan yang terjadi dalam pemberdayaan ekonomi sektor pangan industri rumahan (Dewi *et al.*, 2023). Produk agar mampu mencakup pangsa pasar yang lebih luas dapat dilakukan melalui inovasi produk, pemasaran secara digital, dan pelabelan pada produk (Santoso *et al.*, 2022; Munzi *et al.*, 2023). Pengoptimalan usaha kecil seperti pembuatan keripik pangsit dapat dilakukan melalui pelatihan produksi terhadap masyarakat sebagai pelaku usaha. Pengembangan usaha pengolahan kerupuk pangsit dapat dilakukan melalui metode pelatihan produksi untuk meningkatkan penghasiian dan menghasilkan produk yang lebih baik (Barus dan Adikahriani, 2017).

Inovasi bahan baku keripik pangsit melalui kombinasi bahan adonan utama dengan pangan lain dapat menghasilkan cita rasa yang khas. Tepung ikan motan yang digunakan sebagai kombinasi dalam kerupuk pangsit mampu mempengaruhi karakteristik terutama fisik kerupuk dan sensorisnya yaitu kombinasi tepung ikan motan 5% dengan tepung terigu 237,5 gram lebih disukai oleh rata-rata panelis ditinjau dari warna dan rasa (Saputra *et al.*, 2016). Tepung tulang nila yang ditambahkan sebagai kombinasi kerupuk pangsit memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik seperti pengembangan dan kekerasan yaitu kerupuk pangsit terbaik dihasilkan dengan penambahan 10% tepung tulang nila (Kaswanto *et al.*, 2019). Selain itu, pemanfaatan tepung tulang nila dalam campuran bahan kerupuk pangsit sebagai salah satu solusi dalam mengatasi limbah tulang ikan nila (Sumbodo *et al.*, 2019). Tepung ikan tenggiri sebesar 10% yang ditambahkan pada pembuatan kerupuk pangsit menghasilkan tekstur renyah, warna kuning, dan rasa yang disukai (Disyacitta *et al.*, 2024). Pelatihan produksi dapat membantu meningkatkan kualitas produk dengan mengajarkan teknik produksi yang efektif.

Pelatihan produksi melalui pemberdayaan masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha kecil. Peningkatan kemampuan UMKM dalam pengembangan produk salah satunya dapat dilakukan melalui pembahasan produk yaitu produksi suatu produk dari bahan sampai proses akhir (Mulyati *et al.*, 2024). Penentuan harga jual produk hasil produksi usaha kecil sangat terkait dalam pelatihan produksi dalam meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Penentuan Untuk mengetahui laba dari suatu harga jual produk harus diketahui terlebih dahulu harga pokok produksi (HPP) (Santi *et al.*, 2022). Salah satu kelemahan dalam menentukan harga jual pada usaha rumahan adalah belum memasukkan biaya tenaga kerja dan *utility*. Usaha keripik pangsit dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Masyarakat menyukai keripik pangsit baik sebagai pendamping nasi maupun kudapan. Keripik pangsit merupakan usaha rumahan sangat sesuai dipilih sebagai cemilan untuk berbagai kalangan dan konsumsinya yang enak (Latubara, 2022). Disisilain, persaingan semakin ketat dalam industri makanan sehingga dibutuhkan inovasi dalam produksinya. Peningkatan daya saing keripik pangsit dengan inovasi perencanaan bisnis dapat dilakukan melalui pengembangan variasi dan rasa produk, serta pemanfaatan bahan baku yang berkualitas (Manurung dan Artha, 2024). Desain logo produk pada kemasan keripik pangsit berdampak terhadap terjadinya peningkatan *value* produk (Wahyu *et al.*, 2023). Peningkatan nilai jual pada usaha kecil keripik pangsit membutuhkan penyuluhan maupun pelatihan dalam produksi dari instansi terkait. Hal ini juga terjadi di Masyarakat desa Lendang Nangka, pengelolaan produk kuliner keripik pangsit masih terbatas pada skala kecil, dengan metode produksi masih tradisional.

Proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional seringkali menghasilkan produk dengan kualitas yang bervariasi, sehingga sulit untuk meningkatkan nilai tambah dan harga jual dari keripik pangsit. Peningkatan nilai tambah dan harga jual dari pangsit dapat dilakukan melalui produk kering berupa pangsit goreng yang difortifikasi dengan ikan teri (Rinto *et al.*, 2023). Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan konsisten. Tujuan Pengabdian adalah untuk menguatkan wirausaha kecil di Desa Lendang Nangka melalui peningkatan keterampilan produksi.

### **METODE KEGIATAN**

Metode kegiatan berupa pelatihan produksi untuk mengoptimalkan usaha kecil keripik pangsit di desa Lendang Nangka kecamatan Masbagik kabupaten Lombok Timur. Adapun langkah-langkah kegiatan ini sebagai berikut.

- Tahap persiapan
- Tahap penyuluhan keripik pangsit
- Tahap pelatihan produksi
- Tahap evaluasi

Tahap persiapan dilakukan yaitu melalui koordinasi antara tim pengabdian dengan mitra serta mempersiapkan materi pelatihan dan menghubungi pihak terkait seperti Dinas Koperasi dan UKM. Tahap penyuluhan dilakukan pada para wirausaha kecil keripik pangsit di Desa Lendang Nangka yang bertujuan untuk memberikan pelatihan terkait peningkatan keterampilan produksi. Bahan-bahan dari keripik pangsit meliputi tepung terigu, telur, bawang putih, merica, seledri, mentega, minyak goreng, air, garam, dan bahan pencampur sebagai kombinasi. Selanjutnya dilakukan tahap pelatihan produksi sekaligus cara pengemasan produk agar terlihat menarik bagi pembeli. Tahap evaluasi dilakukan berdasarkan respon dari para wirausaha kecil di Desa Lendang yang mengikuti pelatihan produksi keripik pangsit. Pelatihan dianggap memberikan hasil positif apabila mitra memberikan respon berdasarkan pernyataan bahwa pelatihan produksi sangat dibutuhkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para wirausaha kecil. Selanjutnya dimintakan partisipasi dari para wirausaha kecil untuk pelatihan berikutnya yang dibutuhkan dalam rangka meningkatkan penjualan.

Pelatihan dilaksanakan oleh Tim dengan melibatkan Dinas Koperasi dan UKM yang melingkupi aspek peningkatan keterampilan teknis dalam proses produksi. Melalui proses produksi, peserta diberikan pelatihan cara meningkatkan kualitas produk mereka melalui penggunaan teknik dan bahan baku yang lebih baik. Selain itu, kepada para peserta dikenalkan tentang syarat dan standar proses produksi yang higienis agar menghasilkan produk bersih dan sehat untuk dikonsumsi. Pelatihan ini diharapkan dapat menghasilkan produk yang lebih konsisten dalam hal rasa, tekstur, dan kualitas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan produksi sebagai suatu kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan kemampuan, pengetahuan, dan keterampilan tim produksi dalam hal ini wirausaha kecil pembuat keripik pangsit. Pelatihan melibatkan dosen, mahasiswa, dan dinas terkait.



Gambar 1. (a) Persiapan dan Koordinasi dan (b) Melibatkan Pembicara dari Dinas UMKM

Pelatihan produksi pembuatan keripik pangsit pada wirausaha kecil di desa Lendang Nangka kecamatan Masbagik kabupaten Lombok Timur mencakup berbagai aspek meliputi sebagai berikut.

1. Pengenalan bahan baku dan bahan tambahan.
2. Proses produksi, termasuk pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan.
3. Penggunaan peralatan produksi, seperti mesin, alat, dan teknologi.
4. Pengawasan kualitas produk dan pengendalian mutu.
5. Pengelolaan produksi, termasuk perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan.
6. Keselamatan kerja dan lingkungan.

Pelatihan produksi dilakukan tidak merubah kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat dalam pembuatan keripik pangsit. Dalam pembuatan keripik pangsit diberikan pelatihan dalam menambah varian rasa agar konsumen mempunyai banyak pilihan untuk membeli hasil produksi dari masyarakat. Untuk bahan baku meliputi tepung terigu, tepung tapioka, air, garam, minyak goreng, bumbu-bumbu (opsional), kulit pangsit, serta bahan tambahan seperti cabai kalau varian pedas. Selain itu, untuk varian rasa bawang ditambahkan bawang putih, varian jeruk ditambahkan daun jeruk, varian pedas manis dengan menambahkan cabai dan gula (gula pasir atau merah). Proses Produksi meliputi:

1. Pembuatan adonan yaitu dengan mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, dan air. Selanjutnya uleni adonan hingga elastis dan tidak lengket.
2. Pembentukan adonan dilakukan melalui gilas adonan hingga tipis dan potong menjadi bentuk yang diinginkan (misalnya, bentuk pangsit).

3. Pengukusan dengan mengukus adonan yang telah dibentuk selama beberapa menit hingga matang.
4. Penggorengan yaitu dengan menggoreng adonan yang telah dikukus dan dilakukan dalam minyak goreng yang panas hingga crispy dan keemasan.
5. Penyaringan dilakukan untuk meniriskan sisa minyak dalam pangsit. Saring keripik pangsit yang telah digoreng untuk menghilangkan kelebihan minyak.
6. Pengemasan sebagai tahap akhir sebelum dijual. Kemas keripik pangsit dalam kemasan yang tertutup rapat untuk menjaga kesegarannya.

Adonan setelah di uleni sampai menjadi elastis dan tidak lengket, selanjutnya dilakukan penggilasan hingga tipis dan siap untuk dipotong. Proses penggorengan dilakukan setelah adonan melalui proses pengukusan terlebih dahulu.



(a) (b)  
Gambar 2. Proses Produksi Keripik Pangsit (a) Adonan dan (b) Proses Penggorengan

Sebelum dilakukan proses pengadonan, terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan terkait kualitas bahan baku dari keripik pangsit. Pemeriksaan kualitas bahan baku seperti pemeriksaan kualitas tepung terigu, pemeriksaan kualitas tepung tapioka, pemeriksaan kualitas air, pemeriksaan kualitas minyak goreng, dan pemeriksaan kualitas bumbu-bumbu. Pemeriksaan kualitas akan membantu mengidentifikasi bahwa bahan baku memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, mencegah kontaminasi yang berdampak terhadap adanya kerusakan pada produk akhir, mengoptimalkan proses produksi yaitu bahan baku memiliki kualitas yang konsisten. Selain itu, pemeriksaan kualitas akan meningkatkan kualitas produk akhir, mengurangi risiko kontaminasi, kerusakan produk, dan keamanan pangan. Pemeriksaan kualitas bahan baku untuk memastikan bahwa produk akhir memiliki kualitas yang bagus dan aman untuk dikonsumsi. Pelatihan produksi untuk proses penggorengan keripik pangsit diberikan pemahaman dan keterampilan agar tetap aman dan hasil produk renyah dan lezat. Beberapa metode cara menggoreng dalam pelatihan seperti berikut

1. Minyak goreng yang digunakan memiliki titik asap tinggi yaitu minyak tidak mudah berasap pada temperatur tinggi, seperti minyak goreng sayur atau minyak goreng kanola. Minyak kanola merupakan minyak nabati yang terbuat dari biji tanaman kanola. Minyak kanola mengandung jenis lemak yaitu lemak jenuh, lemak tak jenuh tunggal, dan lemak tak jenuh ganda.

2. Suhu minyak goreng harus dijaga yaitu untuk menggoreng keripik pangsit sekitar 160-170°C.
3. Keripik pangsit digoreng dalam jumlah sedikit-sedikit agar tidak terjadi kelebihan minyak goreng dan mengurangi risiko terjadinya kebakaran.
4. Wajan yang digunakan adalah wajan yang dalam dengan tujuan minyak goreng tidak meluap dan mengurangi risiko kebakaran.
5. Untuk mencegah terjadinya kebakaran, wajan yang sedang digunakan jangan ditinggalkan dan selalu dalam pengawasan.
6. Keripik pangsit jangan digoreng saat masih basah karena menyebabkan kelebihan minyak goreng dan mengurangi kualitas keripik pangsit.
7. Untuk menghilangkan kelebihan minyak goreng dari keripik pangsit dapat menggunakan penyerap minyak goreng seperti tisu atau kertas penyerap.

Proses selanjutnya setelah penggorengan keripik pangsit yang perlu dilakukan meliputi penyaringan minyak goreng, pengeringan, pengemasan, penyimpanan, dan pemeriksaan kualitas. Proses penyaringan dilakukan diawali mengangkat keripik pangsit dari minyak goreng dengan menggunakan penjepit atau saringan. Selanjutnya, keripik pangsit didiamkan di atas saringan atau penjepit untuk menghilangkan kelebihan minyak goreng. Proses pengeringan diperlukan setelah penyaringan minyak goreng dari menggoreng keripik pangsit. Pengeringan yang tidak menggunakan alat pengering dapat menggunakan kertas penyerap atau tisu. Keripik pangsit diletakkan di atas kertas penyerap atau tisu untuk menghilangkan kelebihan minyak goreng selama beberapa menit agar mengalami proses kering. Setelah proses pengeringan, selanjutnya dilakukan pengemasan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan keripik pangsit sebagai berikut.

1. Keripik pangsit yang telah kering dimasukkan ke dalam kemasan yang sesuai, seperti plastik atau kertas.
2. Kemasan di tutup rapat untuk menjaga kesegaran keripik pangsit.

Keripik pangsit agar tetap terjaga kerenyahannya, maka perlu dilakukan proses penyimpanan yang benar yaitu sebagai berikut.

1. Keripik pangsit yang sudah dikemas selalu simpan di tempat kering dan sejuk.
2. Keripik pangsit yang sudah dikemas dijauhkan dari kelembaban dan sinar matahari langsung.

Pemeriksaan kualitas dibutuhkan sebelum dipasarkan ke konsumen. Hal ini dapat dilakukan dengan selalu melakukan pemeriksaan kualitas keripik pangsit sebelum dikemas dan disimpan. Selain itu, keripik pangsit harus selalu dipastikan memiliki tekstur yang crispy dan rasa yang lezat.



Gambar 3. Keripik Pangsit dalam Kemasan dari Wirausaha Kecil Di Desa Lendang Nangka

Wirausaha kecil di Desa Lendang Nangka menggunakan kemasan plastik untuk produk keripik pangsitnya. Kemasan ini merupakan cara yang paling umum dalam pengemasan keripik pangsit. Walaupun kemasan plastik sudah umum digunakan, dalam pelatihan dipaparkan beberapa cara pengemasan produk keripik pangsit. Pengemasan produk keripik pangsit dapat dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut.

1. Kemasan plastik. Kemasan plastik adalah salah satu cara pengemasan yang paling umum digunakan untuk keripik pangsit. Plastik digunakan karena mudah diaplikasikan dalam berbagai ukuran dan bentuk, serta dapat dilengkapi dengan tutup atau zipper yang mudah dibuka dan ditutup.
2. Kemasan kertas. Kertas digunakan sebagai kemasan untuk keripik pangsit yang mempunyai tekstur yang lebih kasar. Kertas lebih ramah lingkungan dibanding plastik.
3. Kemasan *stand up pouch*. Kemasan ini merupakan jenis kemasan yang dapat berdiri sendiri dan memiliki tutup yang dapat dibuka dan ditutup kembali. Model ini sesuai digunakan untuk keripik pangsit yang memiliki tekstur yang renyah dan *crispy*.
4. Kemasan *aluminium foil*. Kemasan dapat digunakan untuk keripik pangsit yang memiliki tekstur yang lebih kasar.
5. Kemasan vakum. Kemasan vakum digunakan untuk membantu menjaga kesegaran produk dengan menghilangkan udara dari dalam kemasan.

Pemilihan jenis kemasan disesuaikan dengan mempertimbangkan beberapa faktor sebagai berikut.

1. Bentuk dan tekstur dari produk.
2. Berat dan ukuran produk.
3. Keadaan pengiriman dan penyimpanan.
4. Efisiensi dan biaya dari produksi.
5. Kebutuhan terkait keamanan dan kesegaran produk.

Kemasan yang sudah baik juga membutuhkan pelabelan agar hasil produksi lebih menarik dan memudahkan konsumen mengetahui kandungan atau bahan pembuat produk. Beberapa hal yang perlu ditampilkan dalam label pada kemasan adalah sebagai berikut.

1. Nama produk.
2. Bahan-bahan pembuat produk.
3. Tanggal kadaluarsa.
4. Petunjuk dan peringatan penggunaan.
5. Informasi nutrisi.

Proses-proses di atas dapat dijadikan panduan untuk memastikan bahwa keripik pangsit yang dihasilkan memiliki kualitas dan dapat disimpan dengan baik. Dengan mengatasi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang yang tersedia, program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pengembangan ekonomi lokal di Desa Lendang Nangka. Wirausaha kecil yang mampu beradaptasi dengan teknologi dan memproduksi barang berkualitas tinggi akan memiliki peluang lebih besar untuk bertahan dan berkembang di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian yang dilakukan melalui pelatihan produksi dalam pembuatan keripik pangsit mendapat tanggapan yang positif dari para wirausaha kecil di desa Lendang Nangka. Hal ini juga dapat dilihat dari kehadiran pihak Dinas UMKM yang ikut memberikan paparan materi terkait peningkatan UMKM. Beberapa hal menjadi pengetahuan baru bagi pembuat keripik pangsit terkait kemasan. Dengan adanya pelatihan produksi, pembuat keripik pangsit menjadi memiliki minat untuk menggunakan kemasan selain plastik dalam menjaga kualitas produk dan pemanfaatan kemasan untuk berbagai ukuran produknya. Para wirausaha keripik pangsit meminta untuk pengabdian lanjutan terkait cara pemasaran agar produk yang dihasilkan dapat dijual sampai ke luar daerah. Berdasarkan masukan ini, selanjutnya dalam waktu lain akan diadakan kembali pengabdian di desa Lendang Nangka terkait pemasaran hasil produksi keripik pangsit.

### DAFTAR PUSTAKA

- Barus, M., & Adikahriani. (2017). Produk Kerupuk Pangsit Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha *Home Industry* di Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 245-249. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6871>.
- Dewi, S. W. K., Komalasari, Y., Sulastriningsih, R. D., Firmansyah, R., Mauliana, P., & Hunaifi, N. (2023). Pembinaan Usaha Rumahan Keripik Pangsit Melalui Bantuan Modal dan Pemberdayaan Berbasis Digital. *Jurnal Masyarakat Mengabdi Nusantara*, 2(4), 63-76. <https://doi.org/10.58374/jmmn.v2i4.210>.
- Disyacitta, C., Astuti, S., Susilawati, Koesoemawardani, D. (2024). Sifat Kimia, Fisik dan Sensori Kerupuk Pangsit pada Berbagai Konsentrasi Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *Edufortech*, 9(1), 1-10. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v9i1>.
- Kaswanto, I. N., Desmelati, Dewita, & Diharmi, A. (2019). Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 141-150. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1811>.

- Latubara, G. (2022). Pengembangan Usaha Keripik Pangsit dengan Berbagai Varian Rasa Di Desa Ngelom RT 002 RW 002 Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo. Seminar Nasional Patriot Mengabdi II Tahun 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, 2(1), 658-663.
- Manurung, U. R., & Artha, B. (2024). Transformasi Inovatif dalam Model Bisnis Keripik Pangsit: Strategi Pengembangan untuk Keunggulan Kompetitif Natabo Snack. *Journal of Sustainability and Science Economic*, 2(2), 7-16. <https://doi.org/10.62337/jsse.v2i2.38>.
- Mulyati, I., Faujiah, N., Istiqomah, N., & Dilmi, Z. (2024). Meningkatkan Produksi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Melalui Program Pelatihan Okara Di Kelurahan Lewirato Kota Bima. *Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 106-109. <https://doi.org/10.61132/inber.v2i1.133>.
- Munzi, G. G., Abdillah, B., & Safitri, N. W. (2023). Pengembangan Kualitas Produk UMKM Keripik Pangsit Dua Putra DI Desa Kiara. Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP) Ke-3. Universitas Buana Perjuangan Karawang, 28 Februari.
- Nuryani, A., Rosyati, T., Fitriyana, F., Putri, Y. G., & Budianto, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Kulit Pangsit (Kekupang) dan Perhitungan Biaya Produksi bagi Warga Sebe. *Dedikasi PKM*, 3(2), 175-179. <https://doi.org/10.32493/dedikasipkm.v3i2.20170>.
- Rinto, Supriadi, A., Ridhowati, S., Hanggita, S., Indasari, D., Yunindyawati, & Pujiastuti, N. (2023). Pelatihan Pengolahan Keripik Pangsit Ikan Di Desa Pulau Semambu Indralaya Utara Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 469-477. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i2.442>.
- Santi, F., Sitinjak, N. D., & Viola, F. F. (2022). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Rumahan. Prosiding Seminar Nasional Abdimas. Ma Chung, 53-60.
- Santoso, T. G. A., Fitriyani, R., & Kustiningsih, N. (2022). Inovasi Produksi Terhadap Peningkatan Usaha Keripik Pangsit. *Pengmasku*, 2(1), 29-35. <https://doi.org/10.54957/pengmasku.v2i1.138>.
- Saputra, R., Widiastuti, I., & Nopianti, R. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 167-177.
- Sumbodo, J., Amalia, U., & Purnamayati, L. (2019). Peningkatan Gizi dan Karakteristik Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 30-36. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5242>.
- Wahyu, I., Ulliyah, N., & Saputra, M. W. A. D. (2023). Strategi Peningkatan Penjualan Produk UMKM Kerupuk Pangsit Dengan Daya Saing Berbasis Kearifan Lokal (Studi Di Desa Tlanakan, Kecamatan Tlanakan, Kabupaten Pamekasan). *Jurnal Abhakte*, 1(2), 47-57. <https://doi.org/10.24929/abhakte.v1i2.3058>.