

**PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN SINGKONG MELALUI
PELATIHAN TEKNIS DAN AKSES PASAR UNTUK MENINGKATKAN
PENDAPATAN WARGA DESA TERONG IMOIRI BANTUL
YOGYAKARTA**

Fitri Rahmawati, M.P

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY
e-mail: fitri_rahmawati@uny.ac.id

Abstrak: Terdapat beberapa tanaman palawija yang ditanam oleh petani di Terong, diantaranya adalah ketela, jagung, kacang tanah, kedelai dan juga lombok. Produksi ketela di desa Terong sangat melimpah. Namun pemanfaatannya untuk pembuatan produk makanan belum maksimal. Oleh karena itu kepada mereka perlu diberikan ketrampilan pengembangan produk yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan melalui pelatihan teknis dan akses pasar. Pendampingan teknis dan akses pasar diberikan kepada warga Desa Terong sebanyak 90 orang yang terbagi menjadi 3 kelas atau kelompok. Pelatihan teknis diberikan selama 5 kali tatap muka dengan jam tatap muka @ 240 menit. Materi bekal ketrampilan yang diajarkan terdiri dari teori tentang Diversifikasi Olahan Singkong, Cara Produksi Pangan yang Baik, Ergonomi Kerja, Pengemasan, Sertifikasi dan Pelabelan, Perhitungan harga jual dan titik impas, serta materi praktek pengembangan produk yang meliputi pembuatan tepung singkong dan olahannya yaitu kue kering casava, stick casava, donat casava, cake casava, brownies casava, patilo, ceriping dan mie casava. Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan proses pelaksanaan kegiatan 40 % termasuk dalam kategori sangat baik dan 60 % dalam kategori baik. Pada sisi hasil 60 % peserta termasuk dalam kategori sangat baik dan 40 % peserta berada pada kategori baik. Respon peserta mengatakan sangat bermanfaat (80 %) dan bermanfaat (20 %).

Keyword: *Pengembangan produk olahan, singkong, pelatihan teknis dan akses pasar*

Pembangunan ketahanan pangan pada hakekatnya adalah pemberdayaan masyarakat dengan melibatkan banyak pihak. Pemberdayaan masyarakat merupakan proses mengajak masyarakat melalui peningkatan kapasitas SDM agar dapat bersaing dan mempunyai kesempatan berusaha untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Bencana gempa bumi pada 26 Mei 2006 di DIY dan Jawa Tengah telah memberi dampak terhadap kehidupan sektor usaha kecil dan menengah (UKM) termasuk sektor pertanian. Para pengusaha kecil mengalami penurunan kapasitas usaha akibat hancurnya modal usaha dalam bentuk rumah dan peralatan produksi. Usaha pertanian memang tidak mengalami dampak langsung kecuali gagal panen di

semester pertama karena kesibukan gempa dan hilangnya sumber mata air di beberapa lokasi, tetapi hancurnya rumah dan kehilangan pekerjaan menyebabkan habisnya tabungan para petani untuk membangun kembali rumah dan biaya hidup sehari-hari.

Mengacu pada kebijakan pembangunan pertanian DIY berdasarkan Propeda meliputi (1) Mengembangkan sistem ketahanan pangan yang berbasis keragaman produksi pangan, (2) Mengembangkan agribisnis yang berorientasi global dengan membangun keunggulan kompetitif produk-produk daerah, dan (3) Peningkatan pemberdayaan masyarakat petani, maka masyarakat perlu diberdayakan untuk mengembangkan pangan daerahnya yang dikenal sebagai pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumberdaya wilayah dan budaya setempat untuk tujuan ekonomi dan atau dikonsumsi (Deptan.,2004).

Salah satu wilayah yang memiliki potensi pangan lokal untuk dikembangkan adalah Desa Terong Dlingo Bantul Yogyakarta. Pertanian merupakan sektor utama di Desa Terong yang melibatkan banyak tenaga kerja dan memberikan pendapatan utama bagi sebagian besar penduduk desa baik pria maupun wanita. Pola pertaniannya adalah tadah hujan dimana mereka hanya dapat menanam dan memanen padi satu kali dalam setahun, dan menanam palawija saat kemarau.

Produksi singkong, di Desa Terong sangat melimpah, namun selama ini belum dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara optimal. Hal tersebut dikarenakan keterbatasan pengetahuan, ketrampilan dan sarana produksi. Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat Desa Terong perlu adanya pelatihan teknis dan akses pasar guna peningkatan pendapatan

warga Desa Terong, Dlingo, Kabupaten Bantul Yogyakarta.

KAJIAN TEORI

Pangan Lokal

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumberdaya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal merupakan pangan yang sudah dikenal, mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan diimpor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau dijual. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai tingkat produksi dan konsumsi. Pangan lokal paling banyak jenisnya adalah umbi-umbian, dimana sentra produksinya terpusat di Pulau Jawa. Di Yogyakarta merupakan propinsi sentra produksi ubikayu yang dari tahun ke tahun selalu menunjukkan angka pertumbuhan positif dari 1,88% pada tahun 2002 hingga 6,93% pada tahun 2004. Kenaikan angka pertumbuhan pada tahun 2004 diduga berkaitan dengan berkembangnya industri Tiwul instan dan meningkatnya kebutuhan ubikayu sebagai substitusi bahan pangan. (Saleh Nasir, 2006).

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang diperoleh dari dalam tanah (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Mengingat bahwa tidak semua umbi-umbian tersebut selalu dapat diperoleh sepanjang tahun maka bentuk pengolahannya yang sekaligus pengawetannya menjadi produk setengah jadi perlu diperhatikan. Dari bentuk setengah jadi tersebut kemudian perlu dikembangkan cara pengolahannya untuk meningkatkan mutu dan citra sehingga diperoleh aneka produk olahan yang berkualitas (Deptan, 2004).

Pengembangan Produk

Pengembangan produk pada pengolahan makanan lokal penting

dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat secara luas. Makanan dikatakan bermutu baik jika mempunyai beberapa kriteria, yaitu : (1) memiliki sensoris (rasa, aroma, warna, tekstur) yang baik, (2) bernilai gizi, dan (3) aman untuk dikonsumsi. Sedangkan menurut Winarno (1999), sifat-sifat pangan dapat dinyatakan dalam bentuk penerimaan konsumen, yang biasa disebut sebagai sifat sensoris atau organoleptik dan juga sifat nutrisinya. Sifat sensoris dapat dirasakan langsung oleh panca indera. Ada tiga kelompok besar sifat sensoris, yaitu rasa dan bau, warna, dan tekstur. Karena sifat ini berhubungan langsung dengan panca indera manusia, maka sifat ini paling penting dari produk pangan yang akan menentukan nilai kesukaan secara individu pada suatu produk.

Sehubungan dengan pengembangan produk hasil olahan pangan lokal maka perlu diperhatikan beberapa usaha, yaitu : (1) Peningkatan cara penyajian (penampilan) dan mutu baik fisik, gizi, citarasa dan sanitasi hygiene. (2) Peningkatan nilai sosial ekonomi. (3) Peningkatan usaha memasyarakatkan dan memperluas cakupan konsumen. (4) Peningkatan kemampuan modal dan pemasaran.

Sehubungan dengan arah usaha tersebut maka berbagai langkah program perlu dilakukan, antara lain : (1) Pelatihan bagi tenaga atau kelompok yang memiliki dan berkecimpung pada pengolahan umbi-umbian, dengan tujuan meningkatkan ketrampilan dan kemampuan dalam berbagai segi termasuk : cara penyajian (penampilan), pengembangan resep, peningkatan mutu gizi, cita rasa, sanitasi hygiene. (2) Memasyarakatkan melalui pemanfaatan media komunikasi dengan bentuk menarik agar cakupan konsumen lebih luas. (3) Membentuk atau mendirikan sentra penjualan yang menarik dan dikelola serta diawasi secara serius.

Diversifikasi olahan singkong

Dirut Perum Bulog Mustafa mengungkapkan konsep diversifikasi pangan yang bertumbuh pada sumber pangan lokal lemah dalam implementasinya. Oleh karena itu Perum Bulog akan mendorong implementasinya dengan tepung singkong dijadikan sebagai bahan baku pangan alternatif utama guna mensubstitusi tepung terigu. Bulog akan memfasilitasi pelaksanaan diversifikasi pangan berbasis tepung singkong. (Kompas.com.2009). Masyarakat sebenarnya sudah sangat mengenal singkong yang diolah menjadi tiwul. Supaya dipahami bahwa nilai gizi tiwul sebagai sumber karbohidrat lebih tinggi dibandingkan beras. Setiap 100 gr mengandung 35,3 gram. Sayangnya, nilai protein dan lemaknya memang lebih rendah hanya 0,6 gram dan 31 mg. Oleh karena itu perlu diolah menjadi makanan pelengkap dengan cara mengkombinasikan dengan pangan lainnya yang mempunyai nilai gizi lebih tinggi maka akan sangat bermanfaat sebagai bahan pangan.

Keluarga umbi-umbian yang sebelumnya cenderung diabaikan lantaran nilai ekonomi rendah ini, belakangan malah menjelma bak primadona. Dengan beberapa ahapan pengolahan, singkong bukan hanya memberikan nilai tambah ekonomi lebih tinggi, tapi juga mampu memberi kontribusi yang cukup menjanjikan terhadap dua bidang strategis sekaligus: ketahanan pangan nasional dan energi

Di bidang ketahanan pangan, singkong bisa menjadi salah satu andalan diversifikasi, agar konsumsi pangan rakyat Indonesia tidak hanya bergantung pada beras. Sedangkan di bidang energi, singkong juga bisa menjadi salah satu sumber bahan bakar atau minyak nabati, untuk mengurangi konsumsi bahan bakar minyak bumi yang ketersediaannya makin menipis. Naiknya pamor singkong,

memang dipengaruhi oleh goyahnya krisis pangan dan energi, yang beberapa kali sempat menggoyang Indonesia, dengan pemicu dari dalam dan luar negeri. Ketika harga beras melambung tinggi, pemerintah sibuk mempropagandakan diversifikasi pangan, sambil mencari komoditi yang layak dikembangkan sebagai sumber karbohidrat alternatif selain beras. Singkong pun tampil sebagai salah satu kandidat potensial.

Pengolahan singkong menjadi tepung, memang merupakan merupakan pilihan paling strategis, jika bicara diversifikasi pangan. Setelah beras, asupan pangan rakyat Indonesia adalah produk yang terbuat dari tepung terigu, yaitu mie dan roti. Namun, mengandalkan pengganti nasi dengan produk terbuat dari gandum yang seratus persen impor, dampaknya malah bisa lebih buruk. Setiap tahun, rakyat Indonesia mengonsumsi tepung terigu (dari gandum) sekitar 5 juta ton

Secara alamiah, tepung singkong, memang sulit menyamai tepung terigu, terutama soal kandungan proteinnya. Namun, dengan teknologi, kendala tersebut mungkin saja bisa diatasi. Lagi pula, sudah ada sejumlah pengusaha makanan, yang berhasil menggantikan tepung terigu dengan tepung singkong, untuk jenis makanan tertentu. Namun, langkah ini masih terlalu kecil untuk membendung penggunaan tepung terigu, antara lain karena unggul dari segi kepraktisan.

Pemasaran

Salah satu faktor yang penting dari sebuah usaha adalah pemasaran. Pemasaran merupakan kegiatan pokok yang dilakukan pengusaha untuk mempertahankan kelangsungan hidup usaha agar berkembang dan memperoleh keuntungan. Menurut Staton (Sukanto, 1997), pemasaran adalah keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga,

mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan pembeli. Pemasaran merupakan salah satu dari kegiatan-kegiatan pokok yang dilakukan oleh para pengusaha dalam usahanya untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya agar berkembang dan mendapat keuntungan. Berhasil tidaknya dalam pencapaian tujuan usaha tergantung pada keahlian orang-orang dalam bidang pemasaran, produksi, dan keuangan. Tujuan pemasaran adalah untuk memberikan kepuasan terhadap keinginan dan kebutuhan pembeli atau konsumen, sehingga seluruh kegiatan yang dilakukan oleh produsen harus ditujukan pada usaha untuk memenuhi kebutuhan. Terdapat 3 elemen pokok dalam kegiatan pemasaran, yaitu orientasi konsumen, orientasi pada volume penjualan yang menguntungkan konsumen dan koordinasi dan integrasi seluruh kegiatan pemasaran dalam suatu usaha.

Untuk menentukan harga jual suatu produk dapat menggunakan metode konvensional yaitu suatu cara perhitungan harga jual yang paling sederhana. Perhitungan dilakukan setelah semua biaya bahan yang digunakan diketahui, untuk menentukan harga jual ditetapkan berapa persen, semakin tinggi persentasenya maka akan mempertinggi harga jual. Selisih antara harga jual dengan biaya bahan makanan, akan diperoleh laba kotor yang mencakup upah buruh, penyusutan alat, bahan bakar dan laba bersih. Upah buruh berkisar antara 28-38 % dari laba kotor, biaya umum 2-5 % dari laba kotor (Andri Apriyanto, 2009).

Suatu perhitungan yang tidak kalah pentingnya dengan perhitungan harga jual, dimana kemampuan usaha memenuhi kebutuhan finansial dan menghasilkan keuntungan adalah mengetahui jumlah hasil penjualan yang harus dicapai untuk memenuhi titik impas atau *break event point* (BEP).

Dengan BEP usaha dikatakan impas apabila jumlah hasil penjualan produk pada suatu periode tertentu sama dengan jumlah biaya yang ditanggung sehingga usaha tidak mengalami kerugian. Inti titik impas adalah apabila hasil penjualan produk tidak dapat melampaui titik ini, maka usaha tersebut tidak dapat memberikan laba.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode yang digunakan untuk memecahkan masalah dalam memberdayakan masyarakat Desa Terong untuk meningkatkan pendapatan melalui pelatihan teknis adalah:

Studi Banding

Kegiatan studi banding dilakukan diantara pelatihan teknis dan pendampingan teknis, karena hal ini berfungsi untuk penyempurnaan produk tambahan setelah pelatihan teknis. Studi Banding diikuti oleh seluruh peserta pelatihan. Secara umum studi banding memiliki tujuan: (a) Melalui kunjungan ke tempat yang sudah berhasil di bidang pengolahan makanan akan memperluas wawasan dan memperkuat serta memotivasi usaha di bidang makanan. (b) Petani memiliki kesempatan untuk melihat praktek langsung pada kunjungan studi banding dan melihat aneka produk makanan yang terbuat dari bahan baku yang sama sehingga terbangun gagasan dan kreativitas mengenai proses produksi dan pemasaran di tingkat dasar. (c) Melalui kunjungan ke pusat oleh oleh makanan akan membuka wawasan warga, diversifikasi produk apa saja yang laku dipasar dan bagaimana packaging dan pemasarannya

Pelatihan Teknis

Pelatihan teknis dan pelatihan metode pemasaran produk makanan secara umum bertujuan: (a) Menambah pengetahuan peserta untuk kemampuan

sbb : Cara Produksi Pangan yang Baik, Ergonomi dan Tata Letak Produksi, Diversifikasi makanan berbahan singkong, Packaging/ pengemasan, Metode pemasaran praktis produksi makanan; (b) Meningkatkan kapasitas teknis produksi makanan dan peningkatan kapasitas metode pemasaran para petani melalui program pelatihan praktis selama 5 hari.

Tujuan khusus pelatihan teknis: (1) Semua peserta yang terlibat dalam pelatihan teknis dapat mengembangkan keahlian dan pengetahuan dalam peningkatan mutu produk makanan. (2) Semua peserta yang terlibat dalam pelatihan teknis dapat mengembangkan keahlian dan pengetahuan keamanan pangan dalam memproduksi makanan. (3) Semua peserta yang terlibat dalam pelatihan teknis memperoleh keahlian teknik dalam memproduksi makanan berbahan singkong. (4) Semua peserta yang terlibat dalam pelatihan teknis memperoleh keahlian teknik penyempurnaan dalam memproduksi makanan berbahan singkong. (5) Semua peserta yang terlibat dalam pelatihan teknis memperoleh keahlian teknik pengemasan atau packaging untuk produk singkong.

Metode pelatihan teknis dilakukan dengan metode: ceramah dan tanya jawab, demonstrasi, latihan dan praktik, display dan pameran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penerapan teknologi dalam bentuk pelatihan teknis kepada para warga desa Terong Dlingo Bantul ini diberikan untuk meningkatkan ketrampilan dan pendapatan. Pelatihan diberikan berupa pemberian ketrampilan pengembangan produk berbasis singkong yang merupakan kekayaan wilayah desa tersebut. Setelah dilakukan pelatihan, para anggota warga dibimbing untuk

menerapkan hasil pelatihan dalam mengembangkan usahanya. Adapun tahapan pelaksanaan pelatihan yang diberikan adalah sebagai berikut : (1) Tahap Persiapan: Survey, Penentuan lokasi dan sasaran, Penyusunan bahan pelatihan, yang meliputi: Diversifikasi Olahan Singkong, Pengemasan dan Pelabelan, Sertifikasi Cara Produksi Pangan yang Baik, Ergonomi Kerja, Kewirausahaan, Perhitungan harga jual dan titik impas, serta materi praktek pengembangan produk yang meliputi pembuatan tepung singkong dan olahannya yaitu kue kering casava, stick casava, donat casava, cake casava, brownies casava, patilo, ceriping dan mie casava. (2) Tahap Pelaksanaan Pelatihan.

Tahap pelatihan dilakukan setelah persiapan untuk memberikan pelatihan pengembangan produk aneka olahan dari singkong kepada warga Desa Terong. Adapun tahapan pelatihan adalah sebagai berikut: (a) Tahap pertama: pelatihan yang menitik beratkan pada kemampuan kognitif tentang Diversifikasi Olahan Singkong, Cara Produksi Pangan yang Baik, Ergonomi Kerja, dan Kewirausahaan, Pengemasan, Sertifikasi dan Pelabelan, Perhitungan harga jual dan titik impas produksi serta pengetahuan tentang kewirausahaan. (b) Tahap kedua: pelatihan yang berupa latihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, pengemasan dan pelabelan.

Materi Pelatihan

Materi pelatihan disusun sesuai kebutuhan dan berdasarkan survei pada warga Desa Terong yang lebih menyukai pada produk kue-kue dan roti. Pemilihan materi juga menyesuaikan dengan

kemampuan dan peralatan yang sudah dimiliki dan bantuan dari organisasi IOM, lama proses pengolahan dan ketersediaan bahan. Materi yang diberikan terdiri dari dua bagian yaitu teori dan praktek. Materi ini kemudian disusun menjadi sebuah modul yang akan memudahkan peserta dalam mempelajarinya. Adapun materi secara lengkap dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Materi Pelatihan Teknis Pengembangan Produk Olahan Singkong

Tatap Muka	Materi	Metode	Waktu
I	1. Diversifikasi Olahan Singkong 2. Pengemasan dan Pelabelan 3. Sertifikasi	Ceramah Diskusi Latihan	240 menit
II	1. Cara Produksi Pangan yang Baik 2. Ergonomi dan Tata Letak Produksi 3. Kewirausahaan	Ceramah Diskusi Latihan	240 menit
III	1. Teori dan Praktek Pembuatan Tepung Casava 2. Pembuatan Stick Casava 3. Pembuatan Ceriping 4. Pembuatan Patilo	Ceramah Demonstrasi Praktek Latihan	240 menit
IV	1. Pembuatan Donut Casava 2. Pembuatan Brownies Casava 3. Pembuatan Roll egg Casava	Ceramah Demonstrasi Praktek Latihan	240 menit
V	1. Pembuatan Kue Kering Casava 2. Pembuatan Bolu Casava 3. Pembuatan Mie Casava 4. Evaluasi	Ceramah Demonstrasi Praktek Latihan	240 menit

Pelatihan pengembangan produk dari tepung singkong pada warga Desa Terong, Dlingo Bantul pelatihan dilakukan pada selama 5 hari berturut-turut dimulai hari senin hingga jumat dimulai dari jam 13.00 sampai jam 17.00 WIB atau masing-masing tatap muka selama 240 menit. Hal ini dilakukan agar tidak mengganggu kegiatan peserta sehari-hari dan pada waktu-waktu tersebut mereka mempunyai waktu luang jika tidak beristirahat.

Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan selama proses pelatihan berlangsung, baik pada saat penyajian materi teori maupun pada saat praktek. Evaluasi pada tahap teori dilakukan dengan model tanya jawab dengan peserta pelatihan. Kriteria keberhasilan pelatihan dilihat dari dua segi yaitu segi teori (pengetahuan) dan segi ketrampilan. Dari segi teori kriteria keberhasilannya adalah peserta pelatihan mampu menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan minimal 80%. Sedangkan kriteria keberhasilan dari aspek ketrampilan yakni peserta mampu mempraktekkan berbagai materi yang telah diberikan minimal dengan bahan yang telah disediakan oleh pelatih dalam program pelatihan ini. Hasil evaluasi praktek peserta pelatihan menunjukkan bahwa dalam persiapan 60 % termasuk kategori sangat baik, 25 % baik, 15 % cukup baik. Sedangkan dalam proses pelaksanaan 50 % termasuk dalam kategori sangat baik dan 50 % peserta dalam kategori baik. Pada sisi hasil 60 % peserta termasuk dalam kategori sangat baik dan 40 % peserta berada pada kategori baik.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Secara keseluruhan kegiatan pengembangan produk olahan singkong melalui pelatihan teknis dan akses pasar tentang untuk meningkatkan pendapatan warga Desa Terong, Dlingo, Bantul, Yogyakarta berjalan dengan baik dan berhasil memberikan bekal ketrampilan membuat berbagai produk olahan singkong yang layak dijual. Berbagai materi yang telah diberikan diharapkan akan membantu memudahkan proses produksi yang akan berlangsung terus menerus.

Saran

Kegiatan hendaknya tetap terus berjalan tanpa pendampingan dari tim pelaksana secara terus menerus agar kemandirian dalam produksi dapat tercapai. Ketua kelompok dan semua anggotanya sebaiknya selalu saling memotivasi dan mengingatkan untuk tetap berlatih memproduksi dan menjual.

Kegiatan ini diharapkan juga akan memotivasi tim lain dalam memberdayakan kelompok tani dalam mengembangkan potensi lokal sebagai kekayaan wilayah yang dapat mengangkat citra makanan asli Indonesia.

UCAPAN TERIMAKASIH

Diucapkan terima kasih kepada KADIN DIY dan IOM yang telah memberikan dana dan memfasilitasi kegiatan ini hingga terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Andri Apriyanto, 2009. Break Efent Point (BEP). Diakses tanggal 3 Januari 2010.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Kompas.com. "Cassava" Jadi Alternatif. (Diakses tanggal 3 Januari 2010).
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. IPB. Bogor

- Saleh, N. , B. Santoso, Y. Widodo, A. Munip, E.Ginting dan N. Prasyaswati. 2006. Alternatif teknologi produksi ubikayu mendukung agroindustri. Laporan akhir tahun 2006.
- Sukamto, I.M. 1997. *Etika Komunikasi*. Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah. Jakarta.
- Winarno, F.G. dkk. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. PKMT. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.