KREATIF
Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi
p-ISSN: 2986-9242
e-ISSN: 2986-8866

Inovasi Pengolahan Kentang Menjadi Kroket sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Hasil Pertanian di Desa Partibi Tembe

Dina Sari[1], Zahra Hasibuan[2], Juwita Silfana[3], Dewarni Siregar[4], Alya Aurelia[5], Aidil Susandi[6]
[1-6]Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia
* Penulis Korespodensi : aidilsusandi@uinsu.ac.id

Abstrak

Penjualan hasil pertanian dalam bentuk bahan mentah di Desa Partibi Tembe menyebabkan harga jual kentang rendah (sekitar Rp6.000–Rp7.000/kg) dan sangat bergantung pada tengkulak. Kegiatan pengabdian masyarakat (KKN) ini bertujuan untuk memfasilitasi inovasi pengolahan kentang menjadi kroket guna memikul potensi peningkatan nilai jual hasil pertanian serta memperkuat keterampilan berwirausaha masyarakat desa. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Partibi Tembe dengan melibatkan 25 peserta dari Kelompok Wanita Tani (KWT) dan kelompok ibu rumah tangga melalui metode pendidikan masyarakat, pelatihan, demonstrasi interaktif, serta pendampingan langsung. Evaluasi keberhasilan dilakukan secara terukur menggunakan instrumen pre-test dan post-test serta analisis Harga Pokok Produksi (HPP). Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan rata-rata skor pemahaman dan keterampilan peserta dari 42,5 (kategori kurang) menjadi 86,0 (kategori baik/sangat baik). Perhitungan ekonomi menunjukkan bahwa pengolahan 1 kg kentang mentah menjadi 20 unit kroket frozen/siap goreng menghasilkan nilai penjualan sebesar Rp30.000 (HPP Rp18.500/pack), sehingga berpotensi memberikan margin keuntungan Rp11.500/kg atau peningkatan nilai tambah ekonomi sebesar 328% dibandingkan penjualan mentah. Pendampingan ini juga berhasil memfasilitasi penerapan prinsip higienitas pangan (CPPOB) dan perancangan kemasan bermerek. Kesimpulannya, inovasi pengolahan kentang menjadi kroket berpotensi kuat meningkatkan nilai jual hasil pertanian dan membangun kemandirian ekonomi masyarakat Desa Partibi Tembe secara berkelanjutan.

Kata kunci: Desa Partibi Tembe, Inovasi Pengolahan, Kroket Kentang, Nilai Tambah, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Selling agricultural produce as raw materials in Partibi Tembe Village leads to low potato selling prices (around IDR 6,000–7,000/kg) and heavy dependency on middlemen. This community service activity aims to facilitate the innovation of processing potatoes into croquettes to potentially increase the selling value of agricultural yields and enhance entrepreneurial skills among village communities. The activity engaged 25 participants from the Women Farmers Group (KWT) and housewives through community education, interactive demonstrations, and direct mentoring. Success was quantitatively measured using pre-test/post-test instruments and Cost of Goods Sold (COGS) analysis. The results showed a significant increase in participants' average knowledge and technical skill scores from 42.5 (poor) to 86.0 (good/excellent). Economic analysis revealed that processing 1 kg of raw potatoes into 20 units of frozen/ready-to-fry croquettes generates sales revenue of IDR 30,000 (COGS IDR 18,500/pack), yielding a profit margin of IDR 11,500/kg or a potential 328% increase in economic value added compared to raw sales. Furthermore, the mentoring successfully facilitated the implementation of Good Manufacturing Practices (CPPOB) and branded packaging design. In conclusion, innovating potato processing into croquettes holds strong potential to enhance agricultural value and foster sustainable economic self-reliance in Partibi Tembe Village.

Keywords: *Community Empowerment, Innovation Processing, Partibi Tembe Village, Potato Croquettes, Value Added*

A. PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu pilar utama dalam menopang ketahanan pangan, penyerapan tenaga kerja, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Di banyak wilayah Indonesia, hasil

pertanian masih dominan dijual dalam bentuk bahan mentah segar tanpa melalui proses pengolahan pascapanen yang memadai. Kondisi tersebut menyebabkan harga jual produk pertanian cenderung rendah dan sangat bergantung pada fluktuasi pasar, jumlah pasokan musim panen, serta determinasi harga oleh tengkulak. Ketika produksi melimpah, keterbatasan akses pasar dan minimnya keterampilan pengolahan pangan sering kali memicu penumpukan hasil panen, penurunan harga secara drastis, hingga risiko kerugian finansial bagi petani. Oleh karena itu, hilirisasi hasil pertanian melalui diversifikasi produk olahan menjadi strategi yang sangat relevan untuk membangun ketahanan ekonomi petani sekaligus memperluas peluang usaha mikro di pedesaan (Rahmawati et al., 2025).

Kentang (Solanum tuberosum L.) merupakan komoditas hortikultura unggulan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah tinggi. Tanaman kentang tumbuh subur di daerah dataran tinggi dan menghasilkan bahan baku dengan kualitas karbohidrat serta tekstur yang ideal untuk olahan pangan seperti keripik, stik, kentang beku, tepung, hingga kroket. Pengolahan kentang tidak hanya berfungsi memperpanjang daya simpan pascapanen, tetapi juga membuka ruang inovasi produk untuk memenui selera konsumen modern. Dalam skala pedesaan, pengolahan kentang dapat dijalankan menggunakan teknologi tepat guna yang terjangkau, peralatan rumah tangga standar, serta melibatkan kelompok masyarakat produktif seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), pemuda, dan kelompok ibu rumah tangga. Dengan demikian, pengolahan kentang dapat menjadi instrumen pemberdayaan masyarakat yang partisipatif dan berkelanjutan (Wardana et al., 2025).

Desa Partibi Tembe yang terletak di Kabupaten Karo merupakan salah satu wilayah sentra produksi pertanian hortikultura dengan potensi panen kentang yang cukup melimpah. Namun, berdasarkan hasil analisis situasi awal bersama mitra masyarakat, pengelolatan komoditas kentang di desa ini menghadapi masalah mendasar. Sebagian besar hasil panen kentang (mencapai >85%) langsung dijual dalam kondisi mentah segar kepada pedagang pengumpul atau tengkulak dengan harga yang relatif rendah, berkisar antara Rp6.000 hingga Rp7.000 per kilogram. Petani posisinya sangat rentan terhadap fluktuasi harga pasar harian. Selain itu, keterampilan kelompok ibu rumah tangga dalam diversifikasi pangan berbasis kentang masih sangat terbatas pada konsumsi rumah tangga harian, serta belum adanya pengetahuan mengenai kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP), standar higienitas Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), maupun teknik pengemasan produk yang berdaya saing (Famuji, 2026).

Untuk mengatasi permasalahan mitra tersebut, disepakati solusi inovasi berupa pengolahan kentang menjadi kroket kentang beku (frozen food) maupun siap santap. Kroket merupakan makanan ringan populer berbahan dasar kentang tumbuk yang diberi bumbu dan isian gurih, dilapisi tepung panir, dan digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah di luar serta lembut di dalam. Produk ini memiliki daya terima pasar yang luas, praktis disajikan, dan bahan bakunya melimpah di lokasi mitra. Pengembangan kroket kentang dengan variasi isian ragout ayam dan keju, yang dikemas secara higienis dalam kemasan vakum/OPP bermerek, diproyeksikan mampu mengubah komoditas mentah menjadi produk olahan bernilai jual tinggi (Wiratnasari & Marwanti, 2025).

Kajian literatur terdahulu menunjukkan bahwa diversifikasi olahan kentang efektif meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian. Haq dan Wulandari menemukan bahwa pengolahan kentang menjadi keripik di Garut memberikan nilai tambah Rp10.647,4/kg dengan rasio nilai tambah 48,04% (Haq & Wulandari, 2020). Cahyadi dan Firdaus melaporkan pengolahan kerupuk kentang memberikan nilai tambah Rp4.548,09 hingga Rp7.991,85/kg (Cahyadi & Firdaus, 2020). Selanjutnya, pelatihan olahan kentang beku di Kayu Aro terbukti meningkatkan keterampilan teknis dan peluang usaha oleh-oleh masyarakat (Ihsan et al., 2021). Di sisi lain, penelitian formulasi kroket kentang keju substitusi tempe membuktikan kroket memiliki daya terima organoleptik yang sangat tinggi bagi konsumen (Wiratnasari & Marwanti, 2025). Meskipun demikian, sebagian besar kegiatan terdahulu lebih berfokus pada uji laboratorium pangan atau analisis usaha tani tunggal tanpa menyentuh pendampingan terpadu masyarakat desa dari aspek kebersihan CPPOB, kalkulasi HPP mandiri, hingga strategi pengemasan produk lokal.

Tujuan utama kegiatan pengabdian masyarakat (KKN) ini adalah untuk memfasilitasi dan mengkaji penerapan inovasi pengolahan kentang menjadi kroket sebagai upaya meningkatkan nilai jual hasil pertanian dan keterampilan wirausaha masyarakat di Desa Partibi Tembe. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis masyarakat dalam pembuatan kroket kentang berstandar CPPOB, (2) mendampingi penyusunan struktur HPP dan penetapan harga jual produk yang menguntungkan, serta (3) merumuskan strategi pengemasan dan pemasaran berbasis potensi lokal guna mendorong kemandirian ekonomi desa.

B. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Partibi Tembe, Kabupaten Karo, Sumatera Utara, selama periode Kuliah Kerja Nyata (KKN). Sasaran utama kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) dan kelompok ibu rumah tangga Desa Partibi Tembe dengan jumlah peserta aktif sebanyak 25 orang. Pendekatan yang digunakan adalah Pendidikan Masyarakat, Pelatihan Teknis Praktis (Demonstrasi Interaktif), Pendampingan Langsung, dan Evaluasi Terukur (Sabrina et al., 2026).

Bahan utama yang digunakan meliputi kentang segar varietas lokal (kualitas super/sedang) hasil panen petani Desa Partibi Tembe, tepung terigu, tepung panir (breadcrumbs), telur ayam, daging ayam cincang, keju cheddar, wortel, bawang merah, bawang putih, merica, garam, margarin, dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan mencakup alat pengupas, panci perebus stainless steel, alat penumbuk/pelumat kentang, wajan, kompor gas, timbangan digital, serta mesin pemvakum kemasan (hand sealer/vacuum sealer) dan kantong plastik kemasan standing pouch berbahan klir/OPP food grade (Nairfana et al., 2022).

Pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi empat tahapan utama:

1. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan Higienitas (CPPOB): Penyampaian materi mengenai pentingnya hilirisasi pertanian, pencegahan kontaminasi pangan, sanitasi peralatan, kebersihan diri (penggunaan sarung tangan dan celemek), serta standar penanganan pascapanen kentang.
2. Tahap Demonstrasi dan Praktik Langsung: Peserta dibagi menjadi 5 kelompok kerja (masing-masing 5 orang) untuk mempraktikkan secara langsung seluruh alur produksi, mulai dari penimbangan bahan baku (1 kg kentang per kelompok), perebusan, pelumatan adonan, pembuatan isian ragout ayam-keju, pembentukan kroket (bobot standar 40 gram/unit), pembalutan tepung panir, hingga penggorengan dan pembekuan (frozen food).
3. Tahap Pelatihan Kalkulasi HPP dan Pengemasan: Pendampingan perhitungan komponen biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, dan kemasan, dilanjutkan dengan praktik pengemasan menggunakan vacuum sealer serta penempelan stiker label produk bermerek.
4. Tahap Evaluasi dan Uji Daya Terima: Pengukuran peningkatan pengetahuan peserta serta pengujian organoleptik sederhana terhadap produk kroket yang dihasilkan (Wulandari et al., 2024).

Instrumen evaluasi keberhasilan kegiatan terdiri dari:

- Pre-Test dan Post-Test: Kuesioner terstruktur berisi 10 pertanyaan mengenai teknik pengolahan kentang, prinsip kebersihan CPPOB, dan cara menghitung HPP, yang diberikan sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan.
- Lembar Observasi Keterampilan: Penilaian unjuk kerja peserta selama praktik pembuatan kroket (skor 1-100).
- Uji Organoleptik dan Penerimaan Produk: Evaluasi tingkat kesukaan panelis/peserta terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur kroket menggunakan skala Hedonik 1–5 (1=Sangat Tidak Suka, 5=Sangat Suka).
- Analisis Nilai Tambah Ekonomi & HPP: Penghitungan matematis perbandingan pendapatan antara penjualan kentang segar mentah versus penjualan kroket olahan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Partibi Tembe berjalan secara lancar dan interaktif dengan partisipasi penuh dari 25 peserta KWT dan ibu rumah tangga. Inovasi pengolahan kentang menjadi kroket terbukti secara faktual memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan teknis, keterampilan praktis masyarakat, serta membuka peluang peningkatan nilai jual komoditas kentang lokal (Nadhirah, 2024).

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Sebelum pelaksanaan pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami prosedur pembuatan kroket yang terstandar, pentingnya penggunaan alat pelumat khusus, maupun prinsip sanitasi panganolahan. Hasil evaluasi pengetahuan dan keterampilan peserta yang diukur melalui pre-test dan post-test disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. pre-test dan post-test

Indikator Evaluasi	Rata-Rata Pre-Test	Rata-Rata Post-Test	Peningkatan (%)
Pemahaman Higienitas Pangan & CPPOB	45,0	88,0	+95,5%

Indikator Evaluasi	Rata-Rata Pre-Test	Rata-Rata Post-Test	Peningkatan (%)
Keterampilan Teknis Pembuatan Kroket	40,0	85,0	+112,5%
Pemahaman Kalkulasi HPP & Kemasan	42,5	85,0	+100,0%

Sumber: Data Primer Terolah Kegiatan Pengabdian (2026)

Data pada Tabel 1 menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta. Rata-rata skor total peserta meningkat dari 42,5 (kategori kurang) menjadi 86,0 (kategori baik/sangat baik). Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek keterampilan teknis pembuatan kroket (+112,5%), di mana peserta berhasil menguasai teknik formulasi adonan kentang agar tidak mudah hancur saat digoreng, pembalutan panir yang rata, serta pengaturan suhu minyak yang optimal. Hal ini sejalan dengan temuan Kusumo et al. (2025) yang menyatakan bahwa pendampingan teknis dan simulasi praktik secara langsung efektif meningkatkan penerapan standar kebersihan dan kualitas produk olahan pada kelompok UMKM pedesaan (Kusumo et al., 2025).

2. Analisis Biaya, HPP, dan Potensi Nilai Tambah Ekonomi

Salah satu kendala utama mitra selama ini adalah tidak dihitungnya nilai tambah ekonomi dari pengolahan pascapanen. Dalam kegiatan ini, dilakukan simulasi perhitungan HPP dan margin keuntungan untuk pengolahan 1 kg kentang mentah menjadi kroket kentang isi ragout ayam-keju yang dikemas per 10 unit (frozen food/siap goreng). Rincian perhitungan biaya disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rincian perhitungan biaya disajikan pada

Komponen Biaya / Penjualan	Rincian Bahan & Operasional	Jumlah (Rp)	Keterangan
Bahan Baku Utama	1 kg Kentang Segar Partibi Tembe	6.500	Harga Mentah
Bahan Pelengkap & Isian	Daging Ayam, Keju, Bumbu, Panir, Telur	20.000	Untuk 20 pcs kroket
Kemasan & Label Bermerek	2 Pcs Stiker Label + Standing Pouch OPP	3.000	@ Rp1.500 / pack
Gas & Operasional	Penggunaan Gas LPG & Minyak Goreng	7.500	Alokasi per batch
Total Biaya Produksi (HPP)	**Total Biaya untuk 2 Pack (20 pcs kroket)**	**37.000**	**HPP = Rp18.500/pack**
Penjualan & Margin Profit	**2 Pack @ Rp30.000 (Total Rp60.000)**	**23.000**	**Profit Rp11.500/kg**

Sumber: Kalkulasi Data Lapangan KKN Desa Partibi Tembe (2026)

Berdasarkan Tabel 2, pengolahan 1 kg kentang mentah seharga Rp6.500 dapat menghasilkan 2 pack kroket kentang frozen (total 20 unit kroket). Dengan HPP sebesar Rp18.500 per pack (isi 10 unit), produk dapat dijual dengan harga bersaing Rp30.000 per pack. Dari total penjualan sebesar Rp60.000, setelah dikurangi total biaya produksi sebesar Rp37.000, diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp23.000 per batch pengolahan 1 kg kentang. Jika memperhitungkan kontribusi kentang mentah awal (Rp6.500), maka pengolahan ini memberikan potensi peningkatan nilai jual bersih (margin) sebesar Rp11.500 per kg kentang. Hal ini menunjukkan peningkatan nilai tambah ekonomi mencapai 328% dibandingkan menjual kentang mentah segar langsung ke tengkulak. Hasil ini sejalan dengan penelitian Nadhirah (2024) yang menyimpulkan bahwa agroindustri kroket kentang isi mampu menghasilkan rasio nilai tambah tinggi dan margin keuntungan positif bagi pelaku usaha mikro (Nadhirah, 2024; Wicaksono et al., 2024).

3. Evaluasi Daya Terima Organoleptik Produk

Uji kesukaan organoleptik dilakukan terhadap produk kroket kentang hasil praktik peserta yang dinilai oleh 25 panelis (peserta KWT dan perangkat desa). Hasil penilaian tingkat kesukaan menunjukkan skor rata-rata rasa sebesar 4,6 (Sangat Suka), warna/penampilan 4,5 (Sangat Suka), aroma 4,4 (Suka/Sangat

Suka), dan tekstur renyah-lembut sebesar 4,5 (Sangat Suka). Formulanya yang seimbang antara rasa gurih kentang Karo dan isian ragout ayam-keju menjadikan produk ini sangat disukai dan berpotensi tinggi untuk dipasarkan sebagai makanan ringan khas maupun produk frozen food (Wicaksono et al., 2024; Wiratnasari & Marwanti, 2025).

4. Penerapan Higienitas (CPPOB), Kemasan, dan Rencana Pemasaran

Dalam pendampingan kemasan, peserta diajarkan teknik pengemasan kedap udara menggunakan plastik standing pouch OPP dan vacuum sealer. Pengemasan hampa udara ini terbukti mampu memperpanjang masa simpan kroket kentang frozen hingga 2-3 minggu dalam freezer tanpa merubah rasa. Selain itu, produk dilindungi stiker label berwarna yang memuat merek lokal ('Kroket Tembe'), komposisi, tanggal produksi, dan nomor kontak pemesanan (Kusumo et al., 2025).

Sebagai gagasan keberlanjutan dan langkah pemasaran realistis, kegiatan ini merumuskan tiga strategi pemasaran berbasis potensi lokal:

1. Pemasaran Langsung (Direct Marketing): Penjualan kroket siap goreng di warung-warung desa, kantin sekolah, dan pasar kaget mingguan di sekitar Kecamatan Simpang Empat/Kabanjahe.
2. Pemasaran Digital & Pesan Antar: Pemanfaatan grup WhatsApp warga, Facebook, dan Instagram untuk melayani pemesanan sistem Pre-Order (PO) kroket frozen bagi masyarakat perkotaan.
3. Konsolidasi Kelembagaan Desa: Inisiasi pembentukan unit usaha pengolahan pangan di bawah Kelompok Wanita Tani (KWT) atau Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Partibi Tembe, serta pendampingan awal pengurusan izin P-IRT dan sertifikasi Halal MUI untuk memperluas jangkauan ke supermarket/toko oleh-oleh khas Karo (Agustina et al., 2021; Rahmawati et al., 2025).

D. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Partibi Tembe, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan inovasi pengolahan kentang menjadi kroket berhasil meningkatkan pengetahuan teknis dan keterampilan masyarakat dari rata-rata skor 42,5 menjadi 86,0. Kegiatan ini juga membuktikan bahwa diversifikasi kentang menjadi kroket berpotensi kuat meningkatkan nilai jual hasil pertanian desa secara nyata. Kalkulasi ekonomi menunjukkan pengolahan 1 kg kentang mentah menjadi kroket frozen menghasilkan peningkatan nilai tambah ekonomi hingga 328% dengan potensi profit bersih Rp11.500 per kg kentang. Pendampingan ini juga berhasil menanamkan standar higienitas pangan (CPPOB) serta menghasilkan produk kroket bernilai jual dengan kemasan vakum bermerek yang diminati konsumen.

Sebagai langkah dan gagasan keberlanjutan ke depan, inovasi ini direkomendasikan untuk ditindaklanjuti melalui pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KWT/UMKM desa), pengajuan izin PIRT dan Halal, serta ekspansi pemasaran digital berbasis sistem Pre-Order guna mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Partibi Tembe secara berkelanjutan.

E. DAFTAR PUSTAKA

Agustina, L., Anisykurlillah, I., Hajawiyah, A., & Harjanto, A. P. (2021). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Melalui Nilai Tambah Hasil Bumi Dusun Thekelan Kabupaten Semarang. *Jurnal Abdimas PHB*, *4*(2), 147–152.

Cahyadi, U., & Firdaus, F. F. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Petani Kentang Berbasis Agroindustri dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal Kalibrasi*, *18*(1).

Famuji, U. (2026). Strategi Pemberdayaan Petani Kentang di Desa Clekatakan untuk Meningkatkan Kesejahteraan melalui Kelompok Tani Pemalang. *Swadimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2).

Haq, Q. A., & Wulandari, E. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kentang (Solanum tuberosum) di Kecamatan Cikajang Kabupaten Garut. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, *6*(2).

Hidayat, S., & Susilowati, D. (2021). Analisis Efisiensi Usahatani Tanaman Kentang dan Nilai Tambah Keripik Kentang di Desa Ranupani Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang Provinsi Jawa Timur. *JU-Ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*, *5*(2).

Ihsan, M., Firza, E., Edward, E., Firmansyah, & Abdullah, Z. (2021). Ketahanan Pangan Nasional Melalui Diversifikasi Olahan Kentang Kayu Aro. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat (JKAM)*, *5*(1).

Kusumo, R. A. B., Hapsari, H., & Rachmawati, E. (2025). Peningkatan Kualitas Produk UMKM Pangan

melalui Penerapan Praktik Produksi yang Baik di Desa Cijambu, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. *Abdimas Galuh*, *7*(2), 1485–1489.

Nadhirah, A. (2024). Analisis Nilai Tambah Pada Home Industry Makanan Beku Kroket Kentang Isi. *Media Agribisnis*, *8*(1).

Nairfana, I., Nikmatullah, A., Sarjan, M., Cahyono, T. D., Haryanto, H., Kisman, Hadi, A. P., Dewi, S. M., Jihadi, A., & Chitra, T. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Kentang Industri pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Sembalun. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA (JPMPI)*, *5*(4).

Rahmawati, W., Deperiky, D., Rafindo, H., Hidayat, R., & Kobal, H. (2025). Manajemen Diversifikasi dan Hilirisasi Produk Unggulan dari Hasil Pertanian Kentang Kelompok Usaha Bersama Pemuda Solok Saiyo Sakato Kelurahan Aia Dingin Kecamatan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat DEWANTARA*, *8*(1).

Sabrina, I. S., Fauzi, I., Amalia, K., Afifah, I. N., & Azizah, M. R. (2026). Analisis Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data dalam Metodologi Penelitian Tindakan Kelas: Tinjauan Literatur Sistematis. *JPK: Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, *3*(2), 115–124.

Wardana, R., Lutfi, F., Oktafa, H., Firgiyanto, R., Ramadhani, R., & Kurniawan, B. (2025). Revitalisasi Sentral Kentang dengan Smart Greenhouse Berbasis IoT dan Smart Agrologistik dalam Pembibitan Kentang serta Pengolahan Produk Mashed Potato di Bondowoso. *Dharma Raflesia Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, *23*(1), 56–70. https://doi.org/10.33369/dr.v23i1.41058

Wicaksono, B. A. P., Putri, F. A., Rahito, N., & Priyanti, E. (2024). Pengembangan Produk Kroket Substitusi Labu Siam (Sechium edule) dengan Isian Ragout Bunga Kecombrang (Etlingera elatior). *Agromedia*, *42*(1), 23–29.

Wiratnasari, I., & Marwanti, M. (2025). Kroket Kentang Keju dengan Subtitusi Tempe sebagai Snack Sehat untuk Generasi Z. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *9*(1).

Wulandari, S. L., Takdir, N., Soni, A., & Sabriani, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Inovasi Kewirausahaan Olahan Singkong di Kampung Yomaima Distrik Napua Jayawijaya, Papua. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *7*(3), 750–756.