

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUKSI STIK UBI JALAR UNGU

THE ANALYSIS OF PRODUCTION BUSINESS FEASIBILITY OF PURPLE SWEET POTATO STICKS

Reza Septtian Caturangga¹⁾, Mokhammad Fatoni Kurnianto²⁾

¹⁾ Departement of Food Industry Technology, State Polytechnic of Jember
Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember, East Java, Indonesia
Email: rezaseptian400@gmail.com

Recieved: 17 Januari 2026 | Accepted: 29 Januari 2026 | published: 29 Januari 2026

ABSTRAK

Stik ubi jalar ungu merupakan variasi dalam bidang pangan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dengan tambahan ubi jalar ungu, tepung tapioka, gula halus, margarin, garam, vanili. Dengan berbagai formulasi bahan cair yakni dari santan. Stik ubi jalar ungu yang memiliki rasa dominan manis yang sangat merakyat sehingga cocok sebagai salah satu makanan ringan yang dinikmati bersama oleh keluarga. Selain itu juga olahan makanan ringan ini dapat memberikan peluang usaha stik ubi ungu yang dapat mendatangkan keuntungan karena memiliki potensi besar dalam lingkup pasar. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis dari usaha produksi stik ubi jalar ungu menjadi usaha yang layak untuk dijalankan. Pada analisa biaya dengan realisasi didapatkan biaya tetap Rp. 27.072, biaya tidak tetap Rp. 616.070, dengan total biaya produksi Rp. 643.142, total pendapatan Rp. 880.000, keuntungan Rp. 236.858, laju keuntungan 36%, dan R/C Ratio 1,3. Sehingga usaha produksi stik ubi jalar ungu ini layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Analisis kelayakan usaha; ubi jalar ungu; stik; produksi

ABSTRACT

Purple sweet potato sticks are a variation in the food sector made from wheat flour as the main ingredient with the addition of purple sweet potato, tapioca flour, powdered sugar, margarine, salt, and vanilla, using coconut milk as the liquid component in various formulations. Purple sweet potato sticks have a predominantly sweet taste that is widely favored by the general public, making them suitable as a snack to be enjoyed together by families. In addition, this processed snack product offers business opportunities for purple sweet potato sticks that can generate profits due to its great potential in the market. The purpose of this study is to analyze whether the production business of purple sweet potato sticks is feasible to be operated. Based on the cost analysis with actual realization, the fixed cost was Rp 27,072, the variable cost was Rp 616,070, resulting in a total production cost of Rp 643,142. The total revenue was Rp 880,000, with a profit of Rp 236,858, a profit rate of 36%, and an R/C ratio of 1.3. Therefore, the purple sweet potato stick production business is feasible to be operated.

Keywords: The analysis of business feasibility; purple sweet potato; stick; production.

PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu termasuk kedalam jenis umbi-umbian dari kelompok ubi jalar. Ubi jalar ungu merupakan salah satu varietas ubi jalar yang banyak dijumpai, selain jenis berwarna putih, kuning, dan merah. Warna ungu yang kuat pada daging umbinya menjadikan varietas yang menarik perhatian masyarakat (Iriyati, 2012). Menurut Ticoalu et al. (2016) menyatakan bahwa ubi jalar, termasuk ubi ungu, dapat dijadikan bahan makanan pokok, baik dengan cara direbus, diolah menjadi tepung ataupun dijadikan keripik. Menurut Herminiati et al (2024) dalam meningkatnya jumlah produksi, olahan ubi jalar ungu pun menjadi semakin beragam. Salah satu bentuk pengolahan tersebut adalah pembuatan tepung ataupun makanan ringan yang lainnya yang dapat mendukung upaya kemandirian nasional dengan mengurangi ketergantungan terhadap bahan lainnya.

Makanan ringan seperti stik merupakan salah satu jenis camilan yang banyak digemari oleh banyak orang. Popularitas dari camilan ini menjadikan sebagai peluang usaha yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan. Makanan stik sendiri memiliki bentuk yang memanjang yang digoreng kering, tekstur yang renyah dan memiliki rasa manis, gurih ataupun asin. Stik banyak mengalami perkembangan dengan cara memanfaatkan bahan dasar dari daerah lokal.

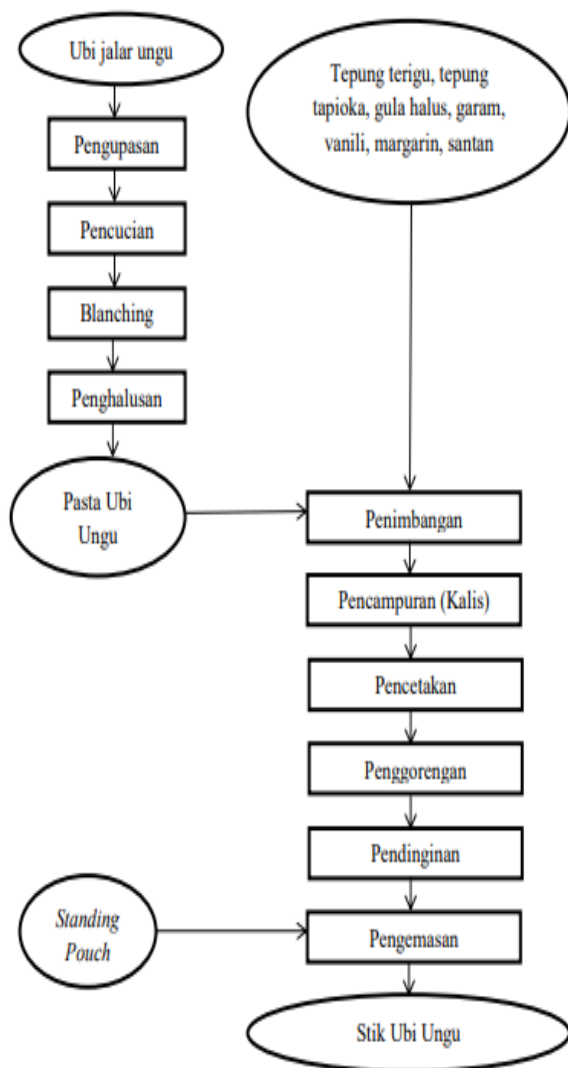
Tujuan adanya diversifikasi pengolahan lebih lanjut terhadap bahan baku ubi ungu ini dengan dijadikan stik dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan pokok, meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, menambah variasi produk olahan pangan, dan meningkatkan nilai jual tambah produk pertanian. Oleh karena itu, adanya tujuan penelitian ini untuk menganalisis suatu usaha produksi stik ubi jalar ungu agar dapat diukur kelayakannya dalam pasar industri makanan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini dilakukan di Laoratorium Pengolahan Pangan, Gedung Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, yang berlangsung pada bulan Januari-Mei 2025. Alat yang digunakan saat produksi stik ubi jalar ungu yakni timbangan, baskom, nampan, wajan, sutil, peniris minyak, kompor gas, cetakan, atau gilingan stik, sendok, pisau, mangkok, piring dan gelas ukur. Adapun bahan yang digunakan yakni, ubi jalar ungu, tepung terigu, tepung tapioka, gula halus, garam, vanili, margarin, dan santan.

Proses Pembuatan Stik Ubi Jalar Ungu

Tahapan proses pembuatan stik ubi jalar ungu yakni dengan dimulainya pengupasan dan pengecilan ubi jalar ungu, guna mempercepat proses pemblanchingan. Blanching dilakukan selama 20-30 menit dengan suhu 90°C. selanjutnya dilakukan penimbangan bahan-bahan yang lain seperti tepung terigu, tepung tapioka, gulahalus, garam, vanili, santan, dan pasta ubi ungu. campur dan uleni adonan hingga kalis. Tahap selanjutnya yakni pencetakan adonan menggunakan *pastamaker*. setelah tahap pencetakan stik digoreng hingga berwarna ungu tua, dan terakhir dikemas menggunakan *standing pouch*. Proses pembuata stik ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Stik Ubi Jalar Ungu

Analisis Kelayakan Usaha Produksi Stik Ubi Jalar Ungu.

Analisis kelayakan usaha pada stik ubi jalar ungu bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan memberikan suatu manfaat yang besar dibandingkan dengan biaya yang kita keluarkan. Dengan kata lain usaha yang dijalankan memberikan keuntungan berupa finansial dan juga nonfinansial sesuai dengan apa yang diinginkan. Layak dapat memberikan keuntungan yang tidak hanya pada perusahaan yang menjalankan, melainkan juga investor, kreditor, pemerintah, dan

masyarakat luas. (Wahyuni, *et all.*, 2020)). Analisa yang dilakukan terdiri dari:

1. Biaya produksi, merupakan semua pengeluaran biaya yang mencakup seluruh proses produksi, termasuk biaya tetap dan juga biaya tidak tetap.
2. Harga Pokok Penjualan (HPP), merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Perhitungan HPP yakni harga pokok suatu produk tanpa laba.
3. Harga Jual, harga yang ditetapkan penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan HPP dan keuntungan yang diinginkan.
4. Pendapatan, merupakan penerimaan uang yang didapat dari konsumen dengan hasil penjualan produk. Jumlah total pendapatan dihitung dengan mengalikan harga jual dengan jual produk yang terjual.
5. Keuntungan, merupakan suatu hasil dari penjualan suatu produk, yang diperoleh dari pendapatan dan biaya yang dikeluarkan. Dengan rumus:
Keuntungan = Pendapatan – Total Biaya
6. *Break Event Point* (BEP)

BEP merupakan total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga dapat dikatakan tidak ada keuntungan atau kerugian. Ada 2 macam BEP yakni BEP Produksi yang menghitung jumlah unit yang harus dijual untuk menutupi semua biaya dan BEP Harga yang merupakan harga minimum yang harus ditetapkan untuk mencapai titik impas.

(BEP) Produksi (unit)

$$= \frac{\text{Biaya Tetap (Rp)}}{\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya Variabel per unit}}$$

$$\text{(BEP) Harga (Rp)} = \frac{\text{Biaya tetap (Rp)}}{1 - \left(\frac{\text{Biaya variabel unit}}{\text{harga jual per unit}} \right)}$$

7. *Revenue/Cost Ratio* (R/C Ratio)

R/C Ratio merupakan perbandingan antara total pendapatan dan total biaya. Nilai $R/C > 1$ menunjukkan usaha layak, sedangkan $R/C < 1$ menunjukkan kerugian. Berikut rumus R/C Ratio:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Stik Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar merupakan produk pertanian yang dapat dikembangkan produk turunannya sehingga ubi jalar sendiri memiliki nilai tambah dan nilai jual, berkaitan dengan hal ini tentunya ubi jalar perlu diperlakukan proses lanjutan dan teknologi tepat guna dalam pengolahannya (Andriana *et al*, 2020). Ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori dengan kandungan karbohidrat yang tinggi didalamnya. Kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong indeks glikemik rendah, yakni tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula (Murtiningsih dan Suryanti, 2011).

Ubi jalar ungu yang memiliki warna pekat mengandung antosianin sebesar 61,85 mg/100g atau 17 kali lebih besar dibanding ubi jalar ungu yang berwarna muda yakni 3,51 mg/100g. Kandungan antosianin pada ubi ungu dapat berkurang jika mengalami proses pengolahan, akan tetapi produk akhir yang dihasilkan masih memiliki kandungan antosianin sebagai sumber antioksidan (Husna *et al.*, 2013)

Olahan stik ubi jalar ungu merupakan salah satu inovasi produk stik yang menggunakan bahan utama yakni ubi jalar ungu. Produk ini dibuat dengan penambahan pasta ubi jalar ungu dengan cara pengolahan pada ubi ungu diblanching atau dikukus terlebih dahulu untuk mempertahankan warna ubi sebelum ditambahkan pada adonan. Penambahan bahan-bahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan warna, cita rasa, dan juga memanfaatkan kandungan yang ada pada ubi jalar ungu (Diah Auliya, 2021).

Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Produksi Stik Ubi Jalar Ungu

Analisis kelayakan usaha pada stik ubi jalar ungu dilakukan dengan cara

perhitungan dari biaya tetap, biaya tidak tetap, biaya produksi, harga pokok penjualan, harga jual, total pendapatan, keuntungan, R/C Ratio, BEP Rupiah dan juga BEP produksi dengan dilakukannya produksi sebanyak 10x produksi dengan tiap produksinya menghasilkan 11 kemasan.

Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap (*fixed cost*) dalam usaha stik ubi jalar ungu meliputi pengeluaran pembelian berupa alat produksi dan penyusutannya. Total biaya tetap yang didapatkan pada produksi stik ubi jalar ungu yakni Rp. 9.024 dengan lama produksi 3 bulan, didapatkan total biaya tetap sebesar Rp. 27.072. anggaran perhitungan pada biaya tetap dapat dilihat pada tabel 1.

Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Biaya tidak tetap merupakan biaya yang digunakan dengan pembelian bahan baku dan juga bahan tambahan lainnya serta upah tenaga kerja pada proses pengolahan stik ubi jalar ungu yang dilakukan selama 10x produksi. Total biaya tidak tetap yang didapatkan selama 10x produksi yakni sebesar RP. 616.070. anggaran perhitungan pada biaya tidak tetap dapat dilihat pada tabel 2.

Total Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua pengeluaran biaya yang mencakup seluruh proses produksi, termasuk biaya tetap dan juga biaya tidak tetap. Total biaya produksi didapatkan dari hasil jumlah dari biaya tidak tetap dan juga biaya tetap. Pada produksi stik ubi jalar ungu yang dilakukan selama 10x produksi dengan total biaya produksi yang didapatkan yakni sebesar Rp. 643.142. total perhitungan keseluruhan pada biaya produksi dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 1. Biaya Tetap (*fixed cost*)

Alat	Jumlah	Harga/ Satuan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai susut/bulan
Wajan	1	27.000	27.000	36	750
Timbangan	1	29.000	29.000	48	604,16
Baskom	1	5.000	5.000	24	208,33
Nampan	3	4.000	12.000	24	500
Sutil	1	6.000	6.000	36	166,66
Peniris minyak	1	7.000	7.000	36	194,44
Kompor	1	95.000	95.000	72	1.319
Pasta maker	1	126.000	126.000	48	2.625
Sendok	4	2.000	8.000	36	222,22
Pisau	1	4.000	4.000	36	111,11
Mangkok	1	3.000	3.000	48	62,5
Piring	2	2.000	4.000	48	83,33
Gelas ukur	1	4.500	4.500	48	93,75
Dandang	1	32.000	32.000	36	888,88
Tabung gas	1	165.000	165.000	120	1.375
Jumlah					9.024

Tabel 2. Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Bahan	Jumlah 1x produksi	Harga/Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Total Harga (Rp) 10x produksi
Ubi jalar ungu	250 gr	8.000/kg	2.000	20.000
Tepung terigu	225 gr	9.500/kg	2.137	21.370
Tepung tapioka	125 gr	9.000/500gr	2.250	22.500
Gula halus	50 gr	17.500/kg	1.875	18.750
Garam	2,5 gr	4.000/250gr	40	400
Vanili	1,4 gr	500/1,4gr	500	5.000
Margarin	60 gr	6.000/250gr	1.440	14.400
Santan	30 ml	5.000/100gr	1.500	15.000
Minyak goreng	500 ml	16.500/L	8.250	82.500
Label	11 pcs	10.000/16pcs	6.875	68.750
Standing pouch	11 pcs	17.000/50pcs	3.740	37.400
Transportasi	1	10.000/L	10.000	100.000
Tenaga kerja	1	12.000	12.000	120.000
Gas kompor	90 menit	6.000/jam	9.000	90.000
Jumlah			61.607	616.070

Tabel 3. Total Biaya Produksi

Jenis Biaya	Total
Biaya Tetap	9.024
Biaya Tidak Tetap	616.070
Jumlah Keseluruhan	643.142.

Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Perhitungan HPP yakni harga pokok suatu produk tanpa laba. Harga pokok penjualan pada produksi stik ubi jalar ungu didapatkan dari:

Total biaya produksi : Jumlah kemasan

$$\text{Rp. } 643.142 : 110 = \text{Rp. } 5.846$$

Jadi harga pokok penjualan (HPP) pada stik ubi jalar ungu sebesar Rp. 5.846

Harga Jual

Harga jual adalah harga yang ditetapkan penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan HPP dan keuntungan yang diinginkan. Harga jual didapatkan dari rumus:

$$\begin{aligned} &\text{HPP} + (40\% \times \text{Harga Pokok Penjualan}) \\ &= \text{Rp. } 5.846 + (40\% \times \text{Rp. } 5.846) \\ &= \text{Rp. } 8.184 \end{aligned}$$

Jadi harga jual perkemasan pada stik ubi jalar ungu sebesar Rp. 8.000

Total Pendapatan

Pendapatan merupakan penerimaan uang yang didapat dari konsumen dengan hasil penjualan produk. Jumlah total pendapatan dihitung dengan mengalikan harga jual dengan jual produk yang terjual. Total pendapatan yang didapatkan yakni sebesar Rp. 880.000

$$\begin{aligned} &\text{Harga Jual} \times \text{Jumlah Kemasan} \\ &= \text{Rp. } 8.000 \times 110 \\ &= \text{Rp. } 880.000 \end{aligned}$$

Keuntungan

Keuntungan merupakan suatu hasil dari penjualan suatu produk, yang diperoleh dari pendapatan dan biaya yang dikeluarkan.

$$\begin{aligned} &\text{Total pendapatan} - \text{Total Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp. } 880.000 - \text{Rp. } 643.142 \\ &= \text{Rp. } 236.858 \end{aligned}$$

Keuntungan yang didapatkan selama 10x produksi sebesar Rp. 236.858

Break Event Point (BEP)

BEP merupakan total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga dapat dikatakan tidak ada keuntungan atau kerugian. Ada 2 macam BEP yakni BEP Produksi yang menghitung jumlah unit yang harus dijual untuk menutupi semua biaya dan BEP Harga yang merupakan harga minimum yang harus ditetapkan untuk mencapai titik impas.

BEP Rupiah

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{total biaya tetap}}{1 - (\text{biaya tidak tetap} : \text{Total pendapatan})} \\ &= \frac{\text{Rp. } 27.072}{1 - (\text{Rp. } 616.070 : \text{Rp. } 880.000)} \\ &= \frac{\text{Rp. } 27.072}{0,3} \\ &= \text{Rp. } 90.240 \end{aligned}$$

BEP Produksi

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{harga jual perkemasan} - \text{biaya variabel unit}} \\ &= \frac{27.072}{8.000 - 5.600} = 11 \text{ kemasan} \end{aligned}$$

Revenue/Cost Ratio (R/C Ratio)

R/C Ratio merupakan perbandingan antara total pendapatan dan total biaya. Nilai R/C > 1 menunjukkan usaha layak, sedangkan R/C < 1 menunjukkan kerugian.

R/C Ratio

$$\begin{aligned} &= \text{Total pendapatan} : \text{total biaya produksi} \\ &= \text{Rp. } 880.000 : \text{Rp. } 643.142 \\ &= 1,3 \text{ (layak untuk dijalankan)} \end{aligned}$$

Dari keseluruhan perhitungan hingga didapatkan R/C Ratio dimana perbandingan keuntungan yang diperoleh dan biaya yang dikeluarkan > 1 maka usaha dari produksi stik ubi jalar ungu menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa kelayakan usaha yang dilakukan, produksi stik ubi jalar ungu layak untuk dijalankan. Biaya produksi yang relative terjangkau, ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan potensi pasar yang cukup luas dapat menjadikan usaha ini memiliki prospek yang baik untuk

dikembangkan. Stik ubi jalar ungu diproduksi sebanyak 10x produksi dengan total 110 kemasan dengan hasil yang diperhitungkan yakni biaya tetap Rp. 27.072, biaya tidak tetap Rp. 616.070, total biaya produksi Rp. 643.142, dengan total pendapatan Rp. 880.000, keuntungan Rp. 236.858, laju keuntungan 36% dan R/C Ratio 1,3.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Mokhammad Fatoni K., S.TP., M.P atas bimbingan dan masukan yang sangat berharga dan membantu selama proses menyelesaikan penelitian ini. Terimakasih kepada Politeknik Negeri Jember atas fasilitas ketersediaan laboratorium teknologi pengolahan. Penulis mengapresiasi masukan yang dapat membantu terhadap penulisan kualitas naskah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, E. D. (2022). Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Stik Sebagai Diversifikasi Pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan. *Kreativasi: Journal of Community Empowerment*, 1(2).
- Apriantini, G. A. E. (2020). Analisis kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemanasan pada suhu yang sangat tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8-13.
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis kelayakan usaha dan strategi pengembangan industri kecil tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnemi*, 2(1), 29-39.
- Auliya, I. D. (2021). Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Jalar Ungu Taburan Wijen (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamuja, C. F. (2014). Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara Sebagai Bahan Baku Santan Instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 20.
- Batubara, R. F., & Rozaini, N. (2023). Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Gula Pasir di Sumatera Utara Tahun 2016–2022. *OPTIMAL Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 3(2), 28-35.
- Efendy, I., & Syamsul, D. (2019). Faktor Yang Berhubungan Tingkat Konsumsi Air Bersih Pada Rumah Tangga Di Kecamatan Peudada Kabupaten Bireun. *Jurnal Biology Education*, 7(2).
- Istiqomah, N. (2020). Pembuatan dan Pemasaran Opak Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Herminiati, A., Andriansyah, R. C. E., Hidayat, D. D., Indriati, A., Mayasti, N. I., Komalasari, N., ... & Sukwati. (2024, February). Appropriate technology for production of purple sweet potato flour and product characteristics. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2957, No. 1, p. 050038). AIP Publishing LLC.
- Jamaludin, J., & Ranchiano, M. G. (2021). Pertumbuhan tanaman vanili (*Vanilla planifolia*) dalam polybag pada beberapa kombinasi media tanam dan frekuensi penyiraman menggunakan teknologi irigasi tetes. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 65-72.
- Jayanti, U., Dasir, D., & Idealistuti, I. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.

- Kementerian Pertanian. (2025). Petunjuk Operasional Kegiatan Pengembangan Ubi Jalar Dalam Mendukung Program Pekarangan Pangan Bergizi (P2B). https://id.scribd.com/document/852095900/PETUNJUK-OPERASIONAL-KEGIATAN-UBI-JALAR-P2B-TAHUN-2025-EDIT-4-Feb-2025?utm_source=chatgpt.com. Diakses pada tanggal 16 Juli 2025.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lamusu, Darni. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Deversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam?. *Jurnal Pendidikan Transformatif*, 2(2), 6-10.
- Muslimin, Z., Zainuddin, M. Z., & Saputra, M. K. (2022). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Usaha UMKM Sederhana. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(2), 132-149.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang meningkatkan ekonomi warga Banten. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 12(1), 47-53
- Sakti, S. A. J., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Produk Kue Kering Sebagai Camilan Sehat dengan Penambahan Daun Sirih Cina. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 420-439.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113-123.
- Sriwana, I. K., Erni, N., & Abdullah, R. (2020). Perancangan model persediaan bahan baku ubi ungu pada produksi keripik ubi ungu dengan metode simulasi sistem dinamis. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).