
PEMBERDAYAAN SOSIAL MELALUI INOVASI PRODUK UMKM KERIPIK TEMPE STUDI KASUS DI DESA PERMANU

Ivana Tri Mulyani Boboy¹, Gigih Priyandoko^{2,*}, Octaviani Mustikawaty³, Ghaniy Raharja⁴,
Muchamad Lukman Fauzi⁵, Laily Ainur Rofiqoh⁶

^{1,3}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Widyagama Malang

²Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang

^{4,5,6}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Widyagama Malang

*Email Korespondensi: gigih@widyagama.ac.id

Submitted : 16 Oktober 2019; *Revision* : 2 Agustus 2020; *Accepted* : 2 September 2020

ABSTRAK

Eksistensi olahan tempe masih menjadi favorit masyarakat sekitar. Khususnya untuk daerah Kota Malang sendiri menjadi salah satu sentra produksi olahan tempe salah satunya olahan tempe menjadi keripik. Banyak pelaku Usaha mikro kecil dan menengah khususnya pengusaha olahan keripik tempe mengalami berbagai masalah yaitu lemahnya akses terhadap permodalan, literasi digital masih lemah apalagi selama masa pandemi Covid-19 mengakibatkan kontraksi di sektor perekonomian sehingga mengalami daya saing UMKM. Pengabdian ini dilakukan di UMKM Keripik Tempe Sagu Surya Jaya ibu Windi, sebagai salah satu UMKM yang memproduksi keripik tempe di wilayah Desa Permanu, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang. Keripik tempe hasil produksi UMKM Keripik Tempe Surya Jaya merupakan salah satu keripik tempe yang menjadi favorit bagi warga sekitar desa tersebut, dan juga banyak dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Malang. Hal yang kita dapat dalam penelitian UMKM ini diantaranya kurangnya lokasi dalam teknologi digital yaitu *Google Maps* yang dengan tujuan untuk orang maupun pelanggan untuk mencari lokasi rumah produksi keripik tempe ini. Selain itu juga kurangnya tanda pengenal dan juga desain produk kemasan berupa desain stiker maka dari itu kita tidak hanya membantu bagaimana cara pengolahannya saja tetapi kita juga membantu pembuatan lokasi *Google Maps*, papan pengenal, *banner* dan desain stiker untuk memajukan UMKM ini agar lebih maju, mudah dikenal, dan pelanggan serta untuk memperluas pemasarannya.

Kata kunci : Keripik Tempe, UMKM, Google Maps, Desa Permanu

ABSTRACT

The existence of processed tempeh is still a favorite of the surrounding community. Especially for the Malang City area is one of the centres for producing processed tempe, one of which is processed into chips. Many micro and small enterprises, especially tempe chip processing entrepreneurs, experience various problems, namely weak access to capital. Digital literacy is still weak, especially during the Covid-19 pandemic, resulting in a contraction in the economic sector and the competitiveness of MSMEs. This service is carried out at the Tempe Sago Chips SMEs, Surya Jaya, Mrs. Windi, as one of the SMEs that produces tempe chips in the Permanu Village area, Pakisaji District, Malang Regency. Tempe chips produced by SMEs Surya Jaya Tempe chips are one of the village's favorite tempe chips for residents. They are also widely used as souvenirs for tourists visiting Malang. The things that we get in this MSME research include the lack of locations in digital technology, namely Google Maps, aiming for people and customers to find the location of this tempeh chip production house. In addition, there is also a lack of identification of the design of packaging products is in the form of sticker designs. Therefore we not only help process it but also help make the location of google maps, identification boards, banners, and sticker designs to advance this MSME to be more advanced, easily known, and customers and to expand its marketing.

Keywords : Tempe Chips, MSMEs, Google Maps, Permanu Village

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil dan menengah memegang peranan penting dalam menyerap tenaga kerja dan berkontribusi besar bagi pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini terlihat sebanyak 3,08% sisanya berada dari usaha besar. Secara rinci, tenaga kerja di usaha mikro tercatat sebanyak 109,8 juta atau 89%. Sebanyak 5,93 juta orang atau 4,81% tenaga kerja berasal dari usaha kecil. Jika melihat struktur yang ada usaha mikro kecil dan menengah juga menjadi penyumbang bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia (Bora, 2019; Ibad and Susilaningih, 2019; Apriyani, Haryono and Nugraha, 2020; Bintari, 2020; Frayudha, 2020; Chalimatus Sa'diyah and Ersi Herliana, no date).

Di sisi lain permasalahan yang dialami oleh Usaha mikro kecil dan menengah masalah UMKM yakni lemahnya akses terhadap permodalan, literasi digital masih lemah, di Indonesia menghambat pertumbuhan usaha dan menyebabkan UMKM kalah bersaing, stagnan, bahkan dampak terburuknya dapat gulung tikar. Tentunya ini menjadi pekerjaan rumah bagi sektor ekonomi untuk mengatasi permasalahan usaha mikro, kecil, dan menengah di Indonesia. Selama pandemi Covid-19 hampir semua sektor perekonomian mengalami kontraksi sehingga melemahkan daya saing UMKM di dalam negeri (Asriyani, 2018; Ibadilah, 2021).

Secara administratif Desa Permanu sebuah desa yang terletak di wilayah Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur memiliki empat dusun yakni dusun Permanu, dusun Lowok, dusun Tunggul, dusun Blau. Siklus hidup produk atau *product life cycle* adalah proses alami yang dialami setiap produk. Dalam teori daur hidup produk dikenal empat fase atau tahapan yaitu tahapan pengenalan yang ditandai dengan fase pengenalan yaitu produk masih baru dirilis dan belum dikenal luas serta keuntungan perusahaan kecil dan biaya promosi sangat besar. Setelah produk melalui fase pengenalan tahapan selanjutnya yaitu tahapan siklus pertumbuhan hal ini ditandai dengan adanya kenaikan atau penurunan permintaan atas produk dan menunjukkan keberhasilan fungsi pemasaran selama tahap pengenalan. Salah satu kegiatan yang dilakukan selama hampir satu bulan sebagai wujud kami melakukan kegiatan kuliah pengabdian masyarakat yakni dengan memberdayakan UMKM keripik tempe dengan berkontribusi melalui teknologi tepat guna berupa *Google Maps* yang bertujuan untuk memperluas keberadaan bisnis dan memudahkan orang untuk menemukan lokasi UMKM keripik tempe sagu ini agar lebih mudah dipasarkan (Ibad and Susilaningih, 2019; Shauqi, 2019; Apriyani, Haryono and Nugraha, 2020; Bintari, 2020; Frayudha, 2020; Priyandoko, Rofii and Sujianto, 2020; Ibadilah, 2021; Novianti, Roz and Sa'diyah, 2021).

METODE

Penelitian dilakukan di UMKM keripik tempe sagu Surya Jaya di Desa Permanu, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja purposive dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan daerah yang terdapat UMKM keripik tempe sagu. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik UMKM keripik tempe ibu Windi dengan pertimbangan bahwa memproduksi secara berkontinu serta telah melakukan proses dua tahapan yaitu pengolahan kedelai menjadi tempe kemudian pengolahan tempe menjadi keripik tempe. Pengabdian ini menggunakan metode studi kasus. Pengumpulan data penelitian dilakukan pada bulan pengumpulan data penelitian dilakukan pada Bulan Agustus 2022. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dan pengamatan langsung tentang keadaan di lapangan mengenai UMKM keripik tempe yang digunakan dalam penelitian. Data sekunder diperoleh dari lembaga/ instansi terkait. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kualitatif

Pembuatan Kripik Tempe Sagu

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Selain rasanya enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi. Bahan makanan ini diolah dari kacang

kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tempe mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tempe kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin. Tempe dapat diolah dengan berbagai macam makanan diantaranya makanan berupa keripik salah satunya adalah keripik tempe sagu. Dalam pengelolaan pembuat keripik tempe sagu sedikit berbeda dengan pembuatan tempe pada biasanya. Pada pengolahan tempe sagu ini dibutuhkan waktu kurang lebih 2-3 hari agar hasilnya lebih sempurna saat dikelola menjadi keripik tempe.

Bahan Baku

1. Kedelai, bahan baku dari proses pembuatan tempe yang paling utama adalah kacang kedelai. Kualitas yang bagus, tidak busuk, dan tidak berbau yang menyengat. Kedelai merupakan bahan utama dalam pembuatan tempe.
2. Tepung Tapioka, bahan baku kedua adalah Tepung tapioka yang merupakan hasil ekstraksi umbi singkong. Tepung ini berwarna putih, juga memiliki tekstur yang sedikit kasar dan lebih kasar dari tepung terigu. Tapioka memiliki sifat-sifat yang hampir sama dengan tepung sagu karena itulah penggunaan keduanya bisa ditukar. Tepung ini merupakan tepung protein rendah dengan kandungan utamanya karbohidrat, kandungan gizi tepung tapioka per 100 gram adalah 362 kal, protein 0.59%, lemak 3.39%, air 12.9% dan karbohidrat 6.99% tepung ini juga memiliki beberapa vitamin dan mineral.
3. Ragi atau Laru, fermentasi bahan pangan adalah hasil kegiatan dari beberapa spesies mikroba seperti bakteri, khamir dan kapang. Mikroba yang melakukan fermentasi dengan memberikan hasil yang dikehendaki dapat dibedakan dari mikroba-mikroba penyebab penyakit dan penyebab kerusakan. Mikroba fermentasi mendatangkan hasil akhir yang dikehendaki, misalnya bakteri akan menghasilkan asam laktat, khamir menghasilkan alkohol, kapang menghasilkan tempe. Kadang-kadang tidak digunakan kultur murni untuk fermentasi sebagai laru (starter). Misalnya pada pembuatan tempe atau oncom digunakan hancuran tempe dan oncom yang sudah jadi.
4. Bawang, bawang digunakan untuk menyedapkan rasa khas yang ada pada keripik tempe tersebut dan juga sebagai rempah-rempah yang memiliki aroma yang kuat pada pembuatan keripik tempe sagu ini.
5. Minyak Goreng, digunakan untuk menggoreng tempe dan mematangkan keripik tempe agar tempe menjadi kering dan renyah.
6. Garam dan Penyedap Rasa, bahan yang digunakan sebagai bumbu yang menciptakan rasa khas dari keripik tempe sendiri agar keripik tempe tidak tengik dan keripik tempe tetap terasa renyah. Menambah daya tarik pengonsumsi untuk mengonsumsi ataupun membeli keripik tempe ini.

Alat yang dibutuhkan

1. Baskom, tempat digunakan untuk merendam dan mencuci kedelai.
2. Plastik, tempat untuk menjadikan kacang kedelai menjadi tempe.
3. Sendok, untuk memasukan
4. Corong, untuk memudahkan memasukan tepung yang sudah dicampur kacang kedelai untuk dimasukan kedalam plastik yang panjang.
5. Alat tumbuk, untuk memadatkan tepung yang sudah dicampur dengan kedelai agar padat dan tidak hancur.
6. Tali, untuk mengikat plastik yang berisi tepung yang sudah dicampur dengan kacang kedelai.

7. Pisau/alat Pemotong, untuk memotong tempe yang sudah jadi dan menjadi tipis untuk dijadikan keripik.
8. Wajan, untuk menggoreng tempe yang sudah dipotong tipis-tipis dan akan dijadi-
nya keripik.
9. Spatula, untuk mengangkat yang sudah digoreng
10. Saringan/peniris minyak, untuk meniriskan minyak pada keripik yang sudah digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilakukan di UMKM Keripik Tempe Sagu Surya Jaya ibu Windi, sebagai salah satu UMKM yang memproduksi keripik tempe di wilayah Kabupaten Malang Desa Permanu. Keripik tempe hasil produksi UMKM Keripik Tempe Surya Jaya merupakan salah satu kripik tempe yang favorit bagi warga sekitar desa tersebut, dan juga banyak dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke kota Malang. Deskripsi produk keripik tempe oleh UMKM Keripik tempe Surya Jaya seperti ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Produksi Keripik Tempe

| Spesifikasi | Keterangan |
|----------------------|--|
| Nama Produk | Keripik Tempe Sagu Surya Jaya |
| Bahan Baku | Tempe |
| Pengolahan | Proses penggorengan |
| Jenis Kemasan | Plastik |
| Karakteristik Produk | Fisik : padat dan aroma normal Netto : 35 gr, 50 gr, 100 gr |
| Umur Simpan | 3 bulan dengan kondisi tertutup |
| Distribusi | Menggunakan kendaraan pribadi |
| Penggunaan Produk | Konsumsi langsung |
| Konsumen | Semua tingkatan umur |

Proses Pembuatan

Pada dasarnya proses pembuatan tempe merupakan proses penanaman mikroba jenis jamur *Rhizopus sp* pada media kedelai, sehingga terjadi proses fermentasi kedelai oleh ragi tersebut. Hasil fermentasi menyebabkan tekstur kedelai menjadi lebih lunak, terurainya protein yang terkandung dalam kedelai menjadi lebih sederhana, sehingga mempunyai daya cerna lebih baik dibandingkan produk pangan dari kedelai yang tidak melalui proses fermentasi.

Tempe terbuat dari kedelai dengan bantuan jamur *Rhizopus sp*. Jamur ini akan mengubah protein kompleks kacang kedelai yang sukar dicerna menjadi protein sederhana yang mudah dicerna karena adanya perubahan-perubahan kimia pada protein, lemak, dan karbohidrat. Pada artikel ini cara pengolahan kacang kedelai menjadi tempe sagu yang akan dikelola kembali menjadi keripik yang akan dijual dan dipasarkan adalah sebagai berikut; Tahap 1, tahapan pembuatan tempe sagu pada survei yang kita lakukan,

- a) Membersihkan kacang kedelai terlebih dahulu menggunakan air yang bersih.
- b) Rendam kacang kedelai yang telah dicuci bersih selama 12-18 jam dengan air biasa.
- c) Lepaskan kulit kedelai yang telah lunak kemudian cuci dan bilas menggunakan air.
- d) Kukus/rebus biji kedelai sampai empuk.
- e) Setelah empuk diamkan kedelai hingga dingin.
- f) Taburkan ragi tempe sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga merata.

- g) Campurkan tepung tapioka/tepung sagu (lebih menggunakan tepung tapioka dikarenakan tepung tapioka membuat keripik tempe dengan hasil yang bagus) pada kacang kedelai yang sudah ditaburkan ragi.
- h) Siapkan kantong plastik berukuran panjang.
- i) Masukkan kedelai yang telah diberi ragi yang sudah dicampuri dengan tepung tapioka kedalam plastik yang berukuran panjang yang dibuat sendiri , kemudian setelah dimasukan dipadatkan dengan alat tumbukan yang terbuat dari kayu lalu diikat kencang menggunakan tali.
- j) Berikan lubang-lubang kecil menggunakan tusuk gigi pada adonan yang sudah dimasukan ke plastik dan sudah diikat.
- k) Proses fermentasi kacang kedelai ini pada suhu kamar selama satu atau dua hari hingga seluruh permukaan kedelai tertutupi jamur.



Gambar 1. Tahapan Pertama Pembuatan Tempe

Tahapan 2, pembuatan keripik tempe sagu.

- a) Ambil Tempe yang sudah difermentasikan selama 2-3 hari.
- b) Potong tempe menggunakan mesin pemotong atau potong secara manual menggunakan pisau setipis mungkin agar pada saat digoreng cepat matang dan renyah.
- c) Setelah dipotong dicelupkan pada air yang berasa yang sudah diracik menggunakan bawang putih dan garam atau penyedap rasa.
- d) Setelah itu dimasukan ke dalam wajan yang sudah berisikan minyak goreng yang panas.
- e) Tunggu sampai keripik matang dan warna agak kecoklatan lalu diangkat dan ditiriskan.
- f) Setelah ditiriskan lalu dikemas oleh plastik kemasan dan siap dikonsumsi serta dipasarkan.



Gambar 2. Tahapan Kedua Pembuatan Kripik Tempe

Setelah melakukan percobaan tersebut dapat diketahui sifat-sifat dari hasil olahan keripik tempe sagu tersebut. Sifat tersebut antara lain:

- a) Keripik yang dihasilkan berwarna putih kekuningan berbentuk bulat tipis.
- b) Teksturnya renyah dan krispi.
- c) Rasanya sesuai dengan perisa makanan yang ditambahkan.

Setelah melakukan beberapa kali percobaan, penulis dapat menyimpulkan bahwa pembuatan keripik tempe dapat dilakukan secara sederhana. Hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan produk ini adalah ketelitian dan perpaduan kadar zat yang harus sesuai agar menghasilkan produk yang baik. Hal-hal yang diamati adalah peran kacang kedelai, tepung tapioka, ragi tempe, bawang, garam, dan penyedap rasa.

1. Mengetahui Pengaruh Suhu Ruangan, suhu ruangan sangat besar pengaruhnya terhadap pembuatan tempe. Kedelai yang difermentasikan dapat menghasilkan tempe yang bagus dengan tekstur yang baik sehingga dapat dibuat keripik yang renyah.
2. Mengetahui Pengaruh Panas Minyak Goreng, minyak goreng yang terlalu panas akan menyebabkan keripik gosong tetapi bagian dalamnya belum matang. Dianjurkan minyak tidak terlalu panas.

Desain Stiker Produk, Papan Pengenal dan Banner

Pengabdian ini dilakukan dalam kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) ini yang dilakukan untuk membantu UMKM Keripik Tempe Sagu dari proses pembuatan tempe menjadi proses pembuatan keripik yang siap dikonsumsi dan dipasarkan. Dalam penelitian ini kita meneliti keadaan UMKM ini. UMKM keripik tempe sagu ini telah diteliti sesungguhnya UMKM ini sudah cukup maju dari keadaan tempat, alat atau mesin sudah ada dan tersedia dengan keadaan yang masih bisa digunakan dengan baik. Namun telah kita teliti bahwa UMKM ini belum ada tata letak lokasi digital (*Google Maps*) yang tepat untuk rumah produksi dan juga belum ada tanda bahwa itu adalah rumah produksi keripik tempe sagu begitu pula dengan desain di kemasan produk yang belum ada.

Maka dari itu dalam UMKM ini kelompok kami selain membantu dalam pembuatan tempe hingga kelompok kami membuat teknologi tepat guna berupa *Google Maps*, Desain stiker, Papan Pengenal, dan Banner. Kami membuat *Google Maps* sebagai salah satu teknologi tepat guna yang bertujuan untuk memperluas keberadaan bisnis dan memudahkan orang/pelanggan untuk menemukan lokasi UMKM keripik tempe sagu ini agar lebih mudah ditemukan dan juga dapat memudahkan pemasaran produk, desain stiker yang kami buat bertujuan untuk memperkenalkan produk UMKM dan mempercantik kemasan produk. Selain itu juga kami membuat papan pengenal dan juga banner yang bertujuan tanda pengenal bahwa itu rumah produksi tempat pembuatan keripik tempe dan juga untuk memudahkan pelanggan untuk mencari rumah produksi tersebut.

DAMPAK DAN MANFAAT

Manfaat dari penerapan pemasaran digital pada UMKM Keripik Tempe Sagu Surya Jaya di wilayah Desa Permanu, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang adalah meningkatkan akses dengan pelanggan baru dengan cara pembuatan konten foto dan video yang inovatif, sehingga dapat memperoleh pelanggan baru yang jaraknya jauh diluar kota Malang. Manfaat lain yang dirasakan adalah meningkatnya penjualan produk dibanding sebelumnya yang hanya melakukan pemasaran secara konvensional. Dengan demikian, diharapkan pemasaran digital pada mitra dapat terus ditingkatkan sehingga mampu membawa UMKM Keripik Tempe Sagu Surya Jaya menjadi semakin berkembang.

KESIMPULAN

Dalam kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) yang dilakukan untuk membantu memajukan salah satu UMKM yang telah diteliti yaitu UMKM Keripik Tempe Sagu Surya Jaya di wilayah Desa Permanu, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang. Kita telah meneliti dari berbagai aspek mulai dari aspek pembuatan, pengolahan, pengemasan dan

keadaan UMKM itu sendiri. Dari penelitian ini kami mempelajari cara pembuatan tempe dan keripik tempe. Serta meneliti keadaan UMKM itu sendiri. Dari pembuatan dan faktor-faktor apa saja yang berpengaruh dalam pembuatan tempe sehingga menjadi keripik. Telah dibuktikan bahwa salah satunya adalah faktor suhu ruangan yang dapat menghasilkan tempe yang baik agar pada saat dipotong tipis-tipis tidak mudah hancur saat digoreng. Faktor yang kedua yaitu dari suhu atau panas minyak goreng dalam proses penggorengan keripik agar menghasilkan keripik yang kering dan renyah. Hal yang kita dapat dalam penelitian UMKM ini diantaranya kurangnya lokasi dalam teknologi digital yaitu *Google Maps* yang dengan tujuan untuk orang maupun pelanggan untuk mencari lokasi rumah produksi keripik tempe ini. Selain itu juga kurangnya tanda pengenal dan juga desain produk kemasan berupa desain stiker maka dari itu kita tidak hanya membantu bagaimana cara pengolahannya saja tetapi kita juga membantu pembuatan lokasi google maps, papan pengenal, banner dan desain stiker untuk memajukan UMKM ini agar lebih maju, mudah dikenal, dan rumah produksi mudah ditemukan oleh pelanggan serta untuk memperluas pemasarannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyampaian ucapan terima kasih kepada Rektor Universitas Widyagama Malang yang sudah memberikan kesempatan untuk mengikuti program KPM, Ketua LPPM serta Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, mitra UMKM keripik tempe Sagu Surya Jaya di Desa Permanu, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang, serta seluruh anggota Kelompok 1, KPM 2021-2 Universitas Widyagama Malang.

REFERENSI

- Apriyani, A., Haryono, D. and Nugraha, A. (2020) 'Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro', *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(4), pp. 571-578.
- Asriany, A. (2018) 'Pengembangan Sistem Kelompok Home Industry Kripik Tempe Pada Desa Bangun Jaya', *Prosiding Seminar Nasional*, 3(1), pp. 283-287.
- Bintari, S.H. (2020) 'Diversifikasi Produk Tempe Generasi Dua Sebagai Pangan Harian di Masa Adaptasi Kebiasaan Baru', in. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*.
- Bora, M.N. (2019) 'Hubungan Lingkungan Kerja Dengan Kelelahan Kerja Pada Pekerja Keripik Tempe di Sentra Industri Keripik Tempe Sanan Kota Malang Tahun 2018' *Skripsi*, Stikes Widyagama Husada.
- Chalimatus Sa'diyah, S. and Ersi Herliana, S. (2017) '*Membuat Keripik Tempe Aneka Rasa*'. Penebar Swadaya.
- Frayudha, A.D. (2020) 'Pendampingan Perajin Tempe Desa Sulang Kabupaten Rembang untuk Meningkatkan Penjualan Menggunakan Labeling dan Internet Marketing', *Jurnal Soeropati*, 3(1), pp. 13-26.
- Ibad, I. and Susilaningsih, S. (2019) 'Pemasaran Online Aneka Olahan Makanan Di Desa Jendi, Selogiri, Wonogiri', *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 24(13), pp. 38-47.
- Ibadilah, F.N. (2021) 'Produksi Dan Pemasaran Keripik Tempe Gembus Aneka Rasa' *Doctoral Dissertation*, Politeknik Negeri Jember.
- Novianti, K.R., Roz, K. and Sa'diyah, C. (2021) 'Pendampingan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Usaha Budidaya Lele', *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "SOLIDITAS" (J-SOLID)*, 4(2), pp. 187-193.

- Priyandoko, G., Rofii, F. and Sujianto, A.T. (2020) 'Program Kemitraan Masyarakat Universitas Widyagama Malang Pada Usaha Peningkatan Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Pemula', *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 4(1), pp. 61–67.
- Shauqi, A. (2019) 'Strategi Pemberdayaan Industri Keripik Tempe Dalam Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat: Studi Pada Paguyuban Sentra Industri Keripik Tempe Sanan di Kelurahan Purwantoro Kecamatan Blimbing Kota Malang', *Thesis*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.