

OPTIMALISASI NILAI TAMBAH SINGKONG DAN KACANG MELALUI INOVASI PRODUK DAN PELATIHAN MANAJEMEN BIAYA USAHA

Yuni Mariani Manik^{1*}, Lilia Pasca Riani², Siti Amalia³, Endang Mulyani⁴

¹Universitas Negeri Yogyakarta, yunimarianimanik@uny.ac.id

²Universitas Negeri Yogyakarta, lilia.pasca.riani@uny.ac.id

³Universitas Negeri Yogyakarta, siti.amalia@uny.ac.id

⁴Universitas Negeri Yogyakarta, endang_mulyani@uny.ac.id

ABSTRACT

This community service program aimed to increase the added value of cassava and peanuts while strengthening business cost management among household-scale food entrepreneurs in Kepuh and Kenteng Hamlets, Gunungkidul, Indonesia. A participatory capacity-building approach was implemented through needs assessment, product-processing demonstrations, hands-on practice, simple production technology, bookkeeping and cost-of-production training, mentoring, and descriptive evaluation. Thirty participants developed six product groups, including steamed cassava brownies, Thai-style cassava, flavored ampyang, flavored crispy peanuts, and coated peanuts. Post-activity responses showed that 29 participants (96.7%) gained new knowledge, 28 (93.3%) were able to produce a wider range of cassava and peanut products, 27 (90.0%) reported being able to calculate cost of goods manufactured, and 28 (93.3%) were able to set selling prices. In addition, 29 participants (96.7%) understood the importance of business records and were willing to join follow-up mentoring. The program demonstrates that integrating product innovation with practical cost management can shift rural microenterprises from raw-material sales toward higher-value products and more rational business decisions. Continued mentoring is needed to consolidate quality standards, packaging, licensing, digital marketing, and longitudinal measurement of income changes.

Keywords: cassava, peanuts, value addition, product innovation, cost management, community service

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai tambah singkong dan kacang sekaligus memperkuat pengelolaan biaya usaha pada pelaku usaha pangan skala rumah tangga di Dusun Kepuh dan Dusun Kenteng, Gunungkidul. Pendekatan participatory capacity building dilaksanakan melalui identifikasi kebutuhan, demonstrasi pengolahan, praktik langsung, penerapan teknologi produksi sederhana, pelatihan pembukuan dan harga pokok produksi, pendampingan, serta evaluasi deskriptif. Sebanyak 30 peserta mengembangkan enam kelompok produk, antara lain brownies singkong kukus, singkong Thailand, ampyang aneka rasa, kacang disko aneka rasa, dan kacang telur. Evaluasi pascakegiatan menunjukkan 29 peserta (96,7%) memperoleh pengetahuan baru, 28 peserta (93,3%) mampu membuat olahan singkong dan kacang yang lebih beragam, 27 peserta (90,0%) menyatakan mampu menghitung harga pokok produksi, dan 28 peserta (93,3%) mampu menentukan harga jual. Selain itu, 29 peserta (96,7%) memahami pentingnya pencatatan usaha dan bersedia mengikuti pendampingan lanjutan. Program ini menunjukkan bahwa integrasi inovasi produk dengan pengelolaan biaya yang praktis dapat menggeser orientasi usaha mikro pedesaan dari penjualan bahan mentah menuju produk bernilai tambah dan keputusan usaha yang lebih rasional. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memperkuat standar mutu, kemasan, legalitas, pemasaran digital, dan pengukuran perubahan pendapatan secara longitudinal.

Kata Kunci: singkong, kacang, nilai tambah, inovasi produk, manajemen biaya, pengabdian masyarakat

PENDAHULUAN

Dusun Kepuh dan Dusun Kenteng di Kabupaten Gunungkidul berada pada wilayah perbukitan karst dengan karakter lahan kering dan keterbatasan air permukaan. Struktur ekonomi rumah tangga setempat bertumpu pada pertanian skala kecil dan usaha pangan rumahan, terutama yang memanfaatkan singkong dan kacang. Berdasarkan pemetaan awal program, sekitar 65-70% kepala keluarga bergantung pada pertanian dan usaha rumah tangga berbasis hasil pertanian. Ketersediaan bahan baku relatif baik, tetapi sekitar 80% hasil masih dijual tanpa pengolahan lanjutan. Harga singkong segar yang berada pada kisaran Rp1.000-Rp1.500 per kilogram dan fluktuasi harga kacang memperlihatkan lemahnya posisi tawar ketika komoditas dipasarkan sebagai bahan mentah.

Singkong merupakan sumber pangan adaptif yang dapat tumbuh pada kondisi agroekologi yang beragam, tetapi manfaat ekonominya sangat ditentukan oleh kemampuan pelaku rantai nilai melakukan pengolahan, menjaga mutu, dan mengakses pasar. Literatur menunjukkan bahwa pengolahan mampu meningkatkan produktivitas dan nilai ekonomi singkong, sementara pengalaman di Sulawesi Tenggara menegaskan bahwa kegiatan pascapanen dapat meningkatkan profitabilitas produsen (Adeyemo & Okoruwa, 2018; Donkor et al., 2018; Saediman et al., 2015). Risiko harga, koordinasi rantai pasok, pengetahuan teknis, dan akses terhadap fasilitas pengolahan tetap menjadi kendala utama bagi produsen skala kecil (Bosompem et al., 2024; Sewando, 2014; Suryani et al., 2023). Karena itu, intervensi pada tingkat rumah tangga perlu menghubungkan peningkatan keterampilan produksi dengan penguatan keputusan bisnis.

Dari sisi produk, singkong menawarkan sumber energi yang penting, sedangkan kacang menyediakan protein, lemak, serat, vitamin, mineral, dan komponen bioaktif yang dapat dikembangkan menjadi pangan bernilai tambah (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2013; Montagnac et al., 2009). Kacang juga memiliki karakter fungsional yang mendukung diversifikasi makanan ringan dan produk olahan (Arya et al., 2016; Francisco & Resurreccion, 2008; Toomer, 2018). Berbagai proses pengolahan dapat mempertahankan atau meningkatkan pemanfaatan komponen bernilai, termasuk fenolik pada kulit kacang dan fraksi protein hasil samping, sehingga inovasi tidak harus bergantung pada teknologi industri yang mahal (Kane et al., 2012; Ma et al., 2014; Yu et al., 2006). Penguatan pengetahuan dan praktik sederhana dengan demikian berpotensi memperluas pilihan produk sekaligus menambah pendapatan petani dan pelaku usaha (Ekwe et al., 2009; Kamalasundari et al., 2024).

Analisis awal mitra menunjukkan empat masalah yang saling berkaitan: variasi produk kurang dari tiga jenis, kualitas rasa dan ukuran belum konsisten, kemasan masih sederhana, serta harga jual ditentukan berdasarkan perkiraan. Lebih dari 85% pelaku usaha belum memisahkan keuangan rumah tangga dan usaha, belum mencatat transaksi secara rutin, dan belum memahami unit cost maupun harga pokok produksi (HPP). Padahal, literasi keuangan membantu pemilik usaha memahami kebutuhan kas, mengendalikan biaya, dan membuat keputusan yang lebih rasional (Agyapong & Attram, 2019; Lusardi & Mitchell, 2014; Mashizha et al., 2019). Praktik pencatatan, pengelolaan

persediaan, pemasaran, dan perencanaan keuangan juga berkaitan dengan produktivitas serta kelangsungan usaha kecil (McKenzie & Woodruff, 2017).

Program ini dirancang untuk menjawab kesenjangan tersebut melalui integrasi dua komponen: diversifikasi produk singkong-kacang dan pelatihan manajemen biaya. Integrasi diperlukan karena inovasi tanpa penghitungan biaya dapat menghasilkan produk menarik tetapi tidak menguntungkan, sedangkan pembukuan tanpa peningkatan nilai produk membatasi ruang pertumbuhan. Secara khusus, kegiatan bertujuan meningkatkan kemampuan peserta menghasilkan minimal enam varian produk, menerapkan standar mutu sederhana, mencatat arus kas, menghitung HPP dan unit cost, serta menentukan harga jual berbasis biaya. Desain partisipatif menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam identifikasi masalah, praktik, refleksi, dan tindak lanjut, sesuai prinsip participatory rural appraisal dan pembelajaran partisipatif (Chambers, 1994; Pretty, 1995).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan pada tahun 2026 di Balai Kalurahan Semanu, Kabupaten Gunungkidul, dengan melibatkan 30 pelaku usaha dan anggota masyarakat dari Dusun Kepuh dan Dusun Kenteng. Peserta dipilih berdasarkan keterlibatan mereka dalam pengolahan pangan rumah tangga atau minat mengembangkan usaha berbasis singkong dan kacang. Program menggunakan pendekatan participatory capacity building yang bersifat aplikatif dan kontekstual. Mitra berperan dalam penyediaan bahan baku, pemetaan kebutuhan, praktik produksi, simulasi biaya, evaluasi hasil, dan penyusunan rencana tindak lanjut.

Tahap pertama adalah sosialisasi dan diagnosis kebutuhan. Tim mendiskusikan kapasitas produksi, jenis produk, kendala mutu, pola pemasaran, serta praktik pengelolaan keuangan yang telah dilakukan. Hasil diagnosis digunakan untuk menentukan materi dan contoh kasus yang dekat dengan kegiatan usaha peserta. Pendekatan ini mengurangi jarak antara materi pelatihan dan realitas lapangan, sekaligus membangun rasa memiliki atas program. Tahap ini mengikuti gagasan bahwa adopsi inovasi dipengaruhi oleh kesesuaian, kemudahan dicoba, dan keterlihatan manfaat inovasi bagi pengguna (Rogers, 2003).

Tahap kedua berupa pelatihan dan praktik diversifikasi produk. Peserta bekerja dalam kelompok untuk membuat brownies singkong kukus, singkong Thailand, ampyang dengan variasi rasa, kacang disko dengan variasi rasa, dan kacang telur. Praktik mencakup pemilihan bahan, penimbangan, urutan proses, pengendalian waktu dan suhu, sanitasi sederhana, konsistensi porsi, evaluasi rasa dan tekstur, serta pengemasan. Pengembangan variasi diposisikan sebagai strategi diferensiasi yang memberi manfaat tambahan bagi konsumen dan memperluas segmen pasar (Kotler & Keller, 2016). Alat bantu sederhana, seperti alat pengiris, peniris minyak, timbangan, dan sealer, diperkenalkan untuk meningkatkan efisiensi dan keseragaman hasil.

Tahap ketiga berfokus pada pembukuan dan manajemen biaya. Peserta memisahkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead; menyusun buku kas pemasukan-pengeluaran; menghitung total HPP; membagi HPP dengan jumlah unit layak

jual; kemudian menambahkan margin untuk memperoleh harga jual. Materi mengacu pada konsep akuntansi biaya dan pengelolaan usaha praktis (Kasmir, 2018; Mulyadi, 2016). Contoh menggunakan resep dan harga bahan yang benar-benar digunakan peserta. Prinsip *rules of thumb* diterapkan melalui lembar kerja sederhana agar pencatatan dapat dipertahankan setelah pelatihan; pendekatan ringkas semacam ini sering lebih mudah diadopsi oleh usaha mikro dibandingkan modul akuntansi yang kompleks (Drexler et al., 2014). Pengalaman pelatihan laporan keuangan UMKM juga menunjukkan bahwa demonstrasi dan pendampingan meningkatkan literasi akuntansi peserta (Novitasari et al., 2022).

Tahap keempat adalah pendampingan, penerapan, dan evaluasi. Tim mengamati praktik produksi, menelaah lembar perhitungan, memberi umpan balik terhadap kemasan dan harga, serta mendiskusikan kendala. Evaluasi menggunakan observasi, dokumentasi, lembar monitoring, dan kuesioner respons pascakegiatan. Indikator mencakup relevansi dan keterpahaman materi, kemampuan membuat produk, pemahaman diversifikasi, kemampuan menghitung unit cost dan HPP, penetapan harga, pemisahan keuangan usaha-rumah tangga, dan minat mengikuti pendampingan lanjutan. Data dianalisis secara deskriptif sebagai jumlah dan persentase. Pelatihan kewirausahaan yang menggabungkan praktik, inisiatif personal, dan tindak lanjut memiliki peluang lebih besar mendorong perubahan perilaku usaha (Campos et al., 2017; Karlan & Valdivia, 2011).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Program menghasilkan enam kelompok produk olahan dengan karakter rasa dan penyajian yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Produk tersebut mencakup brownies singkong kukus, singkong Thailand, ampyang aneka rasa, kacang disko aneka rasa, dan kacang telur. Sebelum pelatihan, produk peserta umumnya terbatas pada singkong goreng atau rebus dan kacang goreng polos. Setelah praktik, peserta mulai menggunakan ukuran bahan yang lebih konsisten, memperhatikan kebersihan proses, mengendalikan tekstur, dan menggunakan kemasan yang lebih layak. Sebanyak 28 dari 30 peserta (93,3%) menyatakan mampu membuat lebih banyak olahan singkong dan kacang, sementara 26 peserta (86,7%) memahami pentingnya diversifikasi produk.

Penguatan kapasitas produksi diikuti peningkatan pemahaman terhadap biaya. Sebanyak 27 peserta (90,0%) menyatakan mampu menghitung HPP setelah pelatihan, 25 peserta (83,3%) memahami cara menghitung unit cost, dan 28 peserta (93,3%) mampu menentukan harga jual produk. Sebanyak 29 peserta (96,7%) memahami pentingnya pencatatan keuangan usaha, sedangkan 28 peserta (93,3%) memahami pentingnya memisahkan keuangan usaha dan rumah tangga. Pada tingkat penerapan awal, 70% mitra mulai menggunakan buku kas usaha. Hasil ini mengindikasikan pergeseran dari penetapan harga berbasis perkiraan menuju harga yang mempertimbangkan bahan baku, tenaga kerja, overhead, jumlah produk layak jual, dan margin.

Respons terhadap proses pelatihan juga positif. Sebanyak 26 peserta (86,7%) menilai materi sesuai kebutuhan dan dapat langsung diterapkan; 28 peserta (93,3%)

menilai materi mudah dipahami; 29 peserta (96,7%) memperoleh pengetahuan baru dan menilai contoh mudah dipahami; serta seluruh peserta menilai narasumber mampu memberikan contoh yang jelas dan memotivasi pengembangan usaha. Praktik pengolahan dinilai mudah diikuti oleh 29 peserta (96,7%), sementara 28 peserta (93,3%) menilai praktik pengemasan bermanfaat. Sebanyak 29 peserta (96,7%) bersedia mengikuti pendampingan lanjutan, dan seluruh peserta menyatakan akan atau mungkin merekomendasikan pelatihan kepada pelaku usaha lain.

Selain keluaran individu, program membentuk satu kelompok belajar usaha tingkat dusun sebagai ruang berbagi resep, evaluasi biaya, pembelian bahan, dan informasi pasar. Tim juga menyiapkan format buku kas, lembar HPP, dan panduan produksi sederhana. Kelompok ini menjadi mekanisme awal untuk mempertahankan praktik setelah kegiatan tatap muka dan menghubungkan mitra dengan pemerintah kalurahan, BUMDes, serta jejaring pemasaran lokal.

Untuk memberikan gambaran yang lebih terukur mengenai keberhasilan kegiatan, capaian program dikelompokkan berdasarkan aspek produksi, pengemasan, dan manajemen keuangan usaha. Indikator tersebut mencakup hasil praktik, keterampilan yang dapat diamati, serta dokumen pendukung sebagai bukti ketercapaian program.

Tabel 1. Indikator Capaian dan Bukti Keterampilan Peserta

No.	Aspek Kegiatan	Indikator Capaian	Hasil Pelaksanaan/Bukti Keterampilan
1	Diversifikasi produk	Peserta mampu menghasilkan minimal 5 jenis produk olahan	Dihasilkan 5 kelompok produk: ampyang aneka rasa, kacang disko aneka rasa, kacang telur, brownies singkong kukus, dan singkong Thailand.
2	Keterampilan pengolahan	Peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan produk	Peserta terlibat dalam penyiapan bahan, pengolahan, pencampuran, pemasakan, dan penyajian produk.
3	Peningkatan mutu produk	Peserta memahami pentingnya rasa, tekstur, kebersihan, dan tampilan	Produk hasil praktik dapat diamati dan dinilai melalui uji cita rasa serta evaluasi tampilan produk.
4	Pengemasan produk	Peserta mampu melakukan pengemasan sederhana	Peserta mengikuti praktik pengemasan produk dan memperoleh pemahaman tentang pemilihan kemasan yang sesuai.
5	Identifikasi biaya produksi	Peserta mampu mengenali komponen biaya produksi	Peserta berlatih mengidentifikasi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead produksi.
6	Perhitungan unit cost dan HPP	Peserta mampu menghitung biaya produksi per unit	Peserta mengikuti latihan perhitungan HPP dan unit cost menggunakan contoh produk hasil pelatihan.
7	Penentuan harga jual	Peserta mampu menentukan harga	Peserta memperoleh latihan penetapan harga jual dengan

		jual berdasarkan biaya produksi	mempertimbangkan unit cost dan margin keuntungan.
8	Pengelolaan keuangan	Peserta memahami pencatatan pemasukan dan pengeluaran	Peserta memperoleh contoh format pencatatan keuangan usaha sederhana.
9	Partisipasi peserta	Peserta berpartisipasi aktif selama kegiatan	Terlihat antusiasme peserta dalam praktik, diskusi, dan tanya jawab.
10	Keberlanjutan program	Peserta memiliki peluang menerapkan keterampilan secara mandiri	Tersedia lima kelompok produk yang dapat dikembangkan menjadi alternatif usaha rumah tangga.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung (learning by doing) memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengembangkan keterampilan pengolahan pangan lokal dan pengelolaan biaya usaha. Keberhasilan pada aspek produksi ditunjukkan melalui dihasilkannya lima kelompok produk olahan singkong dan kacang yang memiliki karakteristik berbeda. Hasil tersebut memperlihatkan bahwa bahan pangan lokal berpotensi dikembangkan menjadi produk yang lebih beragam dan memiliki peluang nilai tambah ekonomi.

Tabel 2. Pengukuran Keterampilan Peserta Berdasarkan Hasil Observasi

Indikator Keterampilan	Target	Realisasi
Mampu mempraktikkan pengolahan produk	≥80% peserta	Diisi dari observasi
Mampu melakukan pengemasan sederhana	≥80% peserta	Diisi dari observasi
Mampu mengidentifikasi komponen biaya produksi	≥80% peserta	Diisi dari lembar kerja
Mampu menghitung HPP dan unit cost dengan benar	≥80% peserta	Diisi dari hasil latihan
Mampu menentukan harga jual berbasis biaya	≥80% peserta	Diisi dari hasil latihan
Mampu mengisi buku kas sederhana	≥70% peserta	Diisi dari hasil latihan

Pada aspek manajemen usaha, pelatihan perhitungan HPP dan unit cost memberikan dasar pengetahuan bagi peserta dalam memahami struktur biaya produksi. Penguatan keterampilan ini penting karena penentuan harga jual yang hanya berdasarkan perkiraan dapat menyebabkan biaya tertentu tidak diperhitungkan dan keuntungan usaha menjadi tidak optimal.

Meskipun respons peserta menunjukkan kecenderungan positif, keberhasilan program tidak cukup dinilai berdasarkan antusiasme semata. Oleh karena itu, penilaian keterampilan melalui observasi praktik, hasil produk, lembar kerja perhitungan biaya, dan angket evaluasi diperlukan untuk memberikan bukti yang lebih objektif. Pengukuran tersebut sekaligus menjadi dasar untuk menentukan kebutuhan pendampingan lanjutan,

khususnya pada aspek konsistensi mutu produk, pencatatan keuangan, dan penerapan perhitungan unit cost secara mandiri.

Pembahasan

Capaian diversifikasi memperlihatkan bahwa komoditas yang sebelumnya dijual mentah dapat diubah menjadi beberapa proposisi nilai. Temuan ini konsisten dengan penelitian rantai nilai singkong yang menunjukkan bahwa partisipasi dalam pengolahan, akses terhadap pengetahuan, dan pencatatan usaha merupakan penentu penting peningkatan nilai (Bosompem et al., 2024; Donkor et al., 2018). Pengalaman di Buton juga menunjukkan bahwa pengolahan singkong memberikan margin yang lebih baik dibandingkan penjualan umbi tanpa pengolahan (Saediman et al., 2015). Dalam konteks Kepuh dan Kenteng, nilai tambah belum diukur sebagai perubahan pendapatan jangka panjang, tetapi telah terlihat pada bertambahnya pilihan produk, perbaikan kemasan, dan kemampuan menyusun harga berbasis biaya.

Inovasi berbasis singkong dan kacang juga relevan dari perspektif mutu pangan. Singkong perlu diolah dengan prosedur yang tepat untuk meningkatkan daya guna dan keamanan, sedangkan kacang menyediakan karakter nutrisi dan fungsional yang luas (Arya et al., 2016; FAO, 2013; Montagnac et al., 2009; Toomer, 2018). Pemahaman tentang komponen fungsional dan dampak proses membuka peluang pengembangan produk lanjutan, misalnya pemanfaatan kulit kacang sebagai sumber senyawa fenolik atau pemanfaatan fraksi protein hasil samping, meskipun penerapannya pada usaha rumah tangga harus disesuaikan dengan standar keamanan, alat, dan pasar (Francisco & Resurreccion, 2008; Kane et al., 2012; Ma et al., 2014; Yu et al., 2006).

Kenaikan kemampuan menghitung HPP dan harga jual merupakan hasil penting karena inovasi produk hanya berkelanjutan ketika biaya dapat dipahami. Literasi keuangan berhubungan dengan kualitas keputusan dan kinerja usaha, tetapi konsep yang abstrak sering sulit diterapkan oleh pelaku mikro (Agyapong & Attram, 2019; Lusardi & Mitchell, 2014; Mashizha et al., 2019). Lembar kerja yang mengubah biaya menjadi langkah praktis memperkecil beban kognitif dan membuat manfaat pencatatan terlihat segera. Hasil program sejalan dengan bukti bahwa aturan sederhana, latihan berbasis kasus, dan praktik manajemen yang terstruktur dapat memperbaiki perilaku bisnis (Drexler et al., 2014; McKenzie & Woodruff, 2017).

Pendekatan partisipatif dan learning by doing membantu peserta menghubungkan pengetahuan baru dengan aktivitas sehari-hari. Peserta tidak hanya mendengar penjelasan, tetapi menimbang bahan, memproduksi, mencatat, menghitung, mengevaluasi rasa, dan merevisi harga. Pola ini sesuai dengan pembelajaran partisipatif yang menekankan refleksi bersama dan penguatan kapasitas lokal (Chambers, 1994; Pretty, 1995). Pembentukan kelompok belajar juga mendukung difusi antaranggota karena inovasi lebih mudah dipertahankan ketika manfaatnya dapat diamati dan dibahas dalam jaringan sosial setempat (Rogers, 2003).

Meskipun hasil respons tinggi, evaluasi memiliki keterbatasan. Pengukuran dilakukan segera setelah kegiatan, sebagian indikator berupa persepsi diri, dan tidak terdapat kelompok pembanding. Data belum membuktikan perubahan laba, pendapatan

rumah tangga, konsistensi mutu, atau keberlanjutan pencatatan dalam jangka panjang. Karena itu, persentase dipahami sebagai indikator capaian awal, bukan bukti kausal. Monitoring lanjutan perlu memeriksa buku kas, ketepatan perhitungan HPP, volume penjualan, margin per produk, tingkat produk cacat, pelanggan berulang, dan legalitas usaha. Pelatihan personal initiative dan pendampingan bisnis menunjukkan bahwa perubahan perilaku lebih mungkin bertahan ketika dukungan tidak berhenti pada sesi kelas (Campos et al., 2017; Karlan & Valdivia, 2011).

SIMPULAN

Integrasi inovasi produk dan pelatihan manajemen biaya mampu meningkatkan kapasitas awal pelaku usaha pangan rumah tangga di Dusun Kepuh dan Dusun Kenteng. Tiga puluh peserta menghasilkan enam kelompok produk olahan, memperbaiki praktik produksi dan kemasan, serta menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap pembukuan, unit cost, HPP, dan penetapan harga. Sebagian besar indikator evaluasi berada di atas 80%, termasuk kemampuan membuat produk lebih beragam (93,3%), menghitung HPP (90,0%), menentukan harga jual (93,3%), dan memahami pentingnya pencatatan usaha (96,7%).

Program memperlihatkan bahwa peningkatan nilai tambah pedesaan memerlukan hubungan langsung antara bahan baku lokal, keterampilan pengolahan, standar mutu, dan disiplin keuangan. Rekomendasi utama adalah pendampingan berkala selama sedikitnya enam bulan; validasi resep dan daya simpan; penyempurnaan kemasan, identitas merek, PIRT dan sertifikasi halal; pemasaran digital; kemitraan dengan BUMDes; serta pengukuran longitudinal atas penjualan, margin, dan pendapatan. Dengan penguatan tersebut, kelompok belajar usaha dapat berkembang menjadi ekosistem usaha pangan lokal yang lebih mandiri dan berdaya saing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta atas dukungan program PKM Dosen Berkegiatan di Luar Kampus (DLK) tahun 2026. Apresiasi disampaikan kepada Pemerintah Kalurahan Semanu, masyarakat Dusun Kepuh dan Dusun Kenteng, para peserta pelatihan, mahasiswa pendamping, dan seluruh pihak yang membantu pelaksanaan, dokumentasi, evaluasi, serta tindak lanjut kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemo, T. A., & Okoruwa, V. O. (2018). Value Addition and Productivity Differentials in the Nigerian Cassava System. *Sustainability*, 10(12), 4770. <https://doi.org/10.3390/su10124770>
- Agyapong, D., & Attram, A. B. (2019). Effect of owner-manager's financial literacy on the performance of SMEs in the Cape Coast Metropolis in Ghana. *Journal of Global Entrepreneurship Research*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s40497-019-0191-1>
- Arya, S. S., Salve, A. R., & Chauhan, S. (2016). Peanuts as functional food: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 31-41. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2007-9>

- Bosompem, M., Arhin, P., Nunoo, J., & Amoah, K. K. (2024). Smallholder farmers' participation in Cassava value addition practices: What drivers matter in Ghana?. *Journal of Agriculture and Food Research*, 16, 101120. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101120>
- Campos, F., Frese, M., Goldstein, M., Iacovone, L., Johnson, H. C., McKenzie, D., & Mensmann, M. (2017). Teaching personal initiative beats traditional training in boosting small business in West Africa. *Science*, 357(6357), 1287-1290. <https://doi.org/10.1126/science.aan5329>
- Chambers, R. (1994). The origins and practice of participatory rural appraisal. *World Development*, 22(7), 953-969. [https://doi.org/10.1016/0305-750x\(94\)90141-4](https://doi.org/10.1016/0305-750x(94)90141-4)
- Donkor, E., Onakuse, S., Bogue, J., & de los Rios Carmenado, I. (2018). Promoting value addition among farmers in the cassava food value chain in Nigeria. *British Food Journal*, 120(9), 2047-2065. <https://doi.org/10.1108/bfj-01-2018-0030>
- Drexler, A., Fischer, G., & Schoar, A. (2014). Keeping It Simple: Financial Literacy and Rules of Thumb. *American Economic Journal: Applied Economics*, 6(2), 1-31. <https://doi.org/10.1257/app.6.2.1>
- Ekwe, K., Nwakor, F., Ironkwe, A., & Amangbo, L. (2009). Building Farmers' Knowledge In Cassava Value Addition For Improved Rural Livelihoods In Abia State: Issues For Policy Consideration. *Journal of Agriculture and Social Research (JASR)*, 8(2). <https://doi.org/10.4314/jasr.v8i2.43335>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2013). Save and grow: Cassava—A guide to sustainable production intensification. FAO. <https://www.fao.org/3/i3278e/i3278e.pdf>
- Francisco, M. L. D. L., & Resurreccion, A. V. A. (2008). Functional Components in Peanuts. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(8), 715-746. <https://doi.org/10.1080/10408390701640718>
- Kamalasundari, S., Balasubramanian, P., Anuratha, A., Arulselvi, A., Babu, R., & Subbalakshmi, B. (2024). Genetic and Nutritional Secrets of Groundnut Varieties Unveiled for Enhancing Farmers Income by Groundnut Value Chain Process. *Legume Research - An International Journal*. <https://doi.org/10.18805/lr-5318>
- Kane, L. E., Davis, J. P., Oakes, A. J., Dean, L. L., & Sanders, T. H. (2012). Value-added processing of peanut meal: enzymatic hydrolysis to improve functional and nutritional properties of water soluble extracts. *Journal of Food Biochemistry*, 36(5), 520-531. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.2011.00566.x>
- Karlan, D., & Valdivia, M. (2011). Teaching Entrepreneurship: Impact of Business Training on Microfinance Clients and Institutions. *Review of Economics and Statistics*, 93(2), 510-527. https://doi.org/10.1162/rest_a_00074
- Kasmir (2018). Kewirausahaan. Rajawali Pers.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing management. (15th ed.). Pearson.
- Lusardi, A., & Mitchell, O. S. (2014). The Economic Importance of Financial Literacy: Theory and Evidence. *Journal of Economic Literature*, 52(1), 5-44. <https://doi.org/10.1257/jel.52.1.5>
- Ma, Y., Kerr, W. L., Swanson, R. B., Hargrove, J. L., & Pegg, R. B. (2014). Peanut skins-fortified peanut butters: Effect of processing on the phenolics content, fibre content and antioxidant activity. *Food Chemistry*, 145, 883-891. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.125>
- Mashizha, M., Sibanda, M., & Maumbe, B. (2019). Financial literacy among small and medium enterprises in Zimbabwe. *The Southern African Journal of Entrepreneurship*

- and Small Business Management*, 11(1).
<https://doi.org/10.4102/sajesbm.v11i1.241>
- McKenzie, D., & Woodruff, C. (2017). Business Practices in Small Firms in Developing Countries. *Management Science*, 63(9), 2967-2981.
<https://doi.org/10.1287/mnsc.2016.2492>
- Montagnac, J. A., Davis, C. R., & Tanumihardjo, S. A. (2009). Nutritional Value of Cassava for Use as a Staple Food and Recent Advances for Improvement. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 8(3), 181-194.
<https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2009.00077.x>
- Mulyadi (2016). Akuntansi biaya. (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Novitasari, Agha, R. Z., Ekowati, L., Nugroho, H., Ichsan, T., Sixpria, N., Fatimah, H., Aminah, & Hafiduddin (2022). Penyusunan laporan keuangan dengan Accurate Lite untuk peningkatan kepatuhan kewajiban perpajakan UMKM kabupaten bogor. *Jurnal Abdi Insani*, 9(4), 1476-1485. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i4.787>
- Pretty, J. N. (1995). Participatory learning for sustainable agriculture. *World Development*, 23(8), 1247-1263. [https://doi.org/10.1016/0305-750x\(95\)00046-f](https://doi.org/10.1016/0305-750x(95)00046-f)
- Rogers, E. M. (2003). Diffusion of innovations. (5th ed.). Free Press.
- Saediman, H., Amini, A., Basiru, R., & Nafiu, L. O. (2015). Profitability and Value Addition in Cassava Processing in Buton District of Southeast Sulawesi Province, Indonesia. *Journal of Sustainable Development*, 8(1). <https://doi.org/10.5539/jsd.v8n1p226>
- Sewando, P. T. (2014). Cassava value chain and its products in Morogoro rural district, Tanzania. *Development in Practice*, 24(8), 1048-1061.
<https://doi.org/10.1080/09614524.2014.966653>
- Suryani, A., Masyhuri, Waluyati, L. R., & Utami, A. W. (2023). Risk Analysis on the Cassava Value Chain in Central Lampung Regency. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 9(2), 150-173.
<https://doi.org/10.18196/agraris.v9i2.333>
- Toomer, O. T. (2018). Nutritional chemistry of the peanut (*Arachis hypogaea*). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58(17), 3042-3053.
<https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1339015>
- Yu, J., Ahmedna, M., Goktepe, I., & Dai, J. (2006). Peanut skin procyanidins: Composition and antioxidant activities as affected by processing. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19(4), 364-371. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2005.08.003>