

Histori Naskah

Diserahkan : 05 Juni 2025
Direvisi : 07 Juni 2025
Diterima : 31 Juli 2025

**PENINGKATAN KEWIRAUSAHAAN MAHASISWA
STAI MUHAMMADIYAH BLORA MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN ICE CREAM TALAS UNTUK MENINGKATKAN
PEMANFAATAN POTENSI KEKAYAAN LOKAL**

Rina Murtyaningsih*, Ahmad Teguh Purnawanto², Monita Rahma Sabrina³

Kristiyuana⁴ Dwi Nafiatun Nisaus Sholikhah⁵, Titik Puspitasari⁶

^{1, 2, 3, 4, 5} STAI Muhmmadiyah Blora

*Corresponding Author: rinamurty81@gmail.com

ABSTRACT

This Community Service activity aims to increase the entrepreneurship of STAI Muhammadiyah Blora students, especially those in Todanan village, Blora Regency, Central Java, in the midst of the challenges of the times and the development of science and technology. The methodology used in this study uses a descriptive qualitative approach with a participatory method to explore a deep understanding of the training process, participant interaction, and the impact it has on improving the skills and economic empowerment of STAI Muhammadiyah Blora students Community service research focused on STAI Muhammadiyah Blora S1 students, especially in Todanan Village with the reason for the potential for abundant but not optimally maximized. This training activity is expected to be able to foster awareness that the urgency of entrepreneurship for students lies in the readiness to face job competition and become innovative and independent educators.

Keywords: student entrepreneurship, entrepreneurship, taro ice cream making training, local potential

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kewirausahaan mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora khususnya yang berada di desa Todanan Kabupaten Blora Jawa Tengah di tengah tantangan zaman dan perkembangan IPTEK ini. Metodologi yang digunakan dalam Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode partisipatif untuk menggali pemahaman mendalam mengenai proses pelatihan, interaksi peserta, serta dampak yang ditimbulkan terhadap peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora Penelitian pengabdian kepada masyarakat yang difokuskan kepada mahasiswa S1 STAI Muhammadiyah Blora khususnya di Desa Todanan dengan alasan karena potensi talas melimpah namun belum dimaksimalkan dengan optimal. Kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran bahwa urgensi kewirausahaan bagi mahasiswa

terletak pada kesiapan menghadapi persaingan kerja dan menjadi pendidik yang inovatif dan mandiri.

Kata kunci: kewirausahaan mahasiswa, entrepreneurship, pelatihan pembuatan es krim talas, potensi lokal

PENDAHULUAN

Mahasiswa perlu belajar berwirausaha untuk mengembangkan potensi diri, mempersiapkan diri menghadapi persaingan di dunia kerja, dan menciptakan lapangan kerja baru ([Anwar 2020; Siregar et al. 2023](#)). Dengan belajar berwirausaha, mahasiswa akan mendapatkan keterampilan praktis, meningkatkan kreativitas, dan memiliki pemahaman lebih mendalam tentang dunia bisnis (Dainuri 2019). Sebagai calon guru khususnya guru sekolah dasar atau madrasah, mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora Jurusan Tarbiyah khususnya pada prodi PGMI tidak hanya dituntut memiliki kompetensi pedagogik dan keilmuan keislaman, tetapi juga kemandirian ekonomi dan keterampilan hidup lainnya. Jiwa wirausaha menjadi modal penting dalam membentuk pribadi yang mandiri, inovatif, dan mampu memberikan teladan bagi peserta didik. Kewirausahaan bagi mahasiswa PGMI juga dapat menjadi Solusi atas keterbatasan lapangan kerja dibidang pendidika, khususnya didaerah-daerah yang belum merata fasilitasnya. Jiwa wirausaha mahasiswa tidak hanya muncul begitu saja tetapi dari terbentuknya beberapa faktor mulai dari lingkungan keluarga yang suportif membekali dengan keahlian dan wawasan yang luas, peran teman sebaya, adanya pengalaman pekerjaan ([Anna Marganingsih 2019; Umatin, Susilowati, and Basuki 2024](#)). Namun, tantangnya sangat besar termasuk kurangnya modal, rasa takut gagal, dan hambatan birokrasi (mengelola administrasi) seringkali menjadi penghambat. Pendirian adalah sebuah homonim karena artinya memiliki ejaan dan pelafalan yang sama tetapi maknanya berbeda. Pendirian memiliki arti dalam kelas nomina atau kata benda sehingga pendirian apat menyatakan nama dari seseorang, tempat, atau semua benda dan segala yang dibendakan. Usaha merupakan salah satu kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud dan tujuan pekerjaan untuk dapat mencapai sesuatu.

Mahasiswa S.1 PGMI STAI Muhammadiyah Blora ada yang memiliki ketrampilan (*soft skill*) dalam membudidayakan potensi alam sebagai kearifan lokal yang menjadi salah satu ciri keunggulan di Blora yaitu mengolah tanaman talas. Desa Todanan di Kabupaten Blora merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian lokal yang cukup besar, khususnya dalam komoditas umbi-umbian seperti talas.

Namun, pemanfaatan talas selama ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dalam bentuk olahan tradisional yang belum memiliki nilai jual tinggi. Padahal, jika diolah secara kreatif dan inovatif, talas dapat dikembangkan menjadi produk makanan modern yang diminati pasar, salah satunya adalah es krim talas.

Talas (*Colocasia esculenta*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki nilai gizi tinggi dan potensi besar sebagai bahan pangan lokal. Talas kaya akan karbohidrat kompleks yang dapat menjadi sumber energi utama, serta mengandung serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan (Amala and Rahmawati 2021). Selain itu, talas juga mengandung berbagai vitamin seperti vitamin C, vitamin E, dan beberapa jenis vitamin B, serta mineral penting seperti kalium, magnesium, dan fosfor [\(Rigillo, 2025\)](#).

Kandungan antioksidan alami dalam talas, terutama polifenol, berperan dalam menangkal radikal bebas dan menjaga kesehatan tubuh secara umum. Talas juga memiliki *indeks glikemik* yang relatif rendah dibandingkan beberapa jenis umbi lainnya, sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes dalam jumlah yang terkontrol [\(Indonesia, 2021\)](#).

Selain manfaat kesehatan, talas juga memiliki potensi ekonomi yang besar karena dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti keripik [\(Amala and Rahmawati 2021\)](#), kue [\(Kallo et al. 2021\)](#), tepung talas [\(Setyowati and Hanarida 2006\)](#), hingga es krim. Pengolahan talas menjadi produk olahan modern seperti es krim dapat meningkatkan nilai tambah serta memperluas pasar, baik lokal maupun luar daerah (Santoso, (2021).) Dengan demikian, talas tidak hanya penting sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai komoditas unggulan dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Sebagaimana usaha pengolahan tanamana talas menjadi es krim mahasiswa S.1 PGMI STAI Muhammadiyah Blora di Desa Todanan Kab. Blora Jawa Tengah. Berkaitan latar belakang diatas, Dosen beserta mahasiwa STAI Muhammadiyah Blora mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat (PKM) berupa pelatihan pembuatan es krim dari talas sebagai bentuk pemberdayaan bagi mahasiswa agar mampu berinovasi dalam produk bernilai tambah dari bahan lokal, sekaligus memperluas peluang usaha rumahan. Dengan dirancangnya pelatihan ini juga menjadi sarana peningkatan keterampilan, kemandirian, dan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro yang berbasis pada kekayaan local desa.

PKM ini dirancang untuk mengkaji efektivitas pelatihan pembuatan es krim talas dalam meningkatkan pemanfaatan potensi lokal serta menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora umumnya.

TAHAPAN DAN METODE KEGIATAN

Tahapan Pelaksanaan

a. Persiapan

1. Identifikasi kebutuhan: Survei awal untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan kader PKK terkait pengolahan talas.
2. Penyusunan modul pelatihan: Pengembangan materi pelatihan yang mencakup teori dan praktik pembuatan es krim talas.
3. Pengadaan alat dan bahan: Penyediaan peralatan dan bahan baku yang diperlukan untuk pelatihan.

b. Pelaksanaan

1. Sosialisasi dan pembukaan: Pengenalan tujuan dan manfaat pelatihan kepada peserta.
2. Materi teori: Penyampaian informasi mengenai kandungan gizi talas, manfaatnya, dan potensi pasar es krim talas.
3. Demonstrasi dan praktik: Instruksi langsung dalam pembuatan es krim talas, termasuk teknik memasak, pendinginan, dan penyajian.
4. Pendampingan: Bimbingan selama proses pembuatan es krim oleh fasilitator untuk memastikan pemahaman dan keterampilan peserta.

c. Evaluasi

1. Evaluasi proses: Observasi terhadap partisipasi dan antusiasme peserta selama pelatihan.
2. Evaluasi hasil: Penilaian terhadap kualitas es krim yang dihasilkan oleh peserta.
3. Feedback peserta: Pengumpulan umpan balik mengenai pengalaman dan manfaat yang dirasakan peserta.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode partisipatif ([Poerwanti 2021](#)). Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali pemahaman mendalam mengenai proses pelatihan, interaksi peserta, serta dampak yang ditimbulkan terhadap peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora. Kegiatan dilaksanakan di STAI Muhammadiyah Blora dengan peserta mahasiswa yang berasal dari Desa Todanan, Kecamatan Todanan, Kabupaten Blora, Jawa Tengah dengan potensi alam daun ubi talas melimpah. Pemilihan potensi ubi talas ini didasarkan pada potensi lokal talas yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal di sana.

Subjek penelitian ini adalah mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora yang memiliki minat berwirausaha rumahan (UMKM) sebagai peserta utama pelatihan serta kelompok mahasiswa yang berdomisi di Desa Todanan sekitar yang terlibat dalam kegiatan pendukung dan evaluasi. Teknik Pengumpulan Data observasi partisipatif dilakukan dengan mengamati langsung kegiatan pelatihan dan interaksi peserta, wawancara semi-struktural mendalam dengan peserta untuk menggali persepsi dan pengalaman mereka dan dokumentasi digunakan Pengambilan foto dan video selama pelatihan untuk mendokumentasikan proses dan hasil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas

Pelatihan ini dirancang untuk memberdayakan Mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora yang berdomisili di Desa Todanan dalam mengolah talas, salah satu komoditas lokal unggulan, menjadi produk bernilai tambah berupa es krim talas. Selain meningkatkan keterampilan teknis,

pelatihan ini bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan dan pemanfaatan potensi lokal dalam rangka pemberdayaan ekonomi keluarga.

Tahapan Pelatihan

1. Persiapan dan Pengenalan

Tujuan awal tahap persiapan adalah memberikan pemahaman dasar mengenai potensi talas sebagai bahan pangan lokal dan manfaatnya. Kemudian kegiatan ini dilakukan dengan melakukan sosialisasi mengenai kandungan gizi talas, peluang pasar es krim talas, serta tujuan pelatihan sebagai langkah awal pengenalan terhadap manfaat talas untuk di jadikan inovasi yang lebih menarik. Kegiatan ini di lakukan dengan metode presentasi interaktif dan diskusi kelompok.



Gambar 1 Pembukaan dan Pengenalan awal kegiatan Pelatihan

2. Demonstrasi Pembuatan Es Krim Talas

Pelatihan pembuatan ice cream Talas ini tahap selanjutnya dilakukan dengan demonstrasi dengan tujuan menunjukkan langkah-langkah praktis dalam pembuatan es krim talas. Pada kegiatan demonstrasi di simulasikan oleh fasilitator mengenai proses pembuatan es krim talas, termasuk teknik pemasakan, pendinginan, dan pembekuan selama $\pm$ dua jam. Dengan penerapan metode demonstrasi langsung fasilitator dapat dengan langsung menjelaskan tahapan tiap tahapan dalam pembuatan ice cream talas. Pada tahap ini juga terdapat tanya jawab antara fasilitator dan peserta pelatihan, sehingga secara luas dapat dijelaskan dengan terperinci.

Pada tahap demonstrasi ini, kemungkinan human eror dalam pelatihan pembuatan ice cream ini dapat diminimalisir dini. Sehingga diharapkan peserta setelah berperan aktif dalam pelatihan ini dapat berinovasi lebih lanjut baik secara praktik keseharian untuk konsumsi secara pribadi atau terbukanya peluang usaha mikro di desa Todanan Blora sehingga potensi- potensi lokal dapat terserap dengan baik di peserta kegiatan yaitu mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora dan masyarakat pada umumnya.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Es Krim Talas dari Tutor

3. Praktik Mandiri oleh Peserta

Dalam tahapan ini peserta diajak praktik secara mandiri dengan tujuan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempraktikkan pembuatan es krim talas secara mandiri. Pada kegiatan ini peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk membuat es krim talas dengan bimbingan fasilitator. Dengan metode praktik langsung dilakukan dengan pendampingan maksimal.



Gambar 3. Praktek Pembuatan Es Krim Talas dari Peserta

4. Evaluasi dan Umpan Balik

Pada tahap evaluasi dan umpan balik bertujuan untuk menilai hasil pembuatan es krim talas dan memberikan umpan balik konstruktif. Pada kegiatan penilaian terhadap hasil dan kualitas es krim yang dihasilkan, diskusi mengenai tantangan yang dihadapi, dan saran perbaikan. Hal ini dilakukan dengan metode diskusi kelompok dan penilaian bersama.

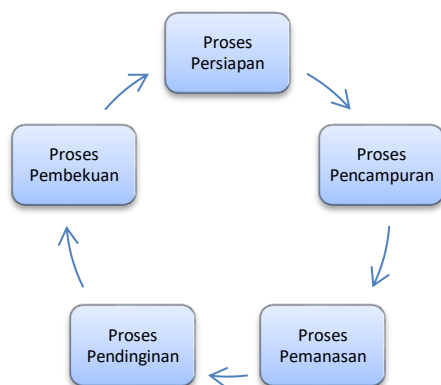
5. Penyusunan Rencana Tindak Lanjut

Pada tahapan ini peneliti pengabdian kepada Masyarakat memberikan wawasan tentang bagaimana model peluang usaha kedepan setelah di adakan pelatihan. Hal ini bertujuan untuk merencanakan langkah-langkah selanjutnya untuk implementasi dan

pengembangan usaha es krim talas. Kegiatan penyusunan rencana bisnis sederhana, identifikasi sumber daya yang dibutuhkan, dan strategi pemasaran.

B. Alur Proses Pembuatan Es Krim Talas

Alur proses pembuatan Esk Krim talas dimulai dari tahapan *persiapan* bahan dimulai dari menyiapkan talas kukus, santan, gula, garam, krim bubuk, dan bahan lainnya. Kemudian tahap *pencampuran* dengan menghaluskan talas dan mencampurnya dengan bahan cair seperti santan dan gula. Tahap selanjutnya yaitu *pemanasan*, dengan memasak campuran hingga mendidih untuk memastikan homogenitas dan keamanan pangan [\(Setyani Sartika, 2022\)](#). Setelah Talas dikukus kemudian proses *pendinginan* dengan mendinginkan campuran hingga suhu ruang untuk proses aging. Setelah dingin talas dilakukan proses *pencampuran* Krim dengan menggabungkan campuran talas dengan krim yang telah dikocok hingga mengembang. Tahap selanjutnya adalah proses *pembekuan* membekukan campuran dalam freezer atau mesin pembuat es krim hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Setelah pendinginan selesai dilakukan proses *pengemasan* dengan wadah yang sesuai untuk penyimpanan dan distribusi.



Gambar 4. Alur Proses Pembuatan Es Krim Talas

C. Talas Sebagai Komoditas Unggulan Potensi Kekayaan Lokal Desa Todanan Kabupaten Blora

Desa Todanan, yang terletak di Kecamatan Todanan, Kabupaten Blora, Jawa Tengah, dikenal memiliki potensi pertanian yang melimpah, salah satunya adalah talas. Talas merupakan umbi-umbian yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat dan menjadi salah satu komoditas unggulan desa. Meskipun demikian, pemanfaatan talas di desa ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan belum optimal dalam meningkatkan perekonomian lokal.

Pemanfaatan Talas untuk sektor ekonomi memberikan pola pada pengolahan talas Menjadi produk bernilai tambah salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi talas adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan yang memiliki daya tarik pasar [\(Amala and Rahmawati](#)

[2021](#)). Contohnya, pembuatan es krim talas yang tidak hanya mempertahankan cita rasa lokal, tetapi juga memenuhi tren konsumen yang menginginkan makanan inovatif dan sehat. Produk seperti es krim talas dapat dipasarkan sebagai oleh-oleh khas desa, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan membuka peluang usaha baru bagi kader PKK dan kelompok usaha mikro di desa.

Diversifikasi Produk Olahan Talas Selain es krim, talas juga dapat diolah menjadi berbagai produk lain seperti keripik talas, tepung talas, kue talas, dan talas instan [\(Masniawati A 2019\)](#). Diversifikasi produk ini memungkinkan pemasaran yang lebih luas dan memenuhi berbagai selera konsumen [\(Azmi et al. 2022\)](#). Produk olahan talas dapat dipasarkan di pasar lokal, toko oleh-oleh, dan melalui platform digital, menjangkau konsumen yang lebih luas.

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan untuk mendukung pengembangan produk olahan talas, diperlukan pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat, khususnya kader PKK [\(Nurlidiawati and Ramadayanti 2021\)](#). Pelatihan ini mencakup teknik pengolahan talas, manajemen usaha, pemasaran produk, dan pengemasan yang menarik. Dengan keterampilan yang diperoleh, masyarakat dapat mengembangkan usaha mikro berbasis talas, meningkatkan pendapatan keluarga, dan menciptakan lapangan kerja baru di desa [\(Sartini and Adf 2020\)](#).

Kolaborasi dengan Sektor Pariwisata dan Infrastruktur Desa Todanan juga memiliki potensi pariwisata yang dapat mendukung pengembangan ekonomi berbasis talas. Misalnya, objek wisata alam seperti Gua Terawang Ecopark yang menarik pengunjung dari berbagai daerah. Kolaborasi antara produk olahan talas dan sektor pariwisata dapat menciptakan sinergi yang saling menguntungkan, di mana wisatawan dapat membeli produk olahan talas sebagai oleh-oleh, sementara produk tersebut meningkatkan daya tarik wisata desa [\(Blora, 2025\)](#).

Talas memiliki potensi besar sebagai komoditas unggulan Desa Todanan yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian lokal [\(Rum 2023\)](#). Dengan pengolahan yang tepat, diversifikasi produk, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan, dan kolaborasi dengan sektor pariwisata, talas dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat desa. Upaya ini sejalan dengan program pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi angka kemiskinan melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi local

Pelatihan pembuatan es krim talas di Desa Todanan, Blora, diharapkan dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan potensi ekonomi lokal berbasis sumber daya alam yang ada. Dengan memanfaatkan talas sebagai bahan baku utama, diharapkan tercipta produk olahan yang bernilai tambah dan memiliki daya saing di pasar.

Pelatihan ini memberikan Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan Kader PKK hal ini dapat dilakukan Melalui pelatihan ini,

mahasiswa sebagai bagian masyarakat diharapkan dapat menguasai teknik pembuatan es krim talas yang higienis dan berkualitas, serta memahami aspek pemasaran dan pengemasan produk. Diversifikasi Produk Olahan Talas Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat dikembangkan berbagai varian produk olahan talas lainnya, seperti keripik talas, tepung talas, dan kue talas, yang dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat mahasiswa STAI Muhammadiyah Blora khususnya yang berasal dari Desa Todanan, pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Desa Todanan, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Selain itu Pengembangan Pariwisata Berbasis Produk Lokal Dengan memanfaatkan potensi wisata alam seperti Gua Terawang Ecopark, produk olahan talas dapat dijadikan oleh-oleh khas desa yang menarik bagi wisatawan, sehingga mendukung pengembangan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif di Desa Todanan.

Dengan pelatihan pembuatan es krim talas di harapkan dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di desa-desa lain, sehingga berkontribusi pada pengurangan angka kemiskinan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Blora.

PENUTUP

Pelatihan pembuatan es krim talas di STAI Muhammadiyah Blora bagi mahasiswa khususnya kelompok mahasiswa dari Desa Todanan, Blora, merupakan langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah talas menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti es krim talas selain mengembangkan keilmuan dibidang pendidikan. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan. Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi pada diversifikasi produk olahan talas, memperkenalkan inovasi kuliner khas desa, dan memperkuat identitas budaya lokal. Dengan dukungan berkelanjutan dan pendampingan dari berbagai pihak, diharapkan produk es krim talas dapat dipasarkan secara luas, baik di tingkat lokal maupun regional, serta menjadi daya tarik wisata kuliner yang mendukung sektor pariwisata di Desa Todanan. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan Masyarakat khususnya bagi mahasiswa melalui pelatihan keterampilan praktis dapat menjadi solusi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa, memanfaatkan potensi lokal secara optimal, dan menciptakan lapangan kerja baru yang inklusif dan berkelanjutan.

SARAN

Untuk optimalisasi program sejenis di masa mendatang, disarankan adanya:

1. Kolaborasi lebih sistematis antara institusi pendidikan tinggi, pemerintah daerah, dan sekolah sasaran agar program dapat terintegrasi dalam kebijakan pendidikan lokal.
2. Penyusunan modul pelatihan terpadu bagi calon relawan yang mencakup aspek pedagogis, sosial, dan adaptasi budaya, sehingga kegiatan dapat dilaksanakan secara profesional dan berkelanjutan.
3. Penyediaan fasilitas penunjang bagi relawan dan peserta didik guna mendukung efektivitas proses pembelajaran di lokasi sasaran.

HARAPAN

Ke depan, diharapkan program sejenis dapat direplikasi secara lebih luas bukan hanya dilingkungan perguruan tinggi tetapi juga menggali potensi local di berbagai daerah dengan karakteristik serupa. Dengan penguatan dukungan kebijakan dan pendanaan, Program kegiatan sejenis ini menjadi strategi sistemik dalam mengurangi ketimpangan pendapatan perekonomian dan mampu mengentaskan kemiskinan dimasyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, Achsen, and Fitri Rahmawati. 2021. "Pemanfaatan Umbi Talas (Colocasia Esculenta L.Schott) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga* 16(1): 1–9.
- Anna Marganingsih, Emilia Dewiati Pelipa. 2019. "[Pengaruh Edupreneurship Dan Praktek Kerja Terhadap Kemampuan Life Skill Mahasiswa](#)." *JURKAMI: Jurnal Pendidikan Ekonomi*. *Jurkami* 4(1). <https://jurnal.stkipppersada.ac.id/jurnal/index.php/JPE/article/view/422/400>.
- Anwar, Sholihul. 2020. "[Kewirausahaan Prespektif Islam \(Kajian Normatif Dan Historis-Sosiologis\)](#)." *Jurnal Pedagogy* 13(1): 133–58. <http://www.jurnal.staimuhblora.ac.id/index.php/pedagogy/article/view/82>. <https://doi.org/10.63889/pedagogy.v13i1.82>
- Azmi, Futuh Ulul, Agus Permana, Resti Heryanita, Sonia Santa Claudia, Sumarlin Dani Borti, Syifa Nur Ulla, and Yurike Dwiayu Rahmaningsih. 2022. "Diversifikasi Talas Sebagai Solusi Mengatasi Krisis Pangan Indonesia." *Prosiding Seminar Nasional BSKJI Post Pandemic Economy Recovery*: 38–48.
- Dainuri, Dainuri. 2019. "Kontribusi Pendidikan Entrepreneurship: Suatu Upaya Konstruktif Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Pada Mahasiswa." *Journal of Sharia Economics* 1(1): 1–13. doi: <https://doi.org/10.35896/jse.v1i1.54>.
- Kallo, Repelita, Arifuddin Paulangi, Sri Sasmita Dahlan, Abigael R.Tondok,

- Muh. Amin, Andi Satna, Kartika Fauziah, et al. 2021. "Budidaya Talas Jepang." : 1-26.
- Masniawati A, Syariffudin M. 2019.
"Pengembangan_dan_Peningkatan_Produksi_Talas_Satoimo_di_Sulawesi_Selatan_Tahun_2019.[1]." : 6-9.
- Nurlidiawati, Nurlidiawati, and Ramadayanti Ramadayanti. 2021. "[Peranan Kearifan Lokal \(Local Wisdom\) Dalam Menjaga Keseimbangan Alam \(Cerminan Masyarakat Adat Ammatoa Di Kajang\).](#)" *Jurnal al-Hikmah* 23(1): 40-53. doi: <https://doi.org/10.24252/al-hikmah.v23i1.21726>
- Poerwanti, Endang. 2021. "Pengembangan Instrumen Penelitian Validitas." : 1-6.
- Rum, M U H Naufal. 2023. "38488-Full_Text (1)."
- Sartini, and Adf. 2020. "Menggali Kearifan Lokal Nusantara Sebuah Kajian Filsafati." *Jurnal Filsafat* 37(2): 111-20.
- Setyowati, Mamik, and Ida Hanarida. 2006. "Buletin_Pn_13_2_2007_49-55_Mamik.Pdf." : 49-55.
- Siregar, Padrie Payung, Regina Julmasita, Syahla Ananda, and Nurbaiti Nurbaiti. 2023. "[Pentingnya Pendidikan Kewirausahaan Di Perguruan Tinggi.](#)" *Asatiza: Jurnal Pendidikan* 4(1): 43-50. doi: <https://doi.org/10.46963/asatiza.v4i1.805>
- Umatin, Choiru, Eni Susilowati, and Andi Basuki. 2024. "INTERNALISASI EDUPRENEURSHIP KEPADA MAHASISWA (HASIL ANALISIS PEMBELAJARAN)." *Research and Development Journal of Education* 10(1): 359. doi:10.30998/rdje.v10i1.22942.