

INOVASI KERUPUK JENGKOL BERBASIS KEARIFAN LOKAL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN EKONOMI DESA BERKELANJUTAN

Oleh:

Sari Wahyuni Rozi Nasution^{1)*}, Dwi Aninditya Siregar²⁾, Afridayanti³⁾, Koidah Hasibuan⁴⁾

^{1,2,3,4} FPMIPA, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

¹email: dwi.aninditya@gmail.com

²email: sariwahyunirozinasion@gmail.com

³email: afridayanti@gmail.com

⁴email: koidahhsb@gmail.com

Informasi Artikel	Abstrak
Riwayat Artikel: Submit, September Diterima, September Publish, September Kata Kunci: Jengkol Kerupuk Jengkol Pangan Lokal Kearifan Lokal Diversifikasi Produk Pemberdayaan Masyarakat	Jengkol (<i>Archidendron pauciflorum</i>) merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki nilai ekonomi dan keterkaitan dengan budaya konsumsi masyarakat Indonesia. Namun, pemanfaatannya masih banyak dilakukan dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai tambah ekonomi bagi masyarakat relatif terbatas. Salah satu strategi peningkatan nilai tambah adalah diversifikasi jengkol menjadi produk pangan olahan, salah satunya kerupuk jengkol. Artikel ini bertujuan menganalisis potensi pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk unggulan desa melalui pendekatan inovasi pangan, teknologi pengolahan, diversifikasi produk, dan kearifan lokal. Penelitian menggunakan metode studi literatur dengan menelaah artikel ilmiah yang berkaitan dengan karakteristik jengkol, pengolahan jengkol, kerupuk jengkol, inovasi pangan lokal, pemberdayaan masyarakat, dan pengembangan produk unggulan desa. Hasil kajian menunjukkan bahwa jengkol memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Penelitian mengenai kerupuk jengkol menunjukkan bahwa formulasi tepung jengkol memengaruhi karakteristik sensori produk, dan salah satu penelitian merekomendasikan penggunaan tepung jengkol 50% berdasarkan uji penerimaan konsumen. Kajian kelayakan industri juga menunjukkan adanya peluang pengembangan usaha kerupuk jengkol. Di sisi lain, pengembangan pangan lokal perlu memperhatikan aspek keamanan pangan, standarisasi proses, pengemasan, pemasaran, keterampilan masyarakat, dan keberlanjutan usaha. Integrasi pengetahuan lokal dengan inovasi pengolahan pangan dapat menjadi pendekatan untuk mempertahankan identitas budaya sekaligus meningkatkan nilai ekonomi komoditas jengkol.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license



1. PENDAHULUAN

Pengembangan ekonomi masyarakat desa dapat dilakukan melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat. Komoditas lokal tidak hanya memiliki nilai sebagai bahan pangan, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi melalui proses

diversifikasi dan inovasi. Pendekatan tersebut menjadi semakin penting bagi masyarakat pedesaan yang sebagian besar aktivitas ekonominya masih berkaitan dengan sektor pertanian dan pemanfaatan sumber daya alam. Salah satu komoditas lokal yang berpotensi dikembangkan adalah jengkol (*Archidendron pauciflorum*). Jengkol merupakan tanaman yang

telah lama dikonsumsi masyarakat di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Literatur menyebutkan bahwa jengkol dikonsumsi dalam berbagai bentuk, seperti direbus, digoreng, maupun digunakan dalam berbagai masakan tradisional. Selain memiliki nilai pangan dan budaya, jengkol juga mengandung berbagai komponen gizi dan senyawa bioaktif.

Jengkol juga memiliki keterkaitan dengan budaya konsumsi masyarakat. Penelitian mengenai budaya gastronomi masyarakat Jawa Barat menunjukkan bahwa jengkol termasuk bahan pangan yang dikonsumsi sebagai bagian dari kebiasaan pangan lokal.

Dalam proposal PPK Ormawa yang menjadi dasar artikel ini, Desa Joring Natobang digambarkan memiliki potensi sumber daya alam, termasuk jengkol yang telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan maupun dijual dalam bentuk segar. Permasalahan yang diidentifikasi adalah dominannya penjualan jengkol dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk melakukan **hilirisasi komoditas jengkol**, yaitu mengubah bahan mentah menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah kerupuk jengkol.

Kerupuk merupakan produk pangan yang relatif dikenal oleh masyarakat Indonesia dan memiliki berbagai variasi bahan baku. Penelitian mengenai kerupuk jengkol menunjukkan bahwa jengkol dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kerupuk dan dapat diuji dari aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan, daya kembang, dan ketebalan. Penelitian Alsuhendra, Persada, dan Fadati menunjukkan bahwa konsentrasi tepung jengkol berpengaruh terhadap beberapa karakteristik penerimaan kerupuk jengkol. Penelitian tersebut menguji konsentrasi 30%, 50%, dan 70%, dan merekomendasikan formula dengan 50% tepung jengkol berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan.

Selain aspek produk, pengembangan kerupuk jengkol memiliki peluang dari sisi ekonomi. Studi kelayakan pengembangan industri kecil dan menengah kerupuk jengkol di Kabupaten Tangerang menemukan bahwa ketersediaan bahan baku dan teknologi produksi mendukung pengembangan industri tersebut. Analisis finansial dalam studi tersebut juga menunjukkan indikator kelayakan usaha yang positif pada asumsi yang digunakan peneliti.

Namun, pengembangan produk pangan lokal tidak cukup hanya dengan menghasilkan produk baru. Diperlukan penguasaan teknologi pengolahan, standarisasi proses, pengemasan, pemasaran, peningkatan kapasitas masyarakat, serta penguatan kelembagaan kelompok masyarakat.

Proposal yang menjadi dasar artikel ini merancang pengembangan kerupuk jengkol dengan tiga varian rasa, yaitu original, daun jeruk, dan pedas. Selain itu, program dirancang mencakup teknologi pengolahan, pelatihan masyarakat, standarisasi produksi, pengemasan, serta penguatan partisipasi masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut, studi literatur ini bertujuan untuk menganalisis potensi jengkol sebagai bahan pangan lokal bernilai tambah, mengkaji pengembangan kerupuk jengkol berdasarkan penelitian terdahulu, mengidentifikasi aspek teknologi dan keamanan pengolahan, serta menganalisis peran kearifan lokal dan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk unggulan desa.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode **studi literatur** (*literature review*) dengan pendekatan sintesis naratif. Studi literatur dilakukan dengan mengidentifikasi, membaca, membandingkan, dan mensintesis publikasi ilmiah yang relevan dengan tema inovasi produk olahan jengkol dan pengembangan pangan lokal.

Literatur yang digunakan mencakup penelitian mengenai:

1. karakteristik dan pemanfaatan jengkol;
2. kandungan dan potensi pangan jengkol;
3. teknologi pengolahan jengkol;
4. pengembangan kerupuk jengkol;
5. daya terima dan karakteristik sensori kerupuk jengkol;
6. kelayakan usaha kerupuk jengkol;
7. inovasi pangan lokal;
8. kearifan lokal;
9. pemberdayaan masyarakat; dan
10. pengembangan produk unggulan desa.

Penelusuran dilakukan menggunakan kata kunci seperti **“jengkol”, “Archidendron pauciflorum”, “jengkol crackers”, “kerupuk jengkol”, “jengkol flour”, “local food innovation”, “local wisdom”, “community empowerment”, dan “value-added food products”**.

Literatur kemudian dikelompokkan berdasarkan tema dan dianalisis secara komparatif. Informasi yang diperoleh dari penelitian terdahulu digunakan untuk membangun sintesis mengenai peluang pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk pangan bernilai tambah.

Konteks Desa Joring Natobang digunakan sebagai **latar penerapan** karena proposal mengidentifikasi jengkol sebagai salah satu potensi lokal masyarakat desa. Data tersebut tidak diperlakukan sebagai hasil penelitian literatur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Jengkol sebagai Komoditas Pangan Lokal

Jengkol (*Archidendron pauciflorum*) merupakan tanaman yang banyak dikenal di kawasan Asia Tenggara. Biji jengkol dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan memiliki karakteristik aroma yang sangat khas. Jengkol dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk pengolahan tradisional seperti direbus, digoreng, atau digunakan sebagai bahan masakan.

Selain nilai kuliner, jengkol juga memiliki potensi dari sisi kandungan senyawa bioaktif. Penelitian Shalihat et al. mengidentifikasi keberadaan selenium organik pada jengkol dan melaporkan sejumlah fraksi senyawa selenium dalam sampel yang diteliti.

Akan tetapi, potensi pangan jengkol perlu diikuti dengan perhatian terhadap keamanan konsumsi. Literatur medis melaporkan adanya kondisi yang dikenal sebagai **djenkolism**, yang berhubungan dengan konsumsi jengkol dan dapat menyebabkan gangguan saluran kemih serta cedera ginjal akut pada kasus tertentu.

Dengan demikian, inovasi produk jengkol harus mempertimbangkan bukan hanya aspek cita rasa dan nilai ekonomi, tetapi juga **pengolahan pangan yang tepat dan aman**.

3.2 Diversifikasi Jengkol sebagai Strategi Peningkatan Nilai Tambah

Penjualan komoditas dalam bentuk mentah umumnya memberikan nilai tambah yang lebih terbatas dibandingkan produk yang telah mengalami proses pengolahan, pengemasan, branding, dan pemasaran.

Proposal PPK Ormawa Desa Joring Natobang secara eksplisit mengidentifikasi kondisi tersebut. Jengkol selama ini banyak dijual dalam bentuk segar sehingga potensi ekonominya belum dimanfaatkan secara maksimal. Program kemudian diarahkan pada pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk olahan dengan daya simpan lebih panjang dan peluang pasar yang lebih luas.

Pendekatan tersebut sesuai dengan kecenderungan pengembangan pangan lokal di berbagai daerah. Studi pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal menunjukkan bahwa diversifikasi produk dapat menjadi sarana meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus menciptakan produk bernilai tambah. Program di Desa Batu Mekar, misalnya, mengembangkan sumber pangan lokal menjadi produk inovatif melalui pelatihan, pendampingan, dan pendekatan partisipatif.

Kajian lain mengenai pemberdayaan kewirausahaan berbasis kearifan lokal menunjukkan bahwa kombinasi pelatihan pengolahan, higiene produksi, branding, pemasaran, dan pengembangan prototipe dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam

mengembangkan produk pertanian bernilai tambah.

Dengan demikian, diversifikasi jengkol menjadi kerupuk dapat dipandang sebagai bagian dari strategi **hilirisasi komoditas lokal**.

3.3 Potensi Kerupuk Jengkol sebagai Produk Olahan

Kerupuk jengkol bukan merupakan gagasan yang sepenuhnya baru. Penelitian terdahulu telah mengembangkan kerupuk menggunakan jengkol sebagai salah satu bahan utama.

Alsuhendra et al. melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung jengkol terhadap daya terima kerupuk jengkol. Penelitian menggunakan tiga konsentrasi tepung jengkol, yaitu 30%, 50%, dan 70%, kemudian mengevaluasi warna, rasa, aroma, kerenyahan, daya kembang, dan ketebalan. Hasilnya menunjukkan adanya pengaruh konsentrasi tepung jengkol terhadap beberapa aspek penerimaan produk, sedangkan aspek kerenyahan tidak menunjukkan pengaruh yang sama. Formula 50% tepung jengkol direkomendasikan dalam penelitian tersebut.

Temuan tersebut memberikan dasar bahwa formulasi bahan merupakan salah satu faktor penting dalam pengembangan kerupuk jengkol. Proporsi jengkol yang terlalu rendah dapat menghasilkan karakter jengkol yang kurang kuat, sedangkan proporsi yang terlalu tinggi dapat memengaruhi karakteristik sensori tertentu.

Penelitian lain mengenai proporsi tapioka dan puree jengkol menunjukkan bahwa formulasi bahan juga berpengaruh terhadap mutu organoleptik kerupuk. Dalam penelitian tersebut, perlakuan terbaik diperoleh pada proporsi tapioka dan puree jengkol tertentu dengan karakteristik warna, aroma, rasa, dan kerenyahan yang dinilai sesuai oleh panelis.

Hal tersebut menunjukkan bahwa pengembangan kerupuk jengkol perlu dilakukan melalui **formulasi dan standarisasi**, bukan hanya mencampurkan jengkol dengan bahan kerupuk secara sederhana.

3.4 Inovasi Varian Rasa

Proposal Desa Joring Natobang merancang tiga varian kerupuk jengkol, yaitu:

1. **Original**
2. **Daun jeruk**
3. **Pedas**

Diversifikasi rasa dapat menjadi strategi untuk memperluas segmentasi konsumen. Produk original dapat mempertahankan karakter khas jengkol, sedangkan varian daun jeruk dan pedas dapat memberikan alternatif rasa bagi konsumen yang memiliki preferensi berbeda.

Namun, inovasi rasa perlu dilakukan dengan tetap mempertahankan karakter utama produk. Inovasi sebaiknya tidak hanya menambahkan bumbu, tetapi juga mempertimbangkan:

- keseimbangan rasa;
- aroma;
- kerenyahan;
- warna;
- tingkat kepedasan;
- stabilitas selama penyimpanan;
- kesesuaian dengan kemasan; dan
- penerimaan konsumen.

Pengembangan beberapa varian juga dapat menjadi bagian dari strategi branding produk desa karena memungkinkan produk memiliki identitas yang lebih jelas.

3.5 Teknologi Pengolahan dan Pengurangan Aroma Khas Jengkol

Salah satu karakteristik jengkol yang menjadi tantangan dalam pengembangan produk adalah aroma khasnya. Proposal secara khusus memasukkan **teknik pengurangan bau jengkol** sebagai bagian dari teknologi tepat guna.

Pengolahan perlu dirancang untuk menghasilkan produk yang tetap mempertahankan identitas jengkol tetapi memiliki karakter aroma yang dapat diterima oleh konsumen yang lebih luas.

Dalam pengembangan produk, tahapan proses perlu distandardisasi, misalnya:

Pemilihan jengkol → pencucian → perlakuan awal → perebusan/pengolahan → penghancuran → formulasi → pencampuran → pembentukan → pengukusan → pengeringan → penggorengan → pemberian bumbu → pengemasan.

Penelitian kerupuk jengkol menunjukkan bahwa proses pembuatan dapat mencakup penimbangan bahan, pencampuran, pembentukan, pengukusan, pengeringan, penggorengan, dan pengemasan.

Dengan adanya prosedur baku, masyarakat dapat menghasilkan produk yang lebih konsisten dari satu produksi ke produksi berikutnya.

3.6 Standardisasi Produksi dan Pengemasan

Pengembangan produk pangan untuk pasar tidak cukup hanya menghasilkan rasa yang enak. Produk perlu mempunyai kualitas yang konsisten dan dikemas secara layak.

Proposal mengidentifikasi kebutuhan standardisasi yang mencakup **ukuran produk, kebersihan, label kemasan, dan pencatatan produksi.**

Standardisasi dapat meliputi:

a. Standardisasi bahan baku

Jengkol yang digunakan perlu memiliki tingkat kematangan dan kondisi fisik yang relatif seragam.

b. Standardisasi formulasi

Jumlah jengkol, tapioka, bumbu, air, dan bahan lainnya perlu ditetapkan.

c. Standardisasi proses

Waktu dan suhu pengukusan, pengeringan, serta penggorengan perlu dikendalikan.

d. Standardisasi berat produk

Setiap kemasan perlu memiliki berat bersih yang konsisten.

e. Standardisasi kemasan

Kemasan harus melindungi produk dari kelembapan dan kerusakan selama penyimpanan.

f. Pelabelan

Label dapat memuat nama produk, varian rasa, berat bersih, komposisi, tanggal produksi, dan informasi lain yang diperlukan sesuai ketentuan pangan yang berlaku.

Dengan standardisasi tersebut, produk dapat bergerak dari sekadar **produk pelatihan** menjadi **produk usaha.**

3.7 Daya Simpan dan Kemasan

Kerupuk merupakan produk yang karakteristik mutunya sangat dipengaruhi oleh kadar air dan kondisi penyimpanan. Produk yang menyerap kelembapan dapat kehilangan kerenyahan sehingga penerimaan konsumen menurun.

Oleh karena itu, pengembangan kerupuk jengkol perlu memperhatikan:

- proses pengeringan;
- kadar air;
- jenis bahan kemasan;
- kemampuan kemasan menahan uap air;
- proses sealing;
- kondisi penyimpanan; dan
- umur simpan.

Proposal juga menempatkan pengemasan sebagai salah satu bagian intervensi teknologi tepat guna. Hal ini penting karena produk olahan yang mempunyai rasa baik tetapi tidak memiliki daya simpan dan kemasan yang memadai akan sulit berkembang menjadi produk komersial.

3.8 Potensi Ekonomi Kerupuk Jengkol

Kerupuk jengkol memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha mikro. Studi Haifan mengenai kelayakan pengembangan IKM kerupuk jengkol di Jayanti, Tangerang, menganalisis aspek bahan baku, teknologi, dan keuangan. Studi tersebut melaporkan bahwa ketersediaan bahan baku dinilai memadai dan teknologi produksi telah tersedia. Berdasarkan asumsi ekonomi lima tahun yang digunakan peneliti, studi tersebut memperoleh NPV positif, IRR 28,64%, B/C ratio 1,10, dan payback period 2 tahun 6 bulan.

Hasil tersebut tidak dapat secara langsung diterapkan sebagai angka kelayakan usaha Desa Joring Natobang karena lokasi, harga bahan, biaya produksi, kapasitas, dan kondisi pasar berbeda. Namun, penelitian tersebut memberikan indikasi bahwa kerupuk jengkol dapat memiliki **potensi untuk dikembangkan sebagai unit usaha** apabila aspek produksi dan pasar dikelola secara baik.

Dalam konteks Desa Joring Natobang, peningkatan nilai tambah dapat dirancang melalui rantai:

Jengkol lokal → bahan baku → pengolahan → kerupuk → varian rasa → kemasan → branding → pemasaran → peningkatan nilai jual.

Dengan demikian, nilai ekonomi tidak hanya berasal dari bahan bakunya, tetapi dari seluruh proses pengembangan produk.

3.9 Kearifan Lokal dalam Pengembangan Produk Jengkol

Kearifan lokal menjadi bagian penting dari proposal karena jengkol bukan sekadar komoditas ekonomi, tetapi juga berkaitan dengan kebiasaan konsumsi masyarakat.

Proposal menyebutkan bahwa kearifan lokal Desa Joring Natobang tercermin melalui penggunaan bahan alami, resep tradisional, dan pola gotong royong dalam proses produksi.

Pendekatan ini dapat memberikan identitas pada produk. Produk yang dikembangkan tidak hanya dipasarkan sebagai “kerupuk jengkol”, tetapi dapat diposisikan sebagai **produk pangan khas Desa Joring Natobang**.

Kajian mengenai kearifan lokal dalam sistem pertanian Indonesia menunjukkan bahwa praktik dan pengetahuan lokal dapat memiliki peran dalam keberlanjutan sistem masyarakat pedesaan. Jengkol sendiri juga ditemukan sebagai salah satu tanaman dalam sistem agroforestri tradisional dan hasilnya dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga maupun dijual.

Dengan demikian, inovasi tidak harus menghilangkan tradisi. Sebaliknya:

Kearifan lokal menjadi identitas produk, sedangkan inovasi menjadi sarana peningkatan nilai tambah.

3.10 Pemberdayaan Masyarakat sebagai Komponen Utama

Pengembangan produk desa tidak akan berkelanjutan apabila masyarakat hanya berperan sebagai penerima pelatihan. Masyarakat perlu terlibat dalam proses pengambilan keputusan, produksi, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi. Proposal menempatkan ibu rumah tangga dan pelaku UMKM sebagai kelompok sasaran serta mengarahkan program pada peningkatan keterampilan masyarakat. Targetnya adalah minimal 10 warga mampu mengolah jengkol menjadi produk kerupuk secara mandiri.

Pendekatan tersebut sejalan dengan berbagai program pemberdayaan pangan lokal. Studi terbaru mengenai pemberdayaan berbasis kearifan lokal menunjukkan bahwa pelatihan, pengembangan prototipe, standarisasi produksi, branding, dan pemasaran dapat menjadi satu rangkaian dalam membangun kewirausahaan masyarakat desa.

Studi pemberdayaan sumber pangan lokal di Desa Batu Mekar juga menunjukkan pentingnya pendekatan partisipatif, pendidikan, pelatihan teknis, dan pendampingan usaha dalam

mendorong masyarakat mengembangkan produk lokal bernilai tambah.

Oleh karena itu, program kerupuk jengkol sebaiknya menggunakan prinsip:

pelatihan → praktik → pendampingan → produksi → evaluasi → pemasaran → kemandirian.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil studi literatur, jengkol (*Archidendron pauciflorum*) memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Jengkol tidak hanya memiliki nilai sebagai komoditas pangan, tetapi juga mempunyai keterkaitan dengan budaya konsumsi masyarakat di Indonesia.

Kerupuk jengkol merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang telah didukung oleh penelitian terdahulu. Studi mengenai formulasi menunjukkan bahwa konsentrasi tepung jengkol dapat memengaruhi karakteristik sensori kerupuk, sementara penelitian kelayakan industri menunjukkan adanya peluang pengembangan usaha kerupuk jengkol pada kondisi tertentu.

Pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk unggulan Desa Joring Natobang memiliki peluang lebih besar apabila tidak hanya berorientasi pada pembuatan produk, tetapi mengintegrasikan **inovasi pangan, teknologi tepat guna, standarisasi produksi, pengemasan, branding, pemasaran, kearifan lokal, dan pemberdayaan masyarakat.**

Dengan demikian, kerupuk jengkol dapat dikembangkan bukan hanya sebagai produk makanan, tetapi sebagai bagian dari strategi peningkatan nilai tambah komoditas lokal dan penguatan ekonomi masyarakat desa.

5. REFERENSI

- Alsuhendra, Persada, R. A., & Fadiati, A. (2019). Pengaruh penambahan tepung jengkol (*Archidendron pauciflorum*) terhadap daya terima kerupuk jengkol. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 1–8. <https://doi.org/10.21009/JSB.002.2.01>
- Bunawan, N. C., Rastegar, A., White, K. P., & Wang, N. E. (2014). Djenkolism: Case report and literature review. *International Medical Case Reports Journal*, 7, 79–83. <https://doi.org/10.2147/IMCRJ.S58379>
- Gumbi, N., Gumbi, L., & Twinomurinzi, H. (2023). Towards sustainable digital agriculture for smallholder farmers: A systematic literature review. *Sustainability*, 15(16), 12530. <https://doi.org/10.3390/su151612530>
- Haifan, M. (2021). Feasibility analysis of the development plan for jengkol kerupuk IKM at the Kerupuk IKM Center, Jayanti District, Tangerang Regency. *Jurnal Ilmu*

- Pengetahuan dan Teknologi*, 5(1).
<https://doi.org/10.31543/jii.v5i1.173>
- Kurnia, G., Setiawan, I., Tridakusumah, A. C., Jaelani, G., Heryanto, M. A., & Nugraha, A. (2022). Local wisdom for ensuring agriculture sustainability: A case from Indonesia. *Sustainability*, 14(14), 8823. <https://doi.org/10.3390/su14148823>
- Labi, A., Tuny, M. T., Bitjara, D. I., Lewerissa, E., Wenno, K., & Nusa, D. C. (2026). Inovasi pangan lokal berbasis singkong: Pemberdayaan masyarakat desa di Halmahera Utara. *PAKEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 122–127. <https://doi.org/10.30598/pakem.6.2.122-127>
- Maelissa, S. R., Madiuw, D., Tuhuteru, H., Timisella, N. R., Polnaya, F. J., & Loppies, C. R. (2026). Transforming local food resources into value-added products through SMEs empowerment in Kawa Village. *Karya Kesehatan Siwalima*, 5(1). <https://doi.org/10.54639/kks.v5i1.2046>
- Maryanti, S., Wiliyani, S., Dayani, R., Rahayu, N., Septiani, E., Sukmana, F. H., & Dewi, S. M. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber pangan lokal sebagai produk inovatif bernilai tambah di Desa Batu Mekar. *Jurnal Pepadu*, 6(3), 372–380. <https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i3.8043>
- Shalihat, A., Lesmana, R., Hasanah, A. N., & Mutakin, M. (2023). Selenium organic content prediction in jengkol (*Archidendron pauciflorum*) and its molecular interaction with cardioprotection receptors PPAR- γ , NF- κ B, and PI3K. *Molecules*, 28(10), 3984. <https://doi.org/10.3390/molecules28103984>