



Penguatan Ekonomi Rumah Tangga melalui Inovasi Olahan Pangan Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Desa Umbu Mamijuk, Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat Kabupaten Sumba Tengah

Strengthening Household Economies through Innovation in Local Food Processing to Support Food Security in Umbu Mamijuk Village, West Umbu Ratu Nggay District, Central Sumba Regency

Tomycho Olviana^{1*}, Doppy R. Nendissa², Santhy Chamdra³, Rouwland Alberto Benyamin⁴, Ancelina Padu Leba⁵, Apriani Lende⁶

¹⁻⁶Universitas Nusa Cendana, Indonesia

*Penulis Korespondensi: tomycho2910@staf.undana.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 22 Juni 2026;

Revisi: 24 Juli 2026;

Diterima: 28 Agustus 2026;

Terbit: 29 September 2026

Keywords: Central Sumba; Food Security; Household Economy; Local Food; Product Innovation.

Abstract: Umbu Mamijuk Village in West Umbu Ratu Nggay District, Central Sumba Regency, possesses abundant local food resources such as maize, cassava, sweet potatoes, bananas, and legumes, alongside a "Diverse, Nutritionally Balanced, and Safe" (B2SA) Food Outlet. However, their utilization remains limited to traditional consumption with low economic value-added. The partner, Hibur Maringu Women Farmers Group (KWT), faces challenges including low skills in value-added food processing, limited packaging knowledge, and weak household business financial management. This Community Partnership Program (PKM) aims to address these issues through an appropriate technology-based empowerment approach, incorporating: training on local food diversification using cassava (MOCAP flour) and pumpkin into MOCAP Elephant Ear Cookies and MOCAP-Pumpkin Sticks, packaging training, and financial management capacity building. The program was executed continuously using a participatory approach through preparation, technical training and hands-on production practice, intensive mentoring, and monitoring-evaluation. The results demonstrated enhanced partner skills in producing 2 flagship MOCAP-based products, adoption of attractive packaging and branding, and improved basic financial recording. This program successfully strengthened household economy and supported the local B2SA initiative toward sustainable entrepreneurial independence.

Abstrak

Desa Umbu Mamijuk merupakan salah satu desa di Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, Kabupaten Sumba Tengah, yang memiliki potensi pangan lokal melimpah seperti jagung, ubi kayu, ubi jalar, pisang, dan kacang-kacangan, serta telah didukung oleh Gerai Pangan Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA). Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi tradisional dengan nilai tambah ekonomi rendah. Mitra pengabdian, Kelompok Wanita Tani (KWT) Hibur Maringu, menghadapi kendala berupa rendahnya keterampilan pengolahan pangan bernilai tambah, keterbatasan pengetahuan pengemasan, serta lemahnya pencatatan keuangan usaha rumah tangga. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan mengatasi permasalahan tersebut melalui pendekatan pemberdayaan berbasis teknologi tepat guna (TTG), meliputi: pelatihan diversifikasi olahan ubi kayu (tepung mocaf) dan labu kuning menjadi Kuping Gajah Tepung Mocaf dan Stik Labu Kuning Tepung Mocaf, pelatihan pengemasan produk, serta peningkatan kapasitas manajemen keuangan usaha. Kegiatan dilaksanakan secara partisipatif melalui tahap persiapan, pelaksanaan penyuluhan dan praktik demonstrasi, pendampingan intensif, serta monitoring-evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan teknis mitra dalam mengolah 2 produk unggulan berbasis tepung mocaf, penerapan kemasan yang menarik dan bermerek, serta pemahaman pencatatan arus kas usaha. Keberhasilan program ini memperkuat ekonomi rumah tangga mitra dan mendukung program B2SA Kabupaten Sumba Tengah menuju wirausaha mandiri yang berkelanjutan.

Kata kunci: Ketahanan pangan; ekonomi rumah tangga; pangan lokal; diversifikasi; inovasi produk; tepung moca; Sumba Tengah.

1. PENDAHULUAN

Desa Umbu Mamujuk merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, Kabupaten Sumba Tengah. Wilayah ini memiliki karakteristik agroekosistem lahan kering yang khas dengan tingkat curah hujan relatif terbatas serta ketergantungan yang sangat tinggi terhadap sektor pertanian tradisional. Struktur ekonomi masyarakat di desa ini sebagian besar didominasi oleh kegiatan pertanian skala kecil yang masih menerapkan sistem produksi subsisten. Komoditas utama yang dihasilkan meliputi pangan lokal seperti jagung, padi, ubi kayu, ubi jalar, pisang, dan aneka kacang-kacangan. Kondisi tersebut menjadikan sektor pertanian sebagai tulang punggung utama penghidupan masyarakat setempat, namun sejauh ini belum mampu memberikan kontribusi nilai tambah ekonomi yang optimal bagi kesejahteraan keluarga.

Berdasarkan data resmi Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Tengah, tingkat kemiskinan di Kabupaten Sumba Tengah masih tergolong cukup tinggi, yaitu berada pada angka 30,84% pada tahun 2024 dan diperkirakan masih berada pada kisaran 31% pada tahun 2025 (Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Tengah, 2025a, 2025b). Kondisi ini mengindikasikan bahwa wilayah Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, sebagai bagian integral dari Kabupaten Sumba Tengah, menghadapi tantangan yang sangat besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Tingginya angka kemiskinan ini mencerminkan terbatasnya akses masyarakat terhadap sumber pendapatan yang stabil dan berkelanjutan, rendahnya produktivitas usaha rumah tangga, serta terbatasnya peluang kerja di sektor formal yang diperparah oleh minimnya diversifikasi usaha berbasis peningkatan nilai tambah produk lokal.

Ditinjau dari aspek struktur ekonomi rumah tangga, sektor pertanian di Desa Umbu Mamujuk masih berorientasi pada penjualan bahan mentah tanpa melalui proses pengolahan pasca panen yang memberikan nilai tambah (Handayani & Widodo, 2020; Suryana, 2014). Hal ini menyebabkan produk-produk pertanian dijual dengan harga yang sangat murah di tingkat petani dan sangat rentan terhadap fluktuasi harga pasar serta dampak perubahan iklim global. Fenomena ini menunjukkan adanya kesenjangan yang nyata antara melimpahnya potensi sumber daya pangan lokal di satu sisi dengan kapasitas serta keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi tersebut secara produktif, efisien, dan berkelanjutan di sisi lain (Astawan, 2017).

Dari aspek konsumsi dan ketahanan pangan rumah tangga, data statistik menunjukkan bahwa porsi terbesar dari pengeluaran rumah tangga masyarakat di Kecamatan Umu Ratu Nggay Barat masih terserap untuk pemenuhan kebutuhan pangan harian (Andini, 2025; Sulistyorini et al., 2025). Tingginya proporsi pengeluaran pangan ini membatasi ruang fiskal keluarga untuk melakukan investasi pada kegiatan ekonomi produktif, pendidikan, maupun kesehatan. Di samping itu, tingkat ketahanan pangan rumah tangga masih berada pada kategori rentan, baik dari segi ketersediaan pangan sepanjang tahun, aksesibilitas ekonomi, maupun pola pemanfaatan pangan yang beragam dan bergizi seimbang.

Padahal, Kecamatan Umu Ratu Nggay Barat memiliki potensi yang sangat strategis dalam pengembangan pangan lokal berbasis wilayah. Pemerintah pusat dan daerah telah menetapkan wilayah ini sebagai salah satu kawasan pengembangan lumbung pangan (food estate) di Provinsi Nusa Tenggara Timur (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2022; Nurfitriani, 2024). Di samping itu, di Desa Umu Mamujuk juga telah diresmikan Gerai Pangan Desa Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) sebagai sarana edukasi dan promosi pemanfaatan pangan lokal (Badan Pangan Nasional, 2023; Suarasumba.com, 2024). Berbagai komoditas pangan lokal unggulan seperti ubi kayu dan labu kuning memiliki prospek yang sangat besar untuk diolah menjadi produk turunan setengah jadi, seperti tepung *Modified Cassava Flour* (MOCAF), maupun produk jadi berupa kudapan bernilai jual tinggi (Widowati, 2024). Namun demikian, potensi besar ini belum tergarap secara maksimal akibat keterbatasan penguasaan teknologi tepat guna dan manajemen usaha di tingkat kelompok masyarakat.

Permasalahan mendasar yang dihadapi mitra pengabdian tidak hanya terbatas pada masalah teknis produksi, tetapi juga mencakup aspek manajemen keuangan dan kelembagaan usaha. Kelompok perempuan yang terhimpun dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Hibur Maringu di Desa Umu Mamujuk memiliki posisi dan peran yang sangat strategis dalam menopang ketahanan pangan keluarga. Kendati demikian, keterbatasan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pangan lokal, teknik pengemasan yang higienis dan menarik (Najibah & Fazizah, 2026; Suma et al., 2023), serta belum diterapkannya pencatatan keuangan usaha mikro secara tertib (Ayuningtyas et al., 2024; Habibah & Kusmayadi, 2025; Hubeis, 2010; Kotler & Keller, 2016) menjadi faktor penghambat utama berkembangnya usaha KWT dari skala subsisten menjadi wirausaha mikro berbasis pangan lokal yang mandiri dan berdaya saing.

Berdasarkan pemaparan situasi tersebut, rumusan masalah utama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Rendahnya keterampilan teknis mitra dalam mengolah komoditas pangan lokal ubi kayu dan labu kuning menjadi produk olahan komersial bernilai tambah tinggi; (2) Terbatasnya wawasan mitra mengenai inovasi pengemasan dan

pelabelan produk yang berdaya saing; serta (3) Lemahnya sistem pencatatan dan pengelolaan keuangan usaha rumah tangga. Oleh karena itu, program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberikan solusi komprehensif melalui transfer teknologi tepat guna olahan pangan berbasis tepung MOCAF dan labu kuning, pelatihan pengemasan bermerek, serta pendampingan pencatatan keuangan usaha mikro guna memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi rumah tangga KWT Hibur Maringu di Desa Umbu Mamijuk, Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, Kabupaten Sumba Tengah.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara sistematis, terstruktur, partisipatif, dan berkelanjutan menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*). Melalui pendekatan ini, anggota KWT Hibur Maringu ditempatkan sebagai pelaku utama dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan praktik, hingga evaluasi keberlanjutan program. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Sekretariat KWT Hibur Maringu, Desa Umbu Mamijuk, Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, Kabupaten Sumba Tengah, pada tanggal 27 Juli 2026.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian terdiri dari 4 (empat) langkah utama sebagai berikut:

Tahap Persiapan dan Koordinasi

Meliputi kegiatan konsolidasi internal tim pengabdian dari Universitas Nusa Cendana, survei lapangan awal untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan spesifik mitra, koordinasi kelembagaan dengan Pemerintah Desa Umbu Mamijuk dan Pengurus KWT Hibur Maringu, penyusunan modul pelatihan, serta pengadaan seperangkat alat dan bahan produksi olahan pangan lokal.

Tahap Pelaksanaan Penyuluhan dan Pelatihan Teknis

Penyampaian materi secara tatap muka yang mencakup dua bidang utama, yaitu: (a) Manajemen Keuangan Usaha Rumah Tangga (pencatatan arus kas, pemisahan keuangan keluarga dan usaha, serta analisis biaya produksi); dan (b) Manajemen Pemasaran dan Pengemasan Produk (teknik penentuan harga jual, *branding*, desain kemasan, dan edukasi higienitas produksi/GMP).

Tahap Praktik Demonstrasi Olahan Pangan

Pelatihan keterampilan teknis produksi secara langsung (*hands-on workshop*) membuat dua produk olahan unggulan berbasis komoditas lokal, yaitu: (a) Kuping Gajah Tepung MOCAF; dan (b) Stik Labu Kuning Tepung MOCAF. KWT Hibur Maringu dibimbing secara

intensif dari tahap penimbangan bahan, pengadonan, pembentukan/pencetakan, penggorengan, hingga teknik penirisan dan pengemasan kedap udara.

Tahap Pendampingan, *Monitoring*, dan Evaluasi

Pendampingan pasca-pelatihan untuk memastikan mitra mampu memproduksi secara mandiri, mengaplikasikan pencatatan keuangan usaha sederhana, serta mengevaluasi daya terima pasar produk yang dihasilkan guna menjamin keberlanjutan program.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di Desa Uumbu Mamujuk telah berhasil mengimplementasikan alih Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni (IPTEKS) secara terpadu untuk mendorong transformasi ekonomi rumah tangga mitra KWT Hibur Maringu. Penerapan IPTEKS difokuskan pada empat pilar utama, yaitu: 1) Teknologi Tepat Guna (TTG) pengolahan pangan berbasis tepung MOCAF dan labu kuning yang higienis (*Good Manufacturing Practices/GMP*); 2) Sistem pencatatan keuangan usaha mikro sederhana berbasis Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM); 3) Inovasi kemasan dan *branding* produk untuk meningkatkan daya saing pasar; serta 4) Edukasi pemenuhan gizi keluarga berbasis program Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA).

Penyuluhan Manajemen Keuangan Usaha dan Pemasaran

Kegiatan tahap awal diawali dengan pemberian materi penguatan kapasitas kelembagaan dan manajemen usaha yang diikuti oleh 25 orang anggota KWT Hibur Maringu. Materi pertama mengenai Manajemen Keuangan Usaha menekankan pentingnya pemisahan antara uang belanja rumah tangga dengan modal usaha, serta pengenalan buku kas sederhana untuk mencatat pemasukan dan pengeluaran harian. Dokumentasi pelaksanaan penyuluhan keuangan usaha dan pendampingan pencatatan kas disajikan pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Penyampaian Materi Manajemen Keuangan Usaha.



Gambar 2. Pendampingan Pencatatan Keuangan Sederhana.

Materi kedua menyampaikan aspek Manajemen Pemasaran dan Strategi *Branding* Produk. Dalam sesi ini, peserta dibekali wawasan tentang pentingnya desain kemasan yang menarik, pencantuman label informasi nilai gizi, tanggal kedaluwarsa, serta merek usaha untuk menarik minat konsumen di tingkat lokal maupun regional. Pemaparan materi pemasaran disajikan pada Gambar 3, diikuti dengan foto bersama seluruh peserta KWT Hibur Maringu yang terlihat sangat antusias sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 3. Penyampaian Materi Manajemen Pemasaran dan *Branding*.



Gambar 4. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Peserta KWT Hibur Maringu.

Sebagai wujud komitmen pendampingan dan fasilitasi produksi, Tim PKM Universitas Nusa Cendana menyerahkan bantuan seperangkat alat dan bahan produksi olahan pangan kepada Ketua KWT Hibur Maringu secara simbolis sebagaimana disajikan pada Gambar 5. Seluruh jajaran tim pengabdian bersama pengurus mitra diabadikan dalam Gambar 6.



Gambar 5. Penyerahan Bantuan Alat dan Bahan Produksi kepada Mitra.



Gambar 6. Dokumentasi Tim PKM Universitas Nusa Cendana.

Pelatihan Praktik Produksi Diversifikasi Pangan Lokal

Setelah sesi teori dan penyuluhan manajemen, kegiatan dilanjutkan dengan praktik produksi olahan pangan lokal bernilai tambah tinggi. Produk pertama yang dibuat adalah Kuping Gajah Tepung MOCAF. Olahan ini memanfaatkan tepung komposit MOCAF yang kaya serat sebagai substitusi sebagian tepung terigu, menciptakan tekstur krispi yang renyah dan memiliki daya simpan lama.

Tabel 1. Peralatan dan Formulasi Bahan Pembuatan Kuping Gajah Tepung MOCAF.

Peralatan Produksi	Formulasi Bahan Baku
Baskom adonan	250 gram tepung MOCAF
Roling pin / penggiling adonan	1 kg tepung tapioca
Pisau pemotong	1 kaleng susu kental manis
Plastik bening / alas adonan	4 bungkus mentega (800 gram)
Loyang penampung	10 butir telur ayam
Sendok takar	1 kg gula pasir
Kompom dan regulator	450 gram cokelat bubu
	1 botol vanili bubuk & air
	secukupnya
	2 liter minyak goreng

Daftar peralatan dan formulasi bahan pembuatan Kuping Gajah Tepung MOCAF dirangkum secara ringkas pada Tabel 1. Tahapan pembuatan dimulai dari penimbangan seluruh bahan baku (Gambar 7), dilanjutkan dengan pencampuran adonan hingga kalis (Gambar 8), pembentukan gulungan adonan berlapis warna cokelat-putih dan pemotongan tipis (Gambar 9), hingga tahap penggorengan hingga matang kecokelatan yang menghasilkan produk Kuping Gajah Tepung MOCAF renyah sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 10.



Gambar 7. Bahan Baku Pembuatan Kuping Gajah Tepung MOCAF.



Gambar 8. Pencampuran Adonan Kuping Gajah Tepung MOCAF.



Gambar 9. Proses Pembuatan Gulungan Adonan dan Pematangan Kuping Gajah.



Gambar 10. Hasil Olahan Produk Kuping Gajah Tepung MOCAF.

Produk olahan kedua yang dipraktikkan adalah Stik Labu Kuning Tepung MOCAF. Inovasi ini menggabungkan keunggulan tepung MOCAF dan labu kuning kukus yang kaya *beta-karoten* (vitamin A) serta serat alami, menghasilkan warna kuning alami yang menarik tanpa pewarna sintetis.

Tabel 2. Peralatan dan Formulasi Bahan Pembuatan Stik Labu Kuning Tepung MOCAF.

Peralatan Produksi	Formulasi Bahan Baku
Baskom adonan	150 gram labu kuning (dikukus & dihaluskan)
Pisau pemotong & pengupas	200 gram tepung MOCAF
Mol mie / gilingan mie manual	2 sdm tepung tapioka / maizena
Loyang penampung	50 gram margarin / mentega
Sendok takar & plastik bening	1 butir kuning telur
Kompot, wajan, sutel, & serok	1 sdt garam & 1/2 sdt kaldu jamur
Sarung tangan higienis	Air secukupnya
	2 liter minyak goreng

Rincian peralatan dan formulasi bahan pembuatan Stik Labu Kuning Tepung MOCAF disajikan pada Tabel 2. Proses pengolahan diawali dengan penyiapan bahan (Gambar 11), dilanjutkan pencampuran adonan hingga terbentuk tekstur yang siap dipipihkan (Gambar 12). Adonan kemudian ditipiskan dan dicetak memanjang menggunakan mol mie (Gambar 13), digoreng hingga renyah, dan dikemas rapi dalam kantong kemasan *pouch* kedap udara yang menarik sebagaimana ditampilkan pada Gambar 14.



Gambar 11. Bahan Baku Pembuatan Stik Labu Kuning Tepung MOCAF.



Gambar 12. Pencampuran Adonan Stik Labu Kuning Tepung MOCAF.



Gambar 13. Proses Pengemasan dan Pencetakan Stik Labu Tepung MOCAF.



Gambar 14. Hasil Pengemasan Produk Stik Labu Kuning Tepung MOCAF Siap Pazarkan.

Dampak dan Evaluasi Keberlanjutan Program

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini membawa dampak positif yang signifikan bagi KWT Hibur Maringu di Desa Umbu Mamijuk. Dari aspek keterampilan teknis, terjadi peningkatan kemampuan anggota kelompok sebesar 100% dalam memproduksi olahan produk bernilai tambah berbasis tepung MOCAF dan labu kuning. Dari aspek ekonomi, inovasi produk ini mampu menaikkan nilai jual ubi kayu mentah yang semula bernilai sangat rendah menjadi produk olahan bernilai tinggi dengan margin keuntungan berkisar antara 40% hingga 60%. Di samping itu, pengenalan sistem pengemasan *pouch* bermerek meningkatkan daya tarik visual dan daya simpan produk hingga 3-6 bulan. Peningkatan kapasitas pengelolaan keuangan harian juga membantu mitra dalam memantau keuntungan usaha secara terukur, sehingga sangat mendukung keberlanjutan Gerai Pangan B2SA Desa Umbu Mamijuk menuju kelompok wirausaha mandiri.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan keseluruhan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan pada KWT Hibur Maringu di Desa Umbu Mamijuk, Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat, Kabupaten Sumba Tengah, dapat disimpulkan bahwa: (1) Kelompok mitra memiliki keterbukaan dan antusiasme yang sangat tinggi dalam menerima alih teknologi inovasi olahan pangan berbasis potensi lokal; (2) Penerapan teknologi tepat guna diversifikasi pangan berhasil menghasilkan dua produk olahan unggulan bernilai tambah ekonomi tinggi, yaitu Kuping Gajah Tepung MOCAF dan Stik Labu Kuning Tepung MOCAF yang renyah, higienis, dan berdaya simpan panjang; (3) Pelatihan pengemasan bermerek dan pembekalan manajemen keuangan sederhana mampu meningkatkan pemahaman mitra dalam mengelola

keuangan usaha mikro secara efisien, transparan, serta mendukung kemandirian ekonomi rumah tangga dan keberlanjutan program Gerai Pangan B2SA Kabupaten Sumba Tengah.

Untuk menjamin keberlanjutan keberhasilan program ini di masa mendatang, disarankan beberapa langkah strategis: (1) Perlunya fasilitasi pendampingan berkelanjutan dari Dinas Pertanian dan Dinas Koperasi/UMKM Kabupaten Sumba Tengah terkait pengurusan izin edar P-IRT dan sertifikasi Halal; (2) Penguatan akses pemasaran melalui jejaring pasar lokal, pasar digital, serta pameran produk UMKM daerah; (3) Replikasi model pemberdayaan berbasis pangan lokal MOCAF dan labu kuning ini ke desa-desa lain di wilayah Kabupaten Sumba Tengah yang memiliki karakteristik agroekosistem serupa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis dan tim pengabdian mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Nusa Cendana atas dukungan pendanaan dan fasilitasi pelaksanaan kegiatan ini melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM). Ucapan terima kasih dan apresiasi yang setinggi-tingginya disampaikan pula kepada Pemerintah Kabupaten Sumba Tengah, Pemerintah Desa Umbu Mamijuk, serta Pengurus dan seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Hibur Maringu yang telah bersedia menjadi mitra aktif dan berpartisipasi penuh demi suksesnya pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, R. (2025). Pemanfaatan pangan lokal berbasis sumber karbohidrat non-beras dalam meningkatkan ketahanan pangan dan status gizi rumah tangga di pedesaan. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 64–80.
- Astawan, M. (2017). Teknologi pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan nilai tambah. *Jurnal Pangan*, 26(2), 89–98.
- Ayuningtyas, A., dkk. (2024). Implikasi penerapan SAK EMKM terhadap keberlanjutan usaha: Studi kasus analisis laporan keuangan UMKM UD Yusuf. *Jurnal Akuntansi, Keuangan, Perpajakan dan Tata Kelola Perusahaan*, 2(2), 477–490. <https://doi.org/10.70248/jakpt.v2i2.1480>
- Badan Pangan Nasional. (2023). *Indeks ketahanan pangan Indonesia*. Jakarta: Badan Pangan Nasional.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Tengah. (2025a). *Kabupaten Sumba Tengah dalam angka 2025*. Waibakul: BPS Kabupaten Sumba Tengah.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Tengah. (2025b). *Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat dalam angka 2025*. Waibakul: BPS Kabupaten Sumba Tengah.

- Habibah, N. K., & Kusmayadi, D. (2025). Analisis penerapan pencatatan keuangan sederhana pada UMKM: Studi kasus Warmart. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen (Eko-Bisma)*, 4(2), 187–198. <https://doi.org/10.58268/eb.v4i2.187>
- Handayani, S., & Widodo, S. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan lokal berbasis potensi daerah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 45–52.
- Hubeis, M. (2010). *Manajemen usaha kecil*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Najibah, D., & Fazizah, A. (2026). Penerapan inovasi kemasan produk sebagai upaya branding UMKM Kopi Dua Gunung. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 480–492. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v7i2.11617>
- Nurfitriani, R. A. (2024). Potensi pengembangan diversifikasi pangan lokal berkelanjutan dalam mendukung pembangunan nasional. Dalam *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah* (Edisi ke-1, hlm. 1–14). Jakarta Pusat: BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.1587.c1213>
- Suarasumba.com. (2024). *Gerai Pangan Desa B2SA Umbu Mamijuk diresmikan: Momentum kebangkitan pertanian organik dan ketahanan pangan di Sumba Tengah*. Diakses dari <https://www.suarasumba.com/berita-utama/2591566466/gerai-pangan-desa-b2sa-umbu-mamijuk-diresmikan-momentum-kebangkitan-pertanian-organik-dan-ketahanan-pangan-di-sumba-tengah>
- Sulistiyorini, E., Bumi, S. A. P., Palupi, F. H., Samuel, J. M. C., & Dewi, R. C. (2025). Efektivitas model smart family food berbasis pangan lokal untuk pencegahan stunting. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(3), 10736–10745. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i3.51881>
- Suma, E., Yusuf, S. A., & Umar, J. (2023). Pengaruh bentuk kemasan, desain produk dan bahan kemasan terhadap minat beli konsumen: Studi kasus Kopi Yamira. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 13(2), 111–115. <https://doi.org/10.35797/jab.13.2.111-11>
- Suryana, A. (2014). Diversifikasi pangan lokal sebagai strategi peningkatan ketahanan pangan. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1–15.
- Widowati, S. (2024). Prospek diversifikasi pangan lokal meningkatkan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat. Dalam *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah* (Edisi ke-1, hlm. 189–206). Jakarta Pusat: BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.1587.c1220>