

	Histori Naskah
Diserahkan	: 30 April 2025
Direvisi	: 12 Mei 2025
Diterima	: 15 Mei 2025

Pelatihan Pembuatan *Ice Cream* Talas untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Kekayaan Lokal di Desa Todanan Blora

Siti Nur'aini¹, Ahmad Teguh Purnawanto², Dwi Nafiatun Nisau Sholikah³,
Titik Puspitasari⁴

^{1,2,3,4} Sekolah Tinggi Agama Islam Muhammadiyah (STAIM) Blora

*Corresponding Author, e-mail: nurainimuthia24@gmail.com

ABSTRACT

This community service aims to increase the utilization of the village's local wealth potential and empower PKK cadres in Todanan Village, Blora Regency. Taro is one of the superior agricultural products in Todanan village that has not been optimally utilized as a processed product with high economic value. With this training, PKK cadres are expected to have knowledge and practical skills in processing taro into healthy, attractive, and valuable ice cream. The research method used is descriptive qualitative method with a participatory approach, involving observation, interviews, and documentation during the training activities. The PKM results show that this training not only improves the skills of PKK cadres in processing local agricultural products, but also fosters entrepreneurial motivation and opens up opportunities for micro-business development based on village potential. It is hoped that this training can make a positive contribution to improving the family economy and preserving local food and growing the micro economy in Todanan village, Blora Regency.

Keywords: training taro ice cream, local wealth, PKK empowerment

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi kekayaan lokal desa serta memberdayakan kader PKK di Desa Todanan, Kabupaten Blora. Talas merupakan salah satu hasil pertanian unggulan di desa Todanan yang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Dengan diselenggarakan pelatihan ini, para kader PKK diharapkan memiliki pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah talas menjadi es krim yang sehat, menarik, dan bernilai jual. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif, melibatkan observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan pelatihan berlangsung. Hasil PKM menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan kader PKK dalam mengolah hasil pertanian lokal, tetapi juga menumbuhkan motivasi kewirausahaan serta membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis potensi desa. Diharapkan dari pelatihan ini dapat memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan pelestarian pangan local dan menumbuhkan ekonomi Mikro di desa Todanan Kabupaten Blora.

Kata Kunci: pelatihan es krim talas, kekayaan lokal, pemberdayaan PKK

PENDAHULUAN

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 & 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 menangkalkan 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 & Rahmawati, 2021), kue (Kallo et al., 2021), tepung talas (Setyowati & 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 (Hartono et al., 2025).

Di sisi lain, salah satu peran kader PKK sebagai penggerak kesejahteraan keluarga di tingkat desa sangat efektif untuk menumbuhkan inovasi ekonomi lokal (Nur & Puspitasari, 2024). Kader PKK mempunyai peran kontributif strategis dalam mengedukasi dan menggerakkan masyarakat (Effendi & Anshory, 2024), khususnya ibu rumah tangga (Azmi et al., 2022), dalam menumbuhkan kontribusi dalam pembangunan ekonomi keluarga berbasis potensi desa (Ilmu et al., 2024).

Pelatihan pembuatan es krim talas ini diselenggarakan sebagai bentuk pemberdayaan bagi kader PKK 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 lokal desa.

PKM ini dirancang untuk mengkaji efektivitas pelatihan pembuatan es krim talas dalam meningkatkan pemanfaatan potensi lokal serta menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan kader PKK Desa Todanan.

TAHAPAN DAN METODE KEGIATAN

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas dalam Meningkatkan Potensi Kekayaan Lokal Desa pada Kader PKK di Desa Todanan Blora dilaksanakan dalam beberapa tahapan, hal ini berdasarkan pada pelaksanaan kegiatan awal sampai akhir yang membutuhkan rentan tiga bulan. Dalam rentan waktu tersebut ada beberapa tahapan mulai persiapan sampai praktik yang dilaksanakan tanggal 3 April 2025 yang bertempat di Kantor PKK desa Todanan yang diikuti kurang lebih 25 peserta. Dalam Narasumber pelatihan ini adalah TIM RisetMU PKM STAI Muhammadiyah Blora.

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 pemasakan, 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 kader PKK. Penelitian dilaksanakan di Desa Todanan, Kecamatan Todanan, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada potensi lokal talas yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal.

Subjek penelitian ini adalah Kader PKK Desa Todanan sebagai peserta utama pelatihan serta kelompok masyarakat 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 kader PKK 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. Penyampaian Materi

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 error* dalam pelatihan pembuatan ice cream ini dapat diminimalisir. 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 kalangan PKK dan masyarakat pada umumnya.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Es Krim Talas

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. Praktik Mandiri

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.

Alur Proses Pembuatan Es Krim Talas

Tahapan pembuatan es krim talas dilakukan dengan persiapan bahan, 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 memasak campuran hingga mendidih untuk memastikan homogenitas dan keamanan pangan (Setyani Sartika, 2022). Setelah Talas dikukus kemudian proses pendinginan dengan endinginkan campuran hingga suhu ruang untuk proses aging. Setelah dingin talas dilakukan Pencampuran Krim dengan menggabungkan campuran talas dengan krim yang telah dikocok hingga mengembang.

Pada proses Pembekuan membekukan campuran dalam freezer atau mesin pembuat es krim hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Setelah pendinginan selesai dilakukan pengemasan dengan wadah yang sesuai untuk penyimpanan dan distribusi.

B. Potensi Kekayaan Lokal Desa Todanan: Talas sebagai Komoditas Unggulan

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 & 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 (Hilmi et al., 2018), kue talas (Minuman et al., 2024), 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 & 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 & 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 lokal.

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, kader PKK diharapkan dapat menguasai teknik pembuatan es krim talas yang higienis dan berkualitas, serta memahami aspek pemasaran dan pengemasan produk. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan ice cream talas ini, peneliti temukan beberapa hambatan, di antaranya peserta pelatihan belum mampu membedakan jenis talas yang dapat digunakan, kurangnya kreatifitas peserta pelatihan dalam memberikan variasi rasa.

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya bagi kader

PKK dan kelompok 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 diharapkan 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 Desa Todanan, Blora, merupakan langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui kegiatan ini, kader PKK dan masyarakat desa memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah talas menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti es krim talas. 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 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. Dengan terlaksananya pelatihan ini, kedepan dan sebagai tindak lanjut baik dari segi pemanfaatan bahan dasar talas yang lebih inovatif menjadi olahan yang dapat diterima market lebih luas, serta perlu diadakan pelatihan-pelatihan lanjutan sehingga dapat terwujud UMKM yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, A., & Rahmawati, F. (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. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44463%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/44463/16521>
- Azmi, F. U., Permana, A., Heryanita, R., Claudia, S. S., Borti, S. D., Ulla, S. N., & Rahmaningsih, Y. D. (2022). Diversifikasi talas sebagai solusi mengatasi krisis pangan Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional BSKJI Post Pandemic Economy Recovery*, 38–48.
- Effendi, B., & Anshory, M. I. (2024). *Pelatihan Digital Marketing dengan Model Bisnis AIDA (Attention, Desire, Interest, Action) untuk Pengembangan UMKM Konveksi di Kampung Konveksi Rowosari Ulujami Pemalang*. 4(3), 124–134.
- Hartono, R., Juliana, I., & Endar, H. (2025). *Hilirisasi Buah Naga melalui Pemberdayaan Petani di Era Revolusi Industri 4.0*. 5(1), 54–66.
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title*. 3(2), 91–102.
- Ilmu, B., Ilmu, R., & Pendidikan, I. (2024). *USULAN PROPOSAL Pemberdayaan masyarakat berbasis kewirausahaan (PELATIHAN PEMBUATAN ICE CREAM TALAS DALAM MENINGKATKAN POTENSI KEKAYAAN LOKAL DESA PADA KADER PKK DI DESA TODANAN BLORA) TIM PENGUSUL : Ketua : SITI NUR ' AINI , NIDN : 6756427 Anggota : AH.*
- Kallo, R., Paulangi, A., Dahlan, S. S., R.Tondok, A., Amin, M., Satna, A., Fauziah, K., Fami, A., Umar, F. N., Ramadhani, D. N., & Ermawati, E. (2021). *Budidaya Talas Jepang*. 1–26.
- Masniawati A, S. M. (2019). *Pengembangan dan Peningkatan Produksi Talas Satoimo di Sulawesi Selatan Tahun 2019.[1]*. 6–9.
- Minuman, P., Dari, R., Obat, T., Bagi, T., Kelurahan, I. D. I., & Kota, R. (2024). *Pemberdayaan ekonomi keluarga melalui pelatihan pembuatan minuman rempah dari tanaman obat keluarga (toga) bagi ibu-ibu di kelurahan rawang kota padang*. 7(4), 532–539.
- Nur, S., & Puspitasari, T. (2024). *Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe pada Kelompok “ Generasi Z ” Desa Cokrowati Kecamatan Todanan Kabupaten Blora*. 4(3), 135–145.
- Nurlidiawati, N., & Ramadayanti, R. (2021). Peranan Kearifan Lokal (Local Wisdom) dalam Menjaga Keseimbangan Alam (Cerminan Masyarakat Adat Ammatoa di Kajang). *Jurnal Al-Hikmah*, 23(1), 40–53. <https://doi.org/10.24252/al-hikmah.v23i1.21726>
- Poerwanti, E. (2021). *Pengembangan Instrumen Penelitian Validitas*. 1–6.
- Rum, M. U. H. N. (2023). *38488-Full_Text (1)*.
- Sartini, & Adf. (2020). Menggali Kearifan Lokal Nusantara Sebuah Kajian Filsafati. *Jurnal Filsafat*, 37(2), 111–120. <https://jurnal.ugm.ac.id/wisdom/article/view/33910/20262>
- Setyowati, M., & Hanarida, I. (2006). *Buletin_Pn_13_2_2007_49-*

55_ *Mamik.Pdf*. 49–55.

(https://jateng.disway.id/read/703045/tekan-angka-kemiskinan-puluhan-kades-di-blora-dilatih-pengembangan-ekonomi-kreatif?utm_source=2025)

Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Potensi Talas untuk Talas dan Energi(2021)

Pemkab Blora, [Kecamatan Todanan](https://blorakab.go.id/indek.php/public/potenda/detail/124/kecamatan-todanan?utm_source/2025)