****

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**SOSIALISASI PEMBUATAN TEMPE DAUN KETELA POHON DI DESA JAROREJO KECAMATAN KEREK KABUPATEN TUBAN**

**BIDANG KEGIATAN**

**PKM AI**

Disusun oleh:

SITI LATIFAH 107111406839/2007

ATHIK HIDAYATUL UMMAH 106111400024/2006

 MUWAKHIDAH 107111406852/2007

 USWATUN KHASANAH 107111409876/2007

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**Malang**

**2010**

**HALAMAN PENGESAHAN USULAN**

**PKM-AI**

1. Judul Program : Sosialisasi Pembuatan Tempe Daun Ketela Pohon di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-AI ( ) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan /Penulis
	1. Nama Lengkap : Siti Latifah
	2. NIM : 107111406839
	3. Jurusan/Program Studi : BKP/BK
	4. Universitas : Universitas Negeri Malang
	5. Alamat Rumah : Belor Rt.03 Rw 01, Purwoasri-Kediri
	6. No telp/HP : 085233035635
	7. Alamat email : ummu\_latifahum@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana : 3 Orang
5. Dosen Pembimbing
	1. Nama Lengkap : Drs. Mahmud Yunus, M.Kes
	2. NIP : NIP 196203051987011001
	3. Alamat Rumah : Jl. Letjen Sutuyo IV/26E Malang

Menyetujui, Malang, 15 Januari 2010

Ketua Jurusan BK Ketua Pelaksana Kegiatan

**Dr. Triyono, M.Pd Siti Latifah**

**NIP 195601281982031001 NIM 107111406839**

Pembantu Rektor Dosen Pendamping

Bidang Kemahasiswaan

**Kadim Masjkur** **Drs. Mahmud Yunus, M.Kes**

**NIP 195412161981021001 NIP 196203051987011001**

**SOSIALISASI PEMBUATAN TEMPE DAUN KETELA POHON DI DESA JAROREJO KECAMATAN KEREK KABUPATEN TUBAN**

Siti Latifah, dkk, 2010.

 UNIVERSITAS NEGERI MALANG

**ABSTRAK**

*Tempe merupakan makanan sehari-hari dari sebagian besar penduduk Indonesia. Sebab selain memiliki kandungan protein yang tinggi, harga tempe juga mudah dijangkau oleh penduduk Indonesia. Daripada sumber protein yang lain, harga tempe jauh lebih murah. Tempe yang diketahui oleh masyarakat adalah tempe yang berbahan baku kedelai atau diberikan campuran jagung saja. Masyarakat belum mengetahui jika tempe bisa berbahan baku dari daun. Khususnya daun ketela pohon. Oleh karena itu perlu diadakannya sosialisasi mengenai pembuatan tempe dari daun ketela pohon. Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban adalah salah satu tempat yang memiliki ladang daun ketela pohon yang luas. Akan tetapi keberadaan daun ketela pohon di daerah tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal. Pada umumnya daun ketela pohon hanya dimanfaatkan sebagai sayur atau makanan ternak. Daun ketela pohon bisa diolah menjadi tempe dengan bahan dan cara yang mudah. Daun ketela pohon bisa dimasak menjadi tempe. Karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga tempe daun ketela pohon tidak kalah dengan tempe yang terbuat dari biji kedelai.*

*Tim pelaksana PKM mengadakan sosialisasi pembuatan tempe dari daun ketela pohon di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Kegiatan ini diharapkan masyarakat mampu membuat tempe dari daun ketela pohon sekaligus menjadikannya sebagai home industri. Setelah diadakannya survei diperoleh kesepakatan dengan perangkat desa setempat, bulan Maret 2009 dimulai sosial-sasi dan pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon di Desa Jarorejo Keca-matan Kerek Kabupaten Tuban. Pelatihan diadakan dengan menggunakan metode ceramah dan praktik langsung.*

*Hasilnya ibu-ibu setempat dinyatakan sudah bisa membuat tempe dari daun ketela pohon. Produknya dijual di warung-warung., sehingga mampu memberikan income bagi ekonomi keluarga. Tim PKM juga memberikan sosialisasi cara mengemas tempe , pemasarannyadanwaktu kedaluwarsa. Harapannya, berdasar-kan informasi tersebut ibu-ibu dapat mengembangkan usaha produksi tempe daun ketela pohon lebih luas jangkauannya, tidak hanya di desa setempat saja. Melain-kan bisa ke desa-desa lain sampai tingkat kecamatan. Produk tempe daun ketela pohon tersebut bisa dikenal oleh masyarakat indonesia pada umumnya.*

*Kata Kunci : sosialisasi, tempe, daun ketela pohon*

***ABSTRACT***

*Tempe is a daily food for the majority of Indonesian Society. Beside the high content of protein, the price of tempe is cheap enough to be bought by society. Tempe which is known by society so far is soybean tempe or tempe from soybean mix with corn only. They don’t know yet that tempe can be made from leaf. Especially from cassava leaf. So, it needs a socialization about making cassava leaf tempe. Jarorejo village is one of places where has wide cassava leaf field. But, the exploration of cassava leaf in that area is not maximal yet. Generally, it is only used as vegetable or livestock food. The cassava leaf can be explored as tempe with easy material and manner. Because of its high nutrition, cassava leaf tempe has same quality with soybean tempe.*

 *The team of PKM did socialization about making cassava leaf tempe in Jarorejo village, Kerek district, Tuban Regency. Hopely, the society will be able to make tempe from cassava leaf and also potencial to create it as home industry. After survey, it’s get deal with the village official, and then the programme began on march 2009 by speech and practice method to make tempe from cassava leaf.*

 *As the result, the housewifes in that region are able to make tempe from cassava leaf. The products are sold in small shop so as to add the income of families. The PKM team also give the socilalization to wrap the tempe, the marketting, and its expired period. Hopely, it can help them to develop this business until can be known in all over Indonesia.*

*Key Words: Socialization, Tempe, Cassava leaf.*

**PENDAHULUAN**

Tempe merupakan makanan sehari-hari dari sebagian besar penduduk Indonesia, karena harga tempe dapat dijangkau oleh semua elemen masyarakat, terutama kalangan menengah ke bawah. Hal ini sebanding dengan *income* dari penduduk itu sendiri. Melonjaknya harga kedelai pada bulan Januari 2008 kemarin membuat harga makanan yang berbahan baku kedelai mengalami kenaik-an yang drastis, diantaranya tempe dan tahu. Selain itu keberadaan biji kedelai juga semakin langka ditemukan. Produk kedelai dibeberapa daerah pertanian mengalami penurunan. Sehingga produk tempe kedelai juga menjadikan resah warga yang seantiasa membuat tempe kedelai di pasaran. Adanya masalah dari tempe yang berbahan baku kedelai sepatutnya ada alernatif pemecahannya, yaitu adanya bahan baku yang bisa menggantikan kedelai tetapi tetap bernama tempe, karena tempe termasuk makanan yang menjadi favorit penduduk Indonesia. Di mana bahan baku tersebut tetap mampu menyediakan asupan gizi masyarakat. Tentunya dengan harga yang ekonomis.

Menyikapi hal tersebut, di daerah pedesaan banyak terdapat daun-daunan yang bisa dipergunakan sebagai sayuran sebagai pemasok gizi masyarakat yang sangat baik, sebagai contoh adalah daun ketela pohon *(cassava).* Di daerah-daerah tertentu daun ketela pohon justru banyak tidak dimanfaatkan. Selain sebagai sayuran dan makanan ternak, maka sisanya akan dibuang begitu saja. Padahal daun ketela pohon yang bernilai gizi tinggi tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik. Daun ketela pohon bisa diolah sebagai bahan makanan yang tidak mengurangi nilai gizi daun ketela pohon itu sendiri yaitu bisa diolah sebagai produk tempe pengganti tempe kedelai. Tempe daun ketela pohon merupakan satu produk bahan makanan yang bergizi tinggi yang tidak kalah dengan gizi tempe kedelai. Justru setelah menjadi tempe nilai protein dari daun ketela pohon akan bertambah. Ini senilai dengan kandungan protein tempe yang terbuat dari kedelai.

Tempe daun ketela pohon terbuat dari daun ketela pohon dan ragi. Cara pengolahanya yang mudah dan bisa diolah secara manual. Tempe daun ketela pohon mengandung beta karotin pro vitamin A yang sama dalam kandungan wortel. Sealin itu tempe daun ketela pohon juga mengandung mineral lainya yang dibutuhkan oleh tubuh. Tempe daun ketela pohon bisa dimasak setelah berumur tiga hari.

Desa Jarorejo merupakan daerah yang berpotensi dengan ladang ketela pohon. Sebagian besar masyarakatnya yang berprofesi sebagai petani senantiasa menyisakan lahan ladangnya untuk ditanami ketela pohon. Akan tetapi peman-faatan daun ketela pohon di desa tersebut kurang maksimal. Sebagaimana masyarakat umum, daun ketela pohon hanya untuk sayuran dan makanan ternak. Daun ketela pohon belum dibudidayakan menjadi bahan makanan yang lain.

Masyarakat yang menjadi sasaran dari program ini adalah para penduduk di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Mayoritas masyarakat di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban adalah petani yang memiliki ladang sangat luas untuk ditanami pohon ketela pohon. Daerah Jarorejo berbentuk pegunungan yang menghasilkan hasil panen ketela pohon sangat besar, yaitu lebih dari 5000 ton tiap hasil panen. Lebih dari 2.281 hektar tanah di desa tersebut ditanami ketela pohon, sehingga ketela pohon menjadi pendapatan utama hasil panen penduduk Desa. Meskipun ladang di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban sangat luas, namun pendapatan masyarakat masih kurang untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Hal ini terbukti dengan jumlah pengangguran sebesar 270 jiwa dari jumlah total penduduk 4.469 jiwa.

Ketela pohon (*cassava*) oleh masyarakat setempat biasanya dijual dengan harga sangat murah, yaitu sekitar Rp 1.000,00 setiap kilo sehingga bisa dinilai kurang ekonomis. Sedangkan daunnya justru kurang dimanfaatkan. Sebagian dibuat makanan ternak dan selebihnya dibuang begitu saja. Selama ini masyarakat hanya menggunakan daun ketela pohon sabagai sayuran semata. Belum ada inisiatif baru dari masyarakat untuk mengolah daun ketela pohon tersebut. Padahal daun ketela pohon bisa dimanfaatkan menjadi produk makanan lain yang tidak mengurangi kandungan gizinya. Salah satunya adalah tempe yang terbuat dari daun ketela pohon. Hal ini sangat efektif dan efisien jika diterapkan oleh masyarakat. Mengingat harga kedelai sebagai bahan baku utama tempe sangat mahal. Jika masyarakat sekedar membuang daun ketela pohon sangat disayang-kan, karena daun ketela pohon mampu memberikan kontribusi perekonomian keluarga. Apalagi ditunjang pendidikan masyarakat di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban masih sangat rendah. Dengan pendapatan masyarakat yang minim dan kurangnya pengetahuan untuk mengolah daun ketela pohon menjadi barang yang bernilai ekonomis, serta kelangkaan dan mahalnya nilai jual kedelai terus mengganggu ketenangan perekonomian masyarakat, maka untuk mengatasi hal tersebut dirasa perlu untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan daun ketela pohon (*cassava*) untuk dijadikan tempe sehingga mampu meningkatkan taraf hidup masyarakat dan mengatasi kelangkaan kedelai di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban dan sekitarnya.

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa di bidang Pengabdian Masyarakat ini Memberikan pemahaman dan pengarahan kepada penduduk Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban tentang pembuatan tempe daun ketela pohon. Memberikan dorongan kepada masyarakat untuk mengembangkan tempe daun ketela pohon sehingga mampu membuka peluang usaha baru bagi masyarakat di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Mampu mengurangi pengangguran di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban dengan adanya usaha baru yaitu pembuatan tempe dari Daun Ketela pohon. Menambah nilai jual daun ketela pohon sehingga mampu meningkatkan taraf hidup masyarakat di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Di samping itu, masyarakat mampu menggantikan bahan baku utama tempe yang terbuat dari kedelai dan bernilai gizi yang tinggi.

Kegunaan Program Kegiatan Mahasiswa ini bagi masyarakat diantaranaya menambah wawasan tentang pembuatan tempe daun ketela pohon di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban sehingga masyarakat mampu membuat tempe dari bahan dasar tersebut, meningkatkan pendapatan penduduk di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban dan adanya peluang usaha baru bagi masyarakat di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban sehingga mampu mengurangi pengangguran. Sedangkan bagi mahasiswa sendiri adalah meningkatkan partisipasi mahasiswa terhadap lingkungan, sebagai bentuk peningkatan kepedulian atas permasalahan masyarakat dan sebagai upaya peng-aplikasian pengetahuan yang telah dimiliki kepada masyarakat.

Tujuan dari program ini ini adalah mengetahui kandungan daun ketela pohon, mengetahui pembuatan tempe dari daun ketela pohon, memberikan pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban, dan meningkatkan perekonomian masyarakat sasaran setelah diadakan pelatihan.

**METODE** :

Metode yang dilaksanakan dalam program ini melalui beberapa tahap, diantaranya yaitu studi pustaka. Hal yang dipelajari sebelum sosialisasi pada masyarakat yaitu kandungan gizi dalam daun ketela pohon. Banyak manfaat dalam daun ketela pohon, maka daun ketela pohon penting untuk dikembangkan sebagai bahan makanan yang lain. Adapun kandungan gizi yang terdapat dalam daun ketela pohon yaitu: Protein, sumber vitamin A, serat yang tinggi yang dapat mencegah kanker usus, vitamin C dan perbandingan tempe daun ketela pohon dengan tempe kedelaiyang relatif sama. Selain itu perbandingan rasanya juga tidak kalah. Rasa tempe berbahan dasar daun ketela pohon elain gurih digoreng juga enak untuk campuran gulai. Selain itu juga melakukan observasi pada masyarakat sasaran dan persentase masyarakat yang mempunyai mata pencaharian sebagai petani, terutama petani ketela pohon.

Metode selanjutnya yaitu sosialisasi tentang pembuatan tempe daun ketela pohon di masyarakat. Memberikan penjelasan kepada masyarakat tentang pemanfaatan daun ketela pohon agar lebih bermanfaat bagi mereka terkait dengan mahalnya tempe berbahan baku kedelai. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan penyuluhan tentang pembuatan tempe daun ketela pohon. Adapun cara pembuatan tempe dari daun ketela pohon yaitu : sebanyak satu kilo gram daun ketela pohon direbus (merupakan satu cara untuk mengambil zat aktifnya yang disebut rutin) lalu dikeringkan. Tahap selanjutnya menambahkan ragi tempe sebanyak 1-2 gram (satu sendok teh), diaduk dan setelah rebusan daun ketela pohon tercampur rata dengan ragi selanjutnya dimasukkan dalam plastik sebagai wadahnya. Setelah itu didiamkan dalam tempat yang terlindung dari sinar matahari. Tujuanya disini agar jamur pada rebusan daun ketela pohon dapat berproses dengan cepat dan baik. Tempe daun ketela pohon dapat dimasak setelah berumur tiga hari.

Tahap terakhir dari program ini adalah pendampingan program pada masyarakat sasaran. Kriteria keberhasilan pelatihan program dalam evaluasi program ini yaitu ketika masyarakat yang mengikuti pelatihan sebnayak 50% sudah mampu memanfaatkan, membudidayakan daun ketela pohon dan mampu membuat tempe dari daun ketela pohon tersebut sesuai dengan pelatihan program. Selanjutnya masyarakat sasaran mampu membuat produk tempe dari daun ketela pohon dan dipasarkan kepada masyarakat sekitarnya. Selain itu produk tempe dari daun ketela pohon ini mampu mengantisipasi produk tempe kedelai yang bahan bakunya semakin langka dicari dan mahal harganya. Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon tersebut bisa menambah pemasukan atau income bagi kehidupan sehari-hari.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

 Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tempe dari daun ketela pohon ini dilaksanakan di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Adapun sasaran dari pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK desa setempat. Kegiatan ini dilaksanakan selama empat hari, tepatnya di balai desa Jarorejo. Empat hari ini dimanfaatkan oleh tim PKM untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon sampai bagaimana strategi produksinya. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan ini yaitu 60 peserta. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan tersebut dilakukan karena masyarakat setempat terutama para ibu rumah tangga belum tahu mengenai manfaat daun ketela pohon selain digunakan untuk sayur, makanan ternak bahkan kadang dibuang sia-sia dan diambil umbinya saja.

 Metode yang digunakan dalam sosialisasi pembuatan tempe daun ketela pohon ini meliputi ceramah, demonstrasi dan praktik langsung bagaimana cara membuat tempe dari daun ketela pohon. Dalam pelaksanaan, tim PKM mem-berikan penjelesan secara detail mengenai langkah-langkah pembuatan tempe daun ketela pohon, setelah itu diikuti oleh para peserta.

 Para peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi pem-buatan tempe daun ketela pohon ini, terbukti dari jumlah peserta yang hadir melebihi dari target yang ditetapkan, selain itu para peserta juga mengikuti kegitan ini dari awal sampai akhir dan mereka sangat aktif mengajukan per-tanyaan. Karena mereka merasa penasaran dengan produk yang akan dibuat. Mengingat sosialisasi pembuatan tempe daun ketela pohon ini merupakan hal baru bagi warga desa Jarorejo, timbul penasaran dan rasa ingin tahu yang besar.

 Kendala dalam pelaksanaan sosialisasi pembuatan tempe daun ketela pohon ini, dintaranya pada data administratif yaitu dalam hal penyampaian surat ketempat tujuan. Surat belum diproses waktu pelaksanaan survei ke tempat tujuan. Sehingga sebagai solusinya, menghubungi pihak kepala desa melalui telephon. Setelah pihak kepala desa menyetujui berdasarkan tanggal sosialisasi yang telah tim PKM tetapkan, sehingga pelaksanaan sosialisasi tetap berjalan sesuai dengan rencana awal. Dan surat pengantar sosialisasi diberikan satu hari sebelum hari H. Selain itu terdapat kendala dalam teknis pelaksanaan yaitu acara tidak sesuai dengan susunan acara, sehingga waktu pelaksanaan sosialisasi molor dari jam yang telah ditetapkan. Solusinya tetap mengupayakan acara pelatihan pembuatan tempe tetep berjalan sesuai rencana awal. Dalam hal keuangan ter-dapat kendala karena dana yang seharusnya dipakai untuk menjalankan sosia-lisasi belum turun dan tidak ada pinjaman sebelumya, sehingga sebagai alternatif dana diambilkan dari uang pribadi anggota tim terlebih dahulu untuk pelaksanaan kegiatan.

 Hasil dari sosialisasi pembuatan tempe daun ketela pohon ini yaitu masyarakat bisa membuat tempe dari daun ketela pohon sebagai pengganti tempe kedelai, dimana bahan baku dari tempe ketela pohon sangat mudah didapat di desa Jarorejo kecamatan Kerek Kabupaten Tuban. Selain itu ibu-ibu desa setempat bisa membuka *home industri* sebagai pemasukan atau *income* tambahan bagi keluarga. Karena pembuatan tempe daun ketela pohon juga tidak membutuhkan dana yang banyak, selain itu juga tidak menguras waktu pembuat. Sehingga para ibu-ibu juga bisa membuat tempe daun ketela pohon ini sebagai kegiatan sambilan disamping kegiatan ibu rumah tangga yang sudah dilakukan secara rutinitas. Kemudian produk tempe ketela pohon itu tidak hanya dipasarkan di desa Jarorejo saja tapi di luar desa tersebut.

 Kemungkinan atau alternatif pengembangkan ke depan yaitu dalam pengembangan *home industri* tempe daun ketela pohon ini dapat bekerjasama dengan pemerintah setempat, mulai dari modal sampai pemasaran. Dengan adanya kerjasama itu diharapkan *home industri* ini dapat bertahan dan berkembang. Keuntungan bagi masyarakat sasaran sosialisasi pembuatan tempe daun ketela pohon yaitu menambah pemasukan dan meningkatkan taraf perekonomian penduduk desa Jarorejo serta mengurangi angka pengangguran di masyarakat setempat, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga.

**KESIMPULAN**

Daun ketela pohon bisa dimanfaatkan menjadi tempe, sebagai pengganti kedelai yang mempunyai kandungan gizi yang sama dengan kedelai. Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban adalah salah satu tempat yang memiliki ladang daun ketela pohon yang luas. Akan tetapi keberadaan daun ketela pohon di daerah tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal.

Pembuatan tempe dari daun ketela pohon sangat sederhana dan mudah dilakukan yaitu merebus daun ketela pohon kemudian dtiriskan, tirisan daun tersbut kemudian sipotong kecil-kecil, setelah itu diberi ragi dan meniran jagung, kemudian dikemas dan ditunggu sampai tiga hari. Setelah itu akan timbul jamur di tempe tersebut seperti halnya pembuatan pada tempe kedelai.

Metode yang dilaksanakan dalam pelaksanaan program ini adalah studi pustaka, observasi, sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan terhadap ibu-ibu yang sudah diberi pelatihan, apakah sudah melaksanakan sesuai dengan pelatihan dan bagaimana perkembangan. Pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon di Desa Jarorejo Kecamatan Kerek Kabupaten Tuban ini dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung yang dilakukan oleh tim PKM kemudian diikuti oleh ibu-ibu PKK desa setempat.

Dampak perekonomian masyarakat sasaran setelah diadakan pelatihan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tempe daun ketela pohon ini yaitu masyarakat mampu membuka *home industri* atau industri rumah tangga, sehingga menjadi pemasukan tambahan bagi masyarakat setempat dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Saran dari tim pelaksana PKM adalah diharapkanmasyarakat dapat me-ngembangkan home industri, salah satunya dengan bekerjasama dengan pemerintah setempat, baik dalam pendanaan atau hal lainnya. Pemerintah juga di-harapkan mendukung keberadaan home industri dan dapat memberikan bantuan, baik dalam hal modal sampai proses pemasaran. Sosialisasi ini tidak hanya dilaksanakan di Desa Jarorejo saja tapi diharapkan bisa dilaksanakan di daerah lain.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Bapak Kadim Masjkur selaku Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan, Tim Reviewer Universitas Negeri Malang, dan Bapak Mahmud Yunus selaku dosen pendamping, Di samping itu, ucapan terima kasih ini disampaikan kepada Kepala desa Jarorejo, perangkat desa dan ibu-ibu PKK serta seluruh pihak yang turut mensukseskan kegiatan ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

Johan\_Agfi.Sat, 04 Jun 2005 04:19:16 -0700.Fungsi dan Kandungan *Gizi Daun Ketela. (serial online)*

[*http://www.mailarchive.com/kolom@yahoogroups.com/msg01856.html*](http://www.mailarchive.com/kolom%40yahoogroups.com/msg01856.html)*, , diakses* pada 20 Desember 2008

CaraMembuatTemp*e. (serial online)* [*http://www.nguntoronadi.wonogiri.org/mod.php?mod=informasi&op=viewinfo&intypeid=5&infoid=22*](http://www.nguntoronadi.wonogiri.org/mod.php?mod=informasi&op=viewinfo&intypeid=5&infoid=22)*,* diakses pada 29 Agustus 2008

Ranuspdt, 2008.Budidaya Tanaman Singkong/Ketela Pohon. *(serial online)* [*http://one.indoskripsi.com/node/1280*](http://one.indoskripsi.com/node/1280)*,* diakses pada 20 September 2008

Fatmawati. Hilangkan Racun Pada Daun Ketela Pohon, (*serial online)* [*http://groups.yahoo.com/group/indonesia-community/message/5532*](http://groups.yahoo.com/group/indonesia-community/message/5532)*,* diakses pada 20 September 2008

[Racun Pada Daun Ketela Pohon](http://muhpuy234.blogspot.com/2009/02/racun-pada-daun-ketela-pohon.html). *(serial online)* [*http://muhpuy234.blogspot.com/2009/02/racun-pada-daun-ketela-pohon.html*](http://muhpuy234.blogspot.com/2009/02/racun-pada-daun-ketela-pohon.html)*,* diakses pada 20 September 2008

Nick, 2008.[Tempe daun singkong](http://keset.wordpress.com/2008/08/31/tempe-daun-singkong/), *(serial online)* [*http://keset.wordpress.com/2008/08/31/tempe-daun-singkong/*](http://keset.wordpress.com/2008/08/31/tempe-daun-singkong/)*,* diakses pada 31 Agustus 2008

Kedelai Mahal Tempe Dicampur Ampas daun Ketela Pohon. *(serial online)*

[*http://www.media-indonesia.com/berita.asp?id=155894*](http://www.media-indonesia.com/berita.asp?id=155894)*,* diakses pada 31 Agustus 2008