



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

PENINGKATAN NILAI EKONOMI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JANENG (*Dioscorea hispida* Dennst) DI DESA RITING KECAMATAN INDRAPURI KABUPATEN ACEH BESAR

IMPROVING ECONOMIC VALUE THROUGH PRODUCT DIVERSIFICATION OF PROCESSED JANENG (*Dioscorea hispida* Dennst.) IN RITING VILLAGE, INDRAPURI DISTRICT, ACEH BESAR REGENCY

Muhammad Yasar^{1*}, Eka Candra Lina², Zulham³, Mustaqimah¹, Raida Agustina¹,
dan Khairi⁴

¹Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Banda Aceh

²Program Studi Proteksi Tanaman Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang

³Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara Medan

⁴Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Syiah Kuala
Banda Aceh

*Email Korrespondensi: yasar@usk.ac.id

Abstract

The janeng plant (*Dioscorea hispida*) holds significant value for the people of Riting Village, Indrapuri District, Aceh Besar Regency, as it has long been utilized as an alternative food source. However, its processing is still carried out traditionally using local knowledge and simple equipment. This results in janeng's potential being underutilized to improve the community's economy and welfare. Through Community Service activities, efforts are being made to increase the added value of janeng through diversification of processed products. This program aims not only to support food security based on local resources but also to increase community income. Activities are implemented through two approaches: tutorials/extension and direct practice. The extension is conducted through face-to-face meetings between the service team and the community, while practice is carried out using Appropriate Technology (TTG) introduced during the training. The program implementation includes five stages: preparation, coordination, implementation, coaching, and evaluation. The results of the activities show an increase in the diversification of janeng products, from previously only dry janeng (janeng tho) and keurabe, into three main categories: (1) Adopted products from processed sweet potato/cassava such as chips, chicken claw cakes, and janeng sticks (krip-krip); (2) janeng Flour; and (3) Flour-based products such as pan cakes, coconut roots, sponge cakes, klepon, and layer cakes. These processed products received a positive response from the community, especially during the expo and launch of the Janeng Production House. It is hoped that this activity will be the beginning of the realization of a sustainable janeng processing industry village.

Kata kunci: Diversification, food security, alternative food, janeng, local resources.

PENDAHULUAN

Desa Riting merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah administratif Kecamatan Indrapuri, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh. Jika dilihat dari segi geografis, desa ini memiliki lokasi yang cukup strategis karena jaraknya relatif dekat dengan

pusat pemerintahan Provinsi Aceh, yaitu Kota Banda Aceh, serta pusat pendidikan tinggi ternama, Universitas Syiah Kuala yang terletak di kawasan Darussalam. Jarak antara Desa Riting dengan kedua lokasi tersebut hanya sekitar 24 kilometer, sehingga dapat ditempuh dengan mudah menggunakan kendaraan

bermotor melalui jalur darat dalam waktu kurang dari satu jam.

Selain letaknya yang strategis, Desa Riting juga dikelilingi oleh kekayaan alam yang melimpah. Di sekitarnya terdapat kawasan hutan Gle Riting yang masih asri dan menjadi bagian dari ekosistem penting di wilayah tersebut. Tak jauh dari hutan tersebut mengalir pula sungai Krueng Jreu, yang tidak hanya memperindah lanskap desa tetapi juga berpotensi mendukung sektor pertanian dan perikanan masyarakat. Di antara ragam potensi alam yang dimiliki desa ini, salah satu yang menonjol adalah keberadaan tumbuhan janeng (*Dioscorea hispida* Dennst), sejenis umbi-umbian lokal yang sejak lama telah dikenal oleh masyarakat dan memiliki nilai penting, baik sebagai sumber pangan alternatif maupun sebagai komoditas potensial untuk dikembangkan lebih lanjut (Yasar et al., 2025a).

Janeng adalah jenis umbi-umbian merambat yang mengandung racun, dalam Bahasa Indonesia disebut ubi racun atau gadung. Namun bagi masyarakat setempat dan orang Aceh kebanyakan, umbi ini berhasil diolah menjadi bahan pangan. Bahkan bagi orang Aceh secara umum, Janeng telah menjadi simbol ketahanan pangan karena sejarahnya dikonsumsi sebagai pengganti beras pada zaman perang melawan kolonial Belanda dan Jepang (Yasar, 2024). Uniknyanya jenis umbi yang satu ini, tidak ada satu hewanpun yang menyukai karena sifat racunnya. Sehingga sangat berpeluang untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif ditengah isu ketahanan dan diversifikasi pangan.

Masyarakat setempat memanfaatkan janeng sebagai bahan baku pembuatan "*keurabe*" yang dimakan sebagai kebutuhan sarapan atau pengganti nasi. *Keurabe* ini merupakan janeng kering yang ditanak/direbus seperti layaknya nasi, lalu dibaluri dengan kelapa parut dan gula/garam. Enak juga dimakan seperti kolak dengan mencampur air kopi atau manisan sebagai kuahnya. Selain

dikonsumsi sehari-hari, biasanya janeng disuguhkan dalam setiap acara penting seperti kenduri (pesta), pertemuan adat (*kanuri blang*), perayaan hari-hari besar Islam, dan lain sebagainya (Yasar et al., 2025b).

Jika ditinjau dari komposisi nutrisi yang terkandung dalam umbinya, janeng memiliki manfaat yang serupa dengan jenis umbi-umbian lainnya. Salah satu kandungan utamanya adalah karbohidrat dalam jumlah tinggi, yang menjadikannya sebagai sumber energi potensial bagi tubuh (Saleha et al., 2018). Selain itu, berdasarkan kepercayaan dan pengalaman masyarakat, janeng juga diyakini memiliki sejumlah khasiat kesehatan. Di antaranya adalah kemampuannya untuk membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengontrol kadar gula darah, (Ahmad, 2021) serta meredakan gejala rematik. Khasiat-khasiat tersebut membuat janeng tidak hanya bernilai sebagai bahan pangan, tetapi juga sebagai tanaman yang berpotensi dikembangkan dalam konteks kesehatan dan pengobatan tradisional.

Namun demikian, yang membedakan janeng dari umbi-umbian konsumsi lainnya seperti kentang, ubi jalar, singkong, atau talas, adalah keberadaan senyawa beracun dalam umbinya seperti *Dioscorine* (Masfri et al., 2024) dan Sianida (Sasongko, 2009). Racun alami tersebut menjadikan Janeng tidak dapat dikonsumsi secara langsung. Oleh karena itu, diperlukan proses pengolahan khusus terlebih dahulu untuk menghilangkan racunnya sebelum umbi ini aman untuk dikonsumsi. Proses ini menjadi salah satu tantangan dalam pemanfaatan janeng, namun sekaligus membuka peluang untuk pengembangan teknologi pengolahan berbasis kearifan lokal agar potensi gizinya dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Masyarakat setempat mengolah janeng secara manual mulai dari pemanenan dengan menggalinya pakai cangkul, lalu pengupasan kulit menggunakan pisau dapur, dilanjutkan

dengan perajangan/pengirisan berbentuk stik menggunakan pisau dapur, hingga proses penghilangan racun. Agar racunnya hilang, biasanya masyarakat membaluri stik janeng yang telah diiris/dicincang menggunakan garam dapur. Lalu stik tersebut dimasukkan ke dalam karung goni untuk direndam ke dalam air sungai yang mengalir hingga beberapa jam. Baru setelah tidak terlihat lagi getah putihnya, janeng dianggap telah bebas dari kandungan racun. Selanjutnya ditiriskan lalu di jemur di lapangan terbuka di bawah terik matahari untuk mendapatkan janeng kering (*janeng tho*). Janeng kering inilah produk pangan yang dihasilkan oleh masyarakat.

Nilai ekonomis janeng kering ini hanya berkisar Rp. 10.000/kg, jika disajikan dalam bentuk keurabe biasanya per porsi dijual dengan harga Rp. 5.000. Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian ini bermaksud untuk meningkatkan nilai ekonomi janeng melalui diversifikasi produk olahan supaya selain bermanfaat dalam mendukung program ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal juga mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan Masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

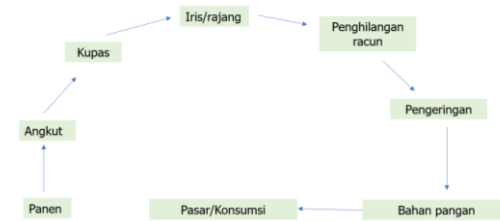
Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Riting Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan sejak Maret hingga Desember 2025.

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan melalui metode Tutorial/Penyuluhan dan Implementasi/Praktek Langsung di Lapangan. Tutorial/Penyuluhan dilakukan melalui pertemuan tatap muka antara tim pengabdian dengan mitra dan masyarakat penerima manfaat.

Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri-dari fase persiapan, fase koordinasi, fase pelaksanaan, fase pembinaan dan pendampingan, dan fase evaluasi kegiatan.

Alur kegiatan produksi janeng di masyarakat adalah seperti pada Gambar

1, yang terdiri-dari: panen, angkut, kupas, iris/rajang, penghilangan racun (detoksifikasi), pengeringan, bahan pangan, dan konsumsi/pasar.



Gambar 1. Alur produksi janeng konvensional

Alur tersebut masih bersifat konvensional. Kegiatan pengabdian ini meliputi intervensi perbaikan teknologi pada masing-masing tahap produksi melalui penerapan Alat Teknologi Tepat Guna, diversifikasi bahan pangan yang dihasilkan, dan membantu proses pemasaran melalui promosi dan keikutsertaan dalam berbagai kegiatan pameran (expo).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Fase Persiapan dan Koordinasi

Pada fase ini tim pengabdian melakukan koordinasi dan kolaborasi antar tim untuk mensinergikan kepakaran masing-masing dalam rangka menjawab masalah yang dihadapi masyarakat penerima manfaat. Koordinasi yang intensif juga dilakukan bersama masyarakat penerima manfaat dan pemerintah desa setempat untuk memastikan lokasi penempatan Rumah Produksi dan strategi penerapan teknologi untuk industri pengolahan Janeng agar pelaksanaan kegiatan menjadi tepat sasaran. Rumah Produksi adalah bangunan sederhana yang dibangun secara swadaya oleh masyarakat sebagai tempat penempatan alat teknologi tepat guna pengolahan janeng. Di dalam bangunan Rumah Produksi inilah proses pengolahan dan produksi janeng dilakukan oleh kelompok pengolah janeng.



Gambar 2. Persiapan rumah produksi janeng

b. Fase Pelaksanaan

Tahap ini pengabdian memperkenalkan diversifikasi produk hasil olahan melalui kegiatan diseminasi dan pelatihan, yang terdiri dari adopsi aneka olahan ubi (seperti: keripik, ceker ayam, dan krip-krip), pembuatan tepung janeng dan aneka produk turunan tepung (seperti: kue kering dan kue basah).



Gambar 3. Diseminasi dan pelatihan

c. Fase Pembinaan dan Pendampingan

Fase ini merupakan tahap yang sangat diperlukan untuk membantu masyarakat penerima manfaat dapat mencapai tujuan sebagaimana direncanakan. Pada tahap ini tim melakukan kegiatan pembinaan dan pendampingan secara langsung di lapangan untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan program yang dimaksud. Melalui pendampingan dan pembinaan tentunya dapat meminimalisir kelemahan pelaksanaan lapangan.



Gambar 4. Pembinaan dan pendampingan

d. Fase Evaluasi.

Fase terakhir adalah evaluasi. Tahap ini diperlukan untuk mendapatkan penilaian dan informasi terhadap ketercapaian tujuan kegiatan. Melalui evaluasi dapat ditemukan kelemahan yang sekaligus dapat diperbaiki untuk penyempurnaannya.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini membawa dampak terhadap penganekaragaman produk olahan yang dihasilkan. Bentuk produk ini dapat dikelompokkan menjadi Produk Adopsi Olahan Ubi, Produk Tepung, dan Produk Olahan Tepung.

1. Produk Adopsi Olahan Ubi

Produk olahan dari umbi janeng yang diadopsi merupakan hasil inovasi yang terinspirasi dari berbagai bentuk pengolahan ubi kayu atau singkong yang sudah lebih dulu dikenal luas oleh masyarakat. Karena janeng dan singkong sama-sama termasuk dalam jenis tanaman umbi-umbian, maka muncul asumsi bahwa teknik-teknik atau metode pengolahan yang umum diterapkan pada singkong juga dapat diaplikasikan pada Janeng, baik dalam hal proses maupun hasil akhir produknya. Berdasarkan pemikiran tersebut, masyarakat di Dusun Riting mencoba bereksperimen dengan berbagai jenis olahan, dan hasilnya cukup menggembirakan. Mereka berhasil menciptakan beberapa produk makanan yang memiliki nilai jual dan potensi untuk dikembangkan lebih lanjut, seperti keripik janeng yang renyah, olahan unik bernama "Kue Cakar Ayam" yang merupakan modifikasi dari masakan berbahan dasar singkong, serta produk cemilan ringan bernama "Krip-krip" yang memiliki cita rasa khas dan disukai oleh masyarakat setempat.

Keripik janeng adalah salah satu bentuk olahan dari umbi janeng yang cukup populer di kalangan masyarakat karena proses pembuatannya relatif sederhana namun menghasilkan cemilan yang renyah dan digemari banyak orang. Proses pembuatan keripik ini dimulai dengan mengupas umbi janeng terlebih dahulu, kemudian

dipotong atau diiris tipis-tipis menggunakan alat pengiris sederhana seperti pisau atau menggunakan alat TTG Perajang janeng. Introduksi alat perajang berbasis TTG menjadi bagian penting dalam kegiatan pengabdian ini untuk membantu proses perajangan yang lebih cepat, lebih banyak dan presisi.



Gambar 5. Keripik janeng

Irisan janeng tersebut setelah mengalami proses penghilangan racun, kemudian digoreng dalam minyak goreng panas hingga kering dan berwarna keemasan, menciptakan tekstur yang garing dan cita rasa yang khas. Tidak hanya berhenti pada rasa original atau alami, masyarakat setempat juga mengembangkan berbagai variasi rasa untuk menambah daya tarik produk ini.

Beberapa varian yang berhasil mereka ciptakan antara lain keripik janeng rasa original tanpa tambahan bumbu, keripik pedas dengan balutan cabai bubuk yang menggugah selera, serta keripik rasa jagung yang memiliki aroma dan rasa gurih khas seperti snack jagung pada umumnya. Inovasi rasa ini tidak hanya memperkaya pilihan produk, tetapi juga membuka peluang untuk menjangkau pasar yang lebih luas, khususnya bagi pecinta cemilan bercita rasa unik dan tradisional.



Gambar 6. Alat TTG perajang janeng

Kue Cakar Ayam merupakan salah satu olahan tradisional yang dibuat dari bahan dasar janeng tho, yaitu janeng yang telah dikeringkan terlebih dahulu. Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam umbi janeng sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat dan tahan lama, serta memudahkan dalam proses pengolahan selanjutnya. Dalam pembuatan Kue Cakar Ayam, bahan utama berupa janeng tho dicampur dengan gula merah atau gula pasir. Gula ini berfungsi sebagai bahan perekat alami yang menyatukan serpihan janeng kering menjadi satu adonan yang kompak, sekaligus memberikan rasa manis yang khas pada kue tersebut.

Pembentukan kue ini dilakukan dengan bantuan cetakan sederhana yang dibuat dari potongan bambu. Cetakan bambu tersebut dipotong dan disesuaikan ukurannya agar dapat menghasilkan bentuk kue yang seragam dan rapi. Proses pencetakan ini tidak hanya membantu menciptakan bentuk yang menarik, tetapi juga mempertahankan kekhasan tradisional dari produk tersebut.

Dari segi tekstur dan cita rasa, Kue Cakar Ayam berbahan dasar janeng memiliki perbedaan yang cukup mencolok dibandingkan dengan Cakar Ayam yang dibuat dari ubi kayu. Kue berbahan janeng cenderung memiliki tekstur yang lebih lembut dan tidak sekeras versi ubi, sehingga lebih mudah

dikunyah dan dinikmati oleh semua kalangan, termasuk anak-anak dan lansia. Kelembutan ini menjadi salah satu keunggulan yang membuat Kue Cakar Ayam dari janeng semakin diminati sebagai alternatif camilan tradisional yang lezat dan bernilai budaya tinggi.



Gambar 7. Kue Cakar Ayam janeng

Krip-krip janeng merupakan salah satu inovasi olahan makanan ringan berbahan dasar janeng tho, yaitu janeng yang telah dikeringkan melalui proses pengeringan alami maupun buatan untuk mengurangi kadar air di dalamnya. Setelah kering, janeng tho ini kemudian dipotong atau dibentuk menyerupai stik kecil dengan ukuran kurang lebih sebesar lidi atau batang korek api. Ukuran ini dipilih agar saat digoreng menghasilkan tekstur yang renyah dan mudah dikonsumsi sebagai camilan.

Proses penggorengan dilakukan menggunakan minyak goreng pilihan yang bersih dan berkualitas untuk menjaga cita rasa serta keamanan produk. Setelah digoreng hingga berwarna keemasan dan bertekstur garing, Krip-krip janeng kemudian dikemas dan diberikan berbagai pilihan rasa agar lebih menarik bagi konsumen. Varian rasa yang tersedia di antaranya adalah rasa original yang mempertahankan rasa alami dari janeng itu sendiri tanpa tambahan bumbu, rasa jagung yang gurih dan harum

menyerupai aroma jagung panggang, serta rasa pedas yang cocok bagi penggemar camilan bercita rasa kuat dan menggigit.



Gambar 8. Krip-krip janeng

Kehadiran berbagai pilihan rasa ini menjadikan Krip-krip janeng tidak hanya sebagai camilan biasa, tetapi juga sebagai produk yang berpotensi memiliki daya saing di pasaran, terutama karena mengangkat bahan lokal yang jarang dimanfaatkan secara maksimal. Selain enak, Krip-krip janeng juga mengandung nilai budaya dan kreativitas masyarakat yang mengolahnya, menjadikannya sebagai contoh nyata dari kearifan lokal yang diangkat menjadi produk bernilai ekonomi.

2. Produk Tepung

Sebelum adanya kegiatan pengabdian ini, masyarakat setempat belum familiar dengan proses pengolahan janeng menjadi bentuk tepung. Selama ini, pemanfaatan Janeng lebih banyak terbatas pada pengolahan langsung menjadi makanan tanpa melalui tahapan penggilingan yang kompleks. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diperkenalkanlah sebuah inovasi baru berupa pemanfaatan Teknologi Tepat Guna, yaitu penggunaan mesin pembuat tepung yang dirancang agar mudah dioperasikan oleh masyarakat desa.



Gambar 9. Alat TTTG pembuat tepung janeng

Mesin ini memungkinkan janeng yang sudah melalui proses pengeringan—baik secara alami di bawah sinar matahari maupun dengan bantuan alat pengering—untuk digiling hingga menjadi tepung halus. Proses ini membuka peluang baru dalam diversifikasi produk olahan berbasis janeng, karena tepung tersebut dapat dijadikan bahan dasar untuk membuat berbagai jenis makanan, mulai dari kue tradisional hingga aneka jajanan modern.

Yang menarik, bahan baku untuk pembuatan tepung tidak harus selalu berasal dari janeng yang berkualitas sempurna. Justru, janeng yang sebelumnya dianggap tidak layak konsumsi, misalnya yang rusak, pecah, atau hasil rajangan yang tidak seragam ukurannya saat proses irisan, dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama untuk digiling menjadi tepung. Dengan cara ini, tidak hanya nilai ekonomis janeng meningkat, tetapi juga mengurangi potensi limbah hasil panen, menjadikan proses ini lebih ramah lingkungan dan efisien secara produksi. Pengenalan teknologi sederhana namun efektif ini membuka wawasan masyarakat akan potensi janeng sebagai komoditas yang lebih fleksibel dan bernilai jual tinggi, sekaligus meningkatkan keterampilan serta pemberdayaan ekonomi lokal.

3. Produk Olahan Tepung

Transformasi janeng dari bentuk kering menjadi tepung merupakan sebuah terobosan penting yang membuka peluang besar dalam pengembangan berbagai jenis produk olahan makanan. Dengan menjadikan janeng sebagai tepung, bahan ini kini dapat berfungsi serupa dengan tepung-tepung lainnya seperti tepung terigu, tapioka, atau beras.

Artinya, janeng tidak lagi terbatas hanya pada bentuk konsumsi tradisional seperti direbus, digoreng, atau dijadikan keripik, tetapi kini memiliki potensi yang jauh lebih luas untuk diolah menjadi aneka panganan yang bernilai jual tinggi.

Kemampuan untuk melakukan diversifikasi produk olahan janeng menjadi semakin terbuka luas seiring dengan keberhasilan masyarakat dalam mengolah janeng menjadi tepung. Tepung janeng memiliki tingkat fleksibilitas yang tinggi, sehingga sangat mendukung proses pengembangan berbagai jenis makanan.



Gambar 10. Timphan janeng



Gambar 11. Klepon janeng

Dengan teksturnya yang halus dan karakteristiknya yang menyerupai tepung dari umbi-umbian lain seperti tapioka atau singkong, tepung janeng dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan beragam kuliner, baik yang bersifat tradisional maupun modern. Hal ini tentu menjadi nilai tambah yang signifikan, karena bahan lokal ini kini dapat menggantikan atau melengkapi tepung lain dalam berbagai resep makanan.



Gambar 12. Kue Loyang janeng

Masyarakat Riting mulai memanfaatkan potensi tersebut dengan menciptakan aneka makanan berbasis tepung janeng. Produk yang dihasilkan pun sangat beragam, mencakup camilan kering hingga makanan basah yang biasa disajikan dalam berbagai acara adat maupun konsumsi harian. Untuk jenis kue kering, beberapa produk yang sudah dikembangkan antara lain Kue Loyang dan Kue Akar Kelapa, yang selama ini dikenal berbahan dasar tepung terigu atau beras. Sementara untuk jenis kue basah, tepung janeng mulai digunakan dalam pembuatan bolu, klepon, dan kue lapis, yang umumnya berbahan dasar tepung beras atau ketan. Inovasi ini tidak hanya memperkaya ragam produk kuliner lokal, tetapi juga memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat, terutama dalam pengembangan usaha rumahan dan industri kecil berbasis pangan lokal yang sehat dan bernilai jual.



Gambar 13. Kue Akar Kelapa dari janeng

Inovasi ini bukan hanya memperkaya variasi pangan lokal, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru, khususnya bagi pelaku usaha rumahan dan UMKM di daerah penghasil janeng. Selain itu, produk berbasis tepung janeng juga berpotensi menarik minat pasar yang lebih luas, termasuk konsumen yang mencari alternatif tepung bebas gluten atau bahan makanan berbasis umbi lokal yang lebih sehat dan alami. Dengan pengolahan dan pengemasan yang tepat, tepung janeng dan produk turunannya bisa menjadi komoditas unggulan daerah serta memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Riting, Kecamatan Indrapuri, Kabupaten Aceh Besar berhasil menunjukkan bahwa umbi janeng (*Dioscorea hispida*), yang selama ini hanya dimanfaatkan secara terbatas dengan teknologi tradisional, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Melalui pendekatan berbasis penyuluhan dan praktik langsung menggunakan Teknologi Tepat Guna (TTG), kegiatan ini mampu mendorong diversifikasi produk janeng ke dalam tiga kategori utama: produk adopsi dari olahan singkong, pembuatan tepung janeng, dan produk berbasis tepung seperti kue kering dan kue basah. Respon positif dari masyarakat terhadap hasil olahan menunjukkan potensi besar janeng sebagai komoditas lokal yang

mendukung ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi desa. Keberhasilan program ini diharapkan menjadi langkah awal menuju terbentuknya desa industri janeng yang berkelanjutan dan berbasis sumber daya lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Syiah Kuala (USK), Universitas Sumatera Utara (USU), dan Universitas Andalas (UNAND) yang telah memberi dukungan finansial dan pendampingan terhadap kegiatan pengabdian ini. Penghargaan juga disampaikan kepada TP PKK Aceh serta Pemerintah Gampong Riting atas kerja sama dan kolaborasi yang telah membantu mengatasi berbagai keterbatasan selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Masfria, Syahputra, H., Celina, A., Lingmin, S. F., Sagala, M. W. B. 2024. Standardisation and toxicity assessment of *Dioscorea hispida* (Dennst) tubers: Acute and subchronic dosage studies. *Plant Science Today*. 12(1): 1-12.
- Rahmad, R. 2021. *Dioscorea hispida*: economic potential and applications. International Conference on Agriculture and Applied Science (ICoAAS) 2021. Politeknik Negeri Lampung, 19 November 2021.
- Saleha, S., Said, N., Saiful, Murniana, Rasnovi, S., Iqbalsyah, T.M. 2021. Nutritional Composition of *Dioscorea Hispida* From Different Locations Around Leuser Ecosystem Area. *Jurnal Natural*. 18 (1): 1-6.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10 (3): 205-215.
- Yasar, M., Mustaqimah, Agustina, R., Khairi, Zulham, Lina, E.C. 2025a. Perbaikan Teknologi Pengupas dan Perajang Berbasis Teknologi Tepat Guna untuk Produksi Janeng (*Dioscorea hispida* Dennst) Di Desa Riting Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal JP3L*. 2(2): 33-38.
- Yasar, M., Mustaqimah, Agustina, R., Khairi, Zulham, Lina, E.C. 2025b. Penerapan Teknologi Tepat Guna Dalam Pengolahan Janeng (*Dioscorea hispida* Dennst) Di Desa Riting Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal DCS*. 2(1): 22-31.
- Yasar, M. 2024. *Janeng: Dari Makanan Zaman Perang hingga Cemilan Zaman Sekarang*. Opini Mediacivitas. LKPPL.