



PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PANGAN BERBAHAN BAKU SINGKONG DI SUKU SAMIN BLORA

Johadi^{1*}, Djoko Suhardjanto², Mugi Harsono³

¹)Ekonomi Pembangunan, Universitas Sebelas Maret

²)Akuntansi, Universitas Sebelas Maret

³)Manajemen, Universitas Sebelas Maret

*Corresponding author
Johadi
Email : jwibisono@staff.uns.ac.id

Abstraksi

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan nilai tambah hasil produk pertanian agar mampu meningkatkan kesejahteraan Suku Samin Kabupaten Blora. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Suku Samin Kabupaten Blora. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan pelatihan dan praktik pembuatan produk olahan dengan pendekatan *Evidence Based-Practices* (EBP). Kesimpulan yang dihasilkan adalah 1) Cara yang digunakan untuk meningkatkan nilai tambah produk hasil pertanian utamanya singkong adalah dengan melakukan pengolahan singkong menjadi produk olahan pangan berupa kripik singkong. Kripik singkong yang dihasilkan adalah 3 varian yaitu rasa original, keju dan balado. 2) Peningkatan kesejahteraan masyarakat suku samin merupakan dampak dari penjualan hasil pertanian singkong mentah dengan harga jual per kg 1500 per Kg menjadi 30.000 per kg. Harga tersebut didasarkan pada harga pasar di Kabupaten Blora antara (30.000 – 38.000). Kondisi tersebut secara eksplisit menjelaskan bahwa ketika singkong dijual mentah dalam 10 Kg nilai ekonomi adalah 15.000. Tetapi jika di olah menjadi kripik singkong bahan mentah 10 Kg singkong tersebut dapat menjadi 1,67 Kg kripik, dengan nilai ekonomi sekitar 50.100. Rasio nilai tambah pengolahan singkong menjadi kripik singkong adalah 56,68 %, maka keuntungan rata – rata per 1,67 Kg kripik singkong adalah 28.397 atau dibulatkan 28.400. Hasil peningkatan nilai tambah yang signifikan tersebut diharapkan meningkatkan kesadaran masyarakat suku Samin, untuk mengembangkan kripik singkong sebagai trigger dalam meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata kunci: Blora; Ekonomi Keluarga; Kripik; Samin; Singkong

Abstract

The aim of this community service activity is to increase the added value of agricultural products in order to improve the welfare of the Samin Tribe, Blora Regency. This service activity was carried out in the Samin Tribe, Blora Regency. This community service activity uses a training and practical approach to making processed products using the Evidence Based-Practices (EBP) approach. The resulting conclusions are 1) The method used to increase the added value of agricultural products, especially cassava, is by processing cassava into processed food products in the form of cassava chips. The cassava chips produced are 3 variants, namely original, cheese and balado flavors. 2) Increasing the welfare of the Samin tribe community is the impact of selling raw cassava agricultural products at a selling price per kg of 1500 per kg to 30,000 per kg. This price is based on market prices in Blora Regency between (30,000 – 38,000). This condition explicitly explains that when cassava is sold raw in 10 kg, the economic value is 15,000. However, if the raw material is processed into cassava chips, 10 kg of cassava can become 1.67 kg of chips, with an economic value of around 50,100. The added value ratio of processing cassava into cassava chips is 56.68%, so the average profit per 1.67 kg of cassava chips is 28,397 or rounded up to 28,400. The results of this significant increase in added value are expected to increase awareness of the Samin tribe community, to develop cassava chips as a trigger in improving the family economy.

Keywords: Blora; Family Economy; Chips; Samin; Cassava

© 2023 Penerbit PKN STAN Press. All rights reserved

PENDAHULUAN

Suku Samin di Dukuh Klopoduwur Desa Klopoduwur Kecamatan Banjarejo Kabupaten Blora termasuk salah satu suku di Indonesia yang memanfaatkan lingkungan alamnya. Pedoman hidup suku samin adalah ajaran sedulur sikep. Sedulur sikep merupakan kelompok gerakan perlawanan terhadap penjajahan Belanda yang dikenal dengan gerakan Saminisme (Rizqi dan Rini, 2015). Imperialisme Belanda yang menindas masyarakat Samin kala itu menjadi trigger munculnya ajaran sedulur sikep yang masih lestari sampai dengan sekarang ini. Esensi ajaran sedulur sikep antara lain pentingnya menjaga nilai-nilai kebenaran, kesederhanaan, kebersamaan, keadilan dan kerja keras (Setyaningrum et al, 2017).

Ajaran tersebut menjadi dasar atau pondasi dalam melakukan aktivitas ekonomi, aktivitas pertanian, pola hubungan dengan masyarakat luar dan Pemerintah Daerah di Kabupaten Blora. Dalam aktivitas ekonomi masyarakat samin sudah mulai terbuka dengan masyarakat lain di luarnya misalnya sudah mulai melakukan perdagangan. Aktivitas pertanian selain berpegang teguh pada ajaran sedulur sikep juga mulai terbuka dengan teknologi pertanian terutama yang terkait dengan penggunaan pupuk kimia dan penggunaan alat pertanian seperti traktor (Kurniasari et al, 2013; Widyawati et al, 2017). Tradisi buwuh yang berjalan dengan baik antara suku samin dengan masyarakat sekitarnya, dan sikap mengikuti peraturan pemerintah yaitu membayar pajak, program KB, pencatatan pernikahan di KUA adalah bentuk membuka diri dengan masyarakat luar dan pemerintah daerah Kabupaten Blora (Puspitasari dan Lestari, 2017).

Dalam konteks ini, maka suku Samin di Kabupaten Blora sudah melakukan transformasi budaya dengan tetap berpegang teguh pada ajaran sedulur sikep. Transformasi budaya ini perlu mendapatkan dukungan *stakeholders* di Kabupaten Blora agar kesejahteraan masyarakat Samin meningkat. Apalagi terdapat potensi hasil pertanian seperti padi, jagung, singkong, tanaman sayuran dan buah-buahan seperti bayam, labu kuning, cabai, pisang, manga jambu yang dapat dikembangkan. Potensi ini merupakan faktor daya dukung SDA berbasis pertanian untuk meningkatkan ekonomi masyarakat samin. Keberlanjutan hasil pertanian didukung sikap masyarakat adat suku Samin yang mengajarkan untuk tidak menjual lahan sawah, dan menjadi petani pesanggem (Hariadi, 2016).

Pengembangan produk primer menjadi produk sekunder adalah salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah suatu produk. Qomariyah dan Kuntadi (2019) menjelaskan bahwa mengolah ubi jalar ungu menjadi mie ubi jalar ungu mampu meningkatkan nilai tambah

sebesar 57,98 %. Artinya ubi jalar ungu mentah dijual dengan harga 4000/kg ketika diolah menjadi mie ubi jalar ungu menjadi 28.581/Kg. Dengan produk primer yang berbeda dilakukan penelitian oleh Herdian et al (2021). Herdian et al, (2021) menemukan bahwa peningkatan nilai tambah hasil pengolahan singkong menjadi tape singkong sebesar 41,90 %, opak singkong sebesar 53,40 %, kerupuk singkong sebesar 68,40 % dan tepung gaplek sebesar 77,00 %. Kedua penelitian tersebut menegaskan bahwa aktivitas pengolahan dari produk primer menjadi produk sekunder mampu meningkatkan nilai tambah secara signifikan. Terutama untuk produk primer singkong nilai tambah berada pada interval 41,90 % - 77,00 %. Peningkatan nilai tambah yang signifikan tersebut diyakini mampu meningkatkan perekonomian masyarakat yang mengembangkan komoditas olahan pangan tersebut.

Berdasarkan hal tersebut maka Badan Pengelola Usaha Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret bekerjasama dengan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kabupaten Blora menyelenggarakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Suku Samin di Kabupaten Blora. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan nilai tambah hasil produk pertanian berupa singkong menjadi produk olahan pangan seperti keripik, roti, brownies dan lainnya di Suku Samin. Target output pada fase awal kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah menghasilkan keripik singkong dengan varian 3 rasa yaitu original, keju dan balado.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat utamanya untuk mencapai target output tersebut yaitu dengan pendekatan pelatihan, praktik pengolahan berbasis *evidence-based practices* (ebp) dan pendampingan.

Menurut Aswathappa (2009) pelatihan merupakan proses untuk meningkatkan bakat, skills dan kemampuan tenaga kerja agar perform pada bidang kerja yang spesifik. Pelatihan merupakan pengembangan sistematis terhadap pengetahuan, skills dan sikap yang disyaratkan secara individual agar performanya memenuhi bidang tugas atau pekerjaan. Mengacu pada dua pandangan ahli tersebut menegaskan bahwa kegiatan training diharapkan berdampak pada peningkatan pengetahuan, skills, dan sikap yang didasarkan pada bakat, sehingga memenuhi persyaratan untuk dapat berkinerja cukup di bidang pekerjaan dan tugas yang spesifik.

Menurut Straus et al (2010) *Evidence-Based Practices* (EBP) adalah kerangka kerja yang mengajarkan kepada *trainee* untuk terlibat dalam pemikiran kritis, reflektif, praktik etik yang didasarkan pada

pemberdayaan *trainee* dan mempraktikkan pengambilan keputusan tepat atas masalah yang dihadapi *trainee* berdasarkan informasi, potensi risiko dan manfaat yang lengkap. Artinya dengan pendekatan ini peserta benar – benar mendapatkan pengalaman baru untuk dapat mempraktikkan proses pengolahan pangan, sekaligus harus sudah dapat mempertimbangkan risiko dan manfaat yang didapat ketika mengembangkan produk olahan tersebut. Pengalaman baru ini merupakan bentuk pengembangan diri Suku Samin dalam mengoptimalkan hasil produk pertanian utamanya singkong. Fase awal kegiatan pengabdian masyarakat dengan kombinasi antara kegiatan pelatihan dan praktik pengolahan pangan dengan EBP diharapkan mampu mencapai tujuan yang ditetapkan dalam kegiatan ini.

PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di suku samin Kabupaten Blora mendapatkan beberapa capaian yang meningkatkan nilai tambah hasil produk pertanian pangan di suku tersebut. Kegiatan pelatihan untuk pengolahan singkong menjadi keripik singkong di fasilitasi oleh Bapak Joko Mulyono yang merupakan pemilik UMKM Singkong Olahan Semesta dan Kota Salatiga, dilaksanakan pada hari Selasa, 20 September 2022. Bapak Joko Mulyono merupakan pelaku eksportir produk olahan pangan berbahan baku singkong.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

Pada Gambar 1. Bapak Joko Mulyono menyampaikan materi pelatihan kepada Ibu – Ibu Rumah Tangga di Suku Samin Kabupaten Blora. Peserta dalam kegiatan ini berjumlah 23 orang. Bapak Joko Mulyono diawal dengan memberikan kisah inspiratif bahwa bahan baku singkong dapat diubah menjadi 23 jenis makanan olahan yang harganya bisa mencapai 1200 persen dari harga bahan bakunya. Bapak Joko juga menjelaskan bahwa produk olahan singkong sudah dapat memasuki pasar ekspor terutama di Korea Selatan, China, Jepang dan Amerika Serikat. Pada kesempatan ini Bapak Joko membawa sampel 3 jenis olahan singkong yaitu keripik singkong, brownies singkong dan kue regal

singkong. Dengan kemasan yang menarik. Ilustrasi nyata ini membuat peserta pelatihan antusias untuk bisa menghasilkan produk yang sama kedepannya. Setelah memberikan materi untuk meningkatkan motivasi peserta. Peserta selanjutnya diberikan materi terkait dengan pengolahan singkong menjadi produk keripik singkong. Terdapat tiga tahap yang perlu diperhatikan dalam pengolahan singkong yaitu:

1. Pemilihan jumlah dan jenis bahan baku singkong
Singkong yang bagus dapat diamati dari warnanya, kulitnya mudah dikelupas, ukuran yang relatif besar (diameter 4 cm -5 cm dan jenisnya. Jenis singkong kuning cocok untuk bahan baku pembuatan keripik singkong. Jumlah bahan baku singkong di Banjarejo melimpah bahkan sangat cukup untuk mendukung ekspor olahan pangan.
2. Perlakuan pasca pemilihan bahan baku singkong.
Untuk menghasilkan keripik yang renyah diperlukan perlakuan pasca pemilihan jenis singkong dan ciri singkong yang berkualitas. Perlakuan tersebut antara lain: 1) cuci singkong dengan air dengan bersih, 2) Kelupas kulitnya dengan bersih, 3). Iris tipis – tipis (ketebalan 1 mm – 2 mm) dengan alat perajang singkong, 4) rendam beberapa waktu (sekitar 1 jam) dengan menggunakan soda kue, 5). Tiriskan beberapa menit agar kering, 6) Bilas dengan air bersih dan tiriskan kembali, 7). Irisan singkong siap untuk di goreng, disesuaikan dengan kebutuhan dan varian.
3. Proses pengolahan bahan baku singkong
Setelah tahapan perlakuan pasca pemilihan bahan baku singkong, maka dilanjutkan dengan tahapan pengolahan bahan baku singkong. Beberapa tahapan untuk pengolahan bahan baku singkong antara lain 1) melakukan pengecekan tingkat kadar air dalam penirisan irisan singkong, 2) melakukan pengecekan standarisasi ukuran singkong yang akan di goreng, 3) menyiapkan bumbu yang sesuai dengan varian yang dibutuhkan secara terstandar.

Kegiatan praktik pengolahan dengan EBP, dengan 4 tahap dilaksanakan pada Selasa, 20 September 2022, di Pendopo Pertemuan Suku Samin Desa Klopoduwur, Kec. Banjarejo, Kab. Blora.

1. Praktik menentukan bahan baku singkong yang berkualitas dan treatment pra pengolahan.
Berebekal hasil pelatihan tersebut, maka peserta selanjutnya melakukan praktik untuk menentukan jenis singkong dan memilih singkong yang berkualitas.
Gambar 2 Menjelaskan peserta melakukan praktik untuk memilih jenis singkong dan memilih singkong dengan ciri – ciri yang bagus.

Selanjutnya peserta melakukan pengelupasan kulit singkong, pencucian singkong dan penirisan. Setelah itu praktik perajangan dengan alat perajang singkong. Kemudian peserta juga melakukan *treatment* perendaman dan penirisan singkong, selanjutnya singkong yang sudah ditiriskan di rajang tipis – tipis sekitar 1-2 mm, setelah ditiriskan rajangan singkong beberapa menit siap untuk digoreng. Pada tahapan praktik pengolahan ini peserta mendapatkan kesempatan yang sama untuk mempraktikkan untuk setiap tahapannya secara bersama – sama. Praktik ini diharapkan memberikan pengalaman bersama bagi peserta dan nantinya bisa saling melakukan pengawasan apakah ada tahapan yang tidak memenuhi standar. Output atas praktik peserta paham dan mampu mengambil keputusan pada tahapan ini agar keripik singkong yang dihasilkan terstandar dan bermutu. Pada tahap ini tingkat pemahaman peserta pelatihan adalah sebesar 95,65 % atau 22 orang peserta paham untuk mempraktikkan pemilihan bahan baku singkong dan pra treatment yang perlu dilakukan.



Gambar 2. Kegiatan Praktik Produksi

2. Praktik Pengorengan

Tahapan selanjutnya peserta diminta untuk melakukan pengorengan (Gambar 3). Untuk produksi keripik rumah tangga ukuran wajan dengan diameter 80 cm sampai dengan 110 cm sudah cukup efektif dan efisien. Tahapan penggorengan irisan singkong adalah: 1) letakkan wajan ukuran 80 cm pada kompor gas 2) berikan minyak secukupnya, 3) nyalakan kompor gas, 4) tunggu minyak panas dengan suhu sekitar (70-80) °C, 5) Goreng irisan singkong dengan waktu kira 3-5 menit, 6) berikan bumbu dasar keripik seperti bawang putih, garam, MSG dan bumbu lainnya. 7) tiriskan keripik singkong yang sudah matang, 8) berikan bumbu lain sesuai varian yang akan dihasilkan, misalnya original, keju dan balado. Dengan mengacu pada standar antara lain jenis wajan, jumlah minyak, lama minyak dipanaskan, waktu penggorengan keripik dan waktu standar

penirisan maka pada tahap ini peserta untuk memahami dan mempraktekkan penggorengan keripik singkong adalah sebesar 73,91 % atau 17 orang. Kepatuhan dan kedisiplinan dalam menerapkan standar diharapkan mampu menghasilkan produk keripik singkong yang berkualitas.



Gambar 3. Kegiatan Praktik Produksi

3. Praktik Quality Control dan Packaging

Setelah selesai pada tahapan penggorengan maka selanjutnya peserta diminta untuk mempraktikkan *Quality Control* (Gambar 4). *Quality Control* dilakukan berhubungan dengan beberapa hal yaitu 1) kesesuaian ukuran keripik singkong yang sudah matang 2) kesesuaian tingkat kematangan dan rasa keripik singkong, 3) pemilihan ukuran plastik untuk pengemasan. Ketiga hasil *quality control* tersebut harus sesuai dengan standar yang ditetapkan. Mengacu pada standar *quality control* tersebut, maka peserta melakukan praktik pengemasan (*packaging*). Kemasan keripik singkong dibedakan menjadi 3 sesuai dengan varian yang dihasilkan dalam praktik pengolahan pangan berbahan baku singkong ini. Plastik kemasan dipilih ada pengait penutupnya sehingga kedap udara. Hal ini dilakukan untuk menjaga cita rasa dan kualitas keripik singkong agar tetap renyah dan empuk. Output yang dihasilkan pada tahapan ini peserta mampu mempraktikkan pentingnya kualitas kontrol atas produk olahan yang dihasilkan sebelum ditawarkan / dijual kepada konsumen serta memahami teknik dalam melakukan pengemasan baik dari sisi ukuran, desain dan kualitas kemasan. Ukuran dan ketebalan keripik singkong, jumlah gram dalam 1 kemasan, jenis plastik kemasan, serta bentuk atau model kemasan yang digunakan. Kedisiplinan dalam praktik *quality control* dan *packaging* (pengemasan) merupakan langkah awal untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan dipercaya oleh konsumen. Hal ini merupakan modal besar untuk membangun bisnis rumahan suku Samin di Kabupaten Blora.



Gambar 4. Presentasi *Quality Control* dan *Packaging*

4. Hasil Produk Olahan Singkong-Keripik
- Tahap terakhir dalam pelatihan dan praktik pengolahan singkong adalah manajemen dasar untuk memulai usaha rumahan di Suku Samin Dukuh Klopoduwur, Desa Klopoduwur, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora (Gambar 5). Manajemen dasar usaha di level rumah tangga tersebut mencakup: 1) analisa kelayakan usaha rumah tangga agar dapat dijalankan dan berkelanjutan, 2) pembentukan kelompok pengusaha perempuan, 3) Manajemen keuangan dasar.



Gambar 5. Kegiatan Praktik

Manajemen dasar terutama pada analisa kelayakan usaha dijelaskan bahwa rasio nilai tambah untuk menghasilkan keripik singkong yang mampu meningkatkan ekonomi keluarga adalah sebesar 56,68 %. Artinya jika biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan keripik singkong totalnya 1 juta, maka total penerimaannya adalah sebesar 1,5668 juta. Sehingga rumah tangga yang mengembangkan produk keripik singkong ini mendapatkan keuntungan sebesar 566.800, Sedangkan, dari sisi komunitas perempuan suku

samin diharapkan mampu terbentuk kelompok perempuan usaha Suku Samin, minimal 1 kelompok. Pada tahapan ini secara eksplisit belum terbentuk kelompok perempuan usaha, karena pengurus inti seperti ketua, sekretaris, bendara dan divisi usaha belum ada. Terakhir pada manajemen keuangan dasar peserta mendapatkan materi tentang 1) jumlah kebutuhan modal untuk investasi dan modal operasional dalam menjalankan usaha keripik singkong, 2) jumlah SDM yang diperlukan untuk memulai usaha keluarga, 3) jumlah kebutuhan bahan baku singkong dan jenis yang cocok untuk menghasilkan produk berkualitas, 4) jumlah produksi minimum dengan nilai tambah 56,68% agar mendapatkan keuntungan dan mampu meningkatkan pendapatan harian tiap anggota keluarga dalam 1 kelompok pengusaha perempuan Suku Samin, 5) Pentingnya memisahkan keuangan pribadi / keluarga dengan keuangan usaha, agar bisnis dapat tumbuh secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh Suku Samin di Dukuh Klopoduwur, Desa Klopoduwur, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora, dan tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka beberapa kesimpulannya 1) Cara meningkatkan nilai tambah singkong menjadi keripik singkong adalah melalui kegiatan pengolahan pangan. Untuk dapat melakukan pengolahan pangan tersebut peserta mendapatkan pelatihan dan praktik pengolahan singkong menjadi keripik singkong dengan pendekatan *evidence-based practices* (ebp). 2. Peningkatan kesejahteraan masyarakat suku samin akan meningkat jika dalam melakukan aktivitas pengolahan pangan singkong menjadi keripik singkong menghasilkan nilai tambah 56,68 %. Nilai tersebut menjadi patokan agar usaha ini dapat berjalan berkelanjutan baik dilakukan oleh keluarga maupun kelompok perempuan usaha suku samin di Kabupaten Blora. Hal ini diharapkan menjadi awal keterbukaan suku samin dalam meningkatkan eksistensi dan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Ucapan terima kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Badan Pengelola Usaha Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret, yang telah memberikan dukungan pendanaan guna terselenggaranya kegiatan ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Blora yang telah memberikan dukungan perijinan untuk kelancaran pelaksanaan pengabdian dan CV Semesta Alam Raya Indonesia sebagai CV yang menginspirasi untuk mengembangkan produk olahan pangan berbahan baku singkong,

serta Bapak Lasiyo selaku Ketua Adat Masyarakat Suku Samin di Kabupaten Blora sehingga kegiatan pengabdian di masyarakat Suku Samin dapat terselenggara dengan lancar.

PUSTAKA

- Aswathappa, K. (2009). *Essentials of business environment*. Karnataka: Himalaya Publishing House.
- Hariadi, S. S. (2016). *Memahami Kearifan Lokal Petani Tradisional "Samin" dan Petani Modern*. Yogyakarta: Pital.
- Hardian, L., Wati, D. R., & Dwiningsih, E. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Singkong Pada Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang. *Sharia Agribusiness Journal*, 1(1), 17-36, <https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/sagri/article/view/20530>
- Kurniasari, D. A., Cahyono, E. D., & Yuliati, Y. (2018). Kearifan Lokal Petani Tradisional Samin di Desa Klopoduwur, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora. 29(1), 33-37. <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2018.029.1.4>
- Puspitasari, D., & Lestari, P. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi interaksi sosial antara masyarakat samin dan masyarakat non samin. *Jurnal Societas*, 6(7), 1-23.
- Qomariyah, R., & Kuntadi, E. B. (2019). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan produk mie ubi jalar ungu pada agroindustri UD. Nula Abadi. *UNEJ e-Proceeding*, <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/8974>
- Rizqi, M. N., & Rini, H. S. (2015). Pendidikan Formal dalam Perspektif Sedulur Sikep (Studi Kasus pada Sedulur Sikep Desa Klopoduwur Kabupaten Blora). *Solidarity: Journal of Education, Society and Culture*, 4(2), <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/solidarity/article/view/7266>
- Setyaningrum, D., Marhaeni, T., Astuti, P., & Alimi, M. Y. (2017). penggeseran nilai masyarakat samin (sedulur sikep) dukuh bombong. *Journal of Educational Social Studies*, 6 (1), 29-36.
- Straus, S. W., Richardson, W. S., Glasziou, P., & Haynes, R. B. (2010). *Evidence-based medicine: How to practice and teach it* (4th ed.). New York, NY: Churchill Livingstone.
- Widyatwati, K. (2017). Pengaruh Masuknya Budaya Populer terhadap Eksistensi Ajaran Sedulur sikep pada Masyarakat Samin Ken Widyatwati Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegor. *NUSA*, 12(1), 137-146