

PELATIHAN PEMBUATAN BOLU MARBLE PISANG KEPOK DAN PIE BROWNIES DI DESA PUUNDOHO

TRAINING FOR THE MAKING OF MARBLE CAKE KEPOK BANANA AND PIE IN PUUNDOHO VILLAGE

^{1)*}Hasria Alang, ²⁾Eka Apriyanti, ³⁾Hartini

^{1,2}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo Makassar, Indonesia

³Program Pascasarjana, Universitas Patompo Makassar, Indonesia

Email: ^{1)}hasriaalangbio@gmail.com, ²⁾ekhaapri4@gmail.com

³⁾antyhartini@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian merupakan bagian dari tridharma dosen. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan mengatasi problem yang dihadapi oleh mitra. Pengoptimalan manfaat sumber daya alam merupakan hal penting dilakukan. Hal ini dimaksudkan agar sumber daya alam tersebut memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Salah satu sumber daya alam lokal yang melimpah di lokasi pengabdian yaitu pisang kepok sehingga diversifikasi olahan kepok dianggap perlu dilakukan. Selain itu, hasil observasi juga diketahui bahwa mitra hanya mampu membuat pie buah, yang sifatnya hanya bertahan maksimal tiga hari, sehingga tim pelaksana berasumsi bahwa pembuatan pie brownies merupakan hal yang dapat diajarkan kepada mitra. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui pengolahan bolu marble pisang raja agar tidak asam dan pembuatan kue pie browniew. Metode yang digunakan yaitu pelatihan dengan pendekatan Asset-Based Community Development atau ABCD dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal. Mitra pada kegiatan ini yaitu ibu-ibu PKK Desa Puundoho. Perubahan pengetahuan mitra diukur melalui hasil evaluasi sebelum dan setelah kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Selain itu, kegiatan juga telah memberikan pengalaman yang baru bagi mitra. Arti penting atau urgensi kegiatan pengabdian ini dilakukan yaitu sebagai upaya meningkatkan diversifikasi olahan pangan yang tidak membosankan, dapat diterima dan memiliki nilai wirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta mencegah kerusakan sumber daya alam lokal di lokasi pengabdian

Kata Kunci: Bolu Marbel, Pie Brownies, Pisang kepok, Potensi, Sumber Daya Alam

ABSTRACT

Service activities are part of the tridharma lecturer. This activity is expected to increase knowledge and overcome problems faced by partners. Optimizing the benefits of natural resources is an important thing to do. This is intended so that these natural resources have high economic value. One of the abundant local natural resources at the service location is kepok bananas so diversification of processed kepok is deemed necessary. In addition, the observations also revealed that partners were only able to make fruit pie, which only lasted a maximum of three days, so the implementation team assumed that brownie pie making was something that could be taught to partners. The purpose of this service activity is to provide partner knowledge and skills through processing plantain marble cakes so they don't go sour and making brownie pies. The method used is training with the Asset-Based Community Development or ABCD approach by utilizing local natural resources. Partners in this activity were PKK Puundoho Village women. Changes in partner knowledge are measured through evaluation results before and after community service activities. The results of the dedication show that there has been an increase in partner knowledge and skills. In addition, activities have also provided new experiences for partners.

Keyword: Brownie Pie, Kepok Banana, Marbel Cake, Natural Resources, Potential

Received: 2023-03-05; Approved: 2023-05-15; Published: 2023-06-06

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara berkembang dengan jumlah penduduk yang mencapai 262 juta jiwa. Meskipun kuantitas penduduk cukup padat, namun kualitas masyarakat masih sangat rendah. Hal ini menyebabkan semakin banyaknya tingkat pengangguran. Menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kualitas serta keterampilan merupakan hal penting dan sangat dibutuhkan. Hal ini dapat dilakukan dengan memberikan kursus maupun pelatihan bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan pengalaman dan keterampilan, yang akhirnya bermuara pada kemampuan menciptakan peluang untuk berwirausaha (Safitri, 2020).

Dosen sebagai pendidik, tidak hanya ditugaskan melakukan dharma untuk memberikan pengalaman kepada peserta didik dilingkungan kampus, namun juga diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat. Salah satu realisasi tersebut dapat dilakukan melalui kegiatan pelatihan yang diimplementasikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat, yang juga merupakan wujud tridharma perguruan tinggi bagi seorang dosen (Novianto et al., 2021; Sahat Maruli Tua Situmerang, 2021). Salah satu bentuk pelatihan yang dapat dilakukan yaitu diversifikasi olahan pangan. Menurut (Safitri, 2020), perubahan gaya hidup masyarakat saat ini yang konsumtif dan ingin praktis serta simpel, sangat mendukung dan memungkinkan untuk membuka peluang berwirausaha kuliner.

Salah satu desa yang dianggap dapat melakukan usaha dibidang kuliner yaitu Desa Puundoho, dikarenakan desa ini memiliki sumber daya alam lokal seperti hasil pertanian yang melimpah. Desa Puundoho terletak di Kecamatan Pakue Utara, Kabupaten Kolaka Utara. Kondisi geografis desa ini yaitu daratan yang terdiri dari sawah dan kebun sebagai tempat mata pencaharian penduduk. Wanita dan ibu-ibu rumah tangga umumnya ikut membantu keuangan keluarga dengan berkebun. Selain itu, anggota PKK di desa ini juga merupakan kelompok yang aktif dalam pengajian dan pertemuan rutin desa. Pengajian ataupun pertemuan tentu menghadirkan aneka pangan olahan (cemilan/snack). Menurut (Tirtoni et al., 2021), ibu-ibu PKK adalah anggota kelompok masyarakat dan merupakan tenaga kerja produktif sehingga sangat perlu dilakukan pemberdayaan. Tujuan pemberdayaan adalah untuk menumbuhkan keinginan berusaha, sehingga dapat memperluas lapangan pekerjaan yang akhirnya dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Pemberdayaan dilakukan dengan merangkul nilai-nilai sosial berbasis kearifan lokal serta memanfaatkan potensi lokal yang ada di wilayah tersebut.

Salah satu sumber daya alam lokal yang banyak ditemukan di Desa Puundoho yaitu pisang. kaya akan karbohidrat, vitamin, mineral (Ristiyana et al., 2022). Pisang yang banyak ditemukan di desa tersebut adalah pisang raja, pisang kepok. Namun akhir-akhir ini, jenis pisang raja sudah semakin berkurang karena adanya serangan virus, sehingga pisang kepok lah yang banyak ditemukan di kebun-kebun warga. Pengolahan pisang ditempat tersebut dilakukan dengan membuat aneka kue. Pisang raja oleh masyarakat setempat digunakan untuk membuat pisang ijo, nagasari, sanggara balanda, dan bolu pisang, sedangkan pisang kepok dimanfaatkan untuk membuat barongko. Menurut (Mangunsong et al., 2016), salah satu cara guna meningkatkan nilai ekonomi pisang yaitu melalui diversifikasi olahan produknya.

Melimpahnya pisang raja juga membuat para petani menjadi dilematis, karena dapat menurunkan harga komoditi. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan suatu upaya untuk mengolah pisang tersebut, yang sifatnya digemari oleh masyarakat. Salah

satunya yaitu pembuatan bolu pisang kepok. Selama ini, pembuatan bolu pisang hanya menggunakan pisang raja. Pisang kepok tidak digunakan karena rasanya menjadi asam saat menjadi bolu. Untuk itulah, maka pelatihan bolu pisang kepok yang perlu dilakukan agar keterampilan masyarakat setempat dapat meningkat. Pelatihan kali ini yaitu “pembuatan bolu marble pisang kepok dan pie brownies. Pemilihan bolu marbe pisang kepok karena jumlah pisang tersebut melimpah, sedangkan pembuatan pie brownies karena masyarakat setempat belum familiar dengan kue tersebut. Menurut (Alang et al., 2020; Hartini et al., 2022; Hastuti et al., 2022; Mansyur Hamdani et al., 2023; Syamsuri et al., 2022), edukasi atau pelatihan pada kegiatan pengabdian masyarakat terbukti dapat meningkatkan keterampilan mitra atau peserta. Hal ini juga didukung oleh hasil pengabdian (Ermawansyah et al., 2023) yang menyatakan bahwa pemberdayaan pada kegiatan pengabdian masyarakat merupakan salah satu solusi bagi masyarakat guna mendapatkan pengetahuan mengenai optimalisasi potensi hasil alam. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat kali ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui pengolahan bolu marble pisang raja agar tidak asam dan pembuatan kue pie brownies.

METODE

Sasaran pada kegiatan pengabdian ini yaitu ibu-ibu PKK. Pemilihan ibu-ibu PKK sebagai khalayak sasaran dikarenakan mereka memiliki waktu yang lebih banyak dirumah, sehingga memungkinkan mereka untuk dapat mengolah makanan. Selain itu, alasan pemilihan sasaran karena ibu-ibu umumnya lebih pandai dalam mengolah makanan, sehingga diharapkan keterampilan yang mereka peroleh dapat dimanfaatkan dalam meningkatkan nilai ekonomi potensi lokal seperti pisang. Kegiatan pengabdian dilaksanakan selama dua hari di rumah ketua PKK. Metode pada kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* atau ABCD. Metode ABCD adalah metode yang paling sering digunakan pada kegiatan pelatihan atau pendampingan masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam lokal secara maksimal.

Prosedur kegiatan pengabdian meliputi observasi, wawancara, dan realisasi serta evaluasi.

1. Observasi

Observasi adalah mengamati gejala dan kendala yang dihadapi mitra, diantaranya sumber daya alam apa saja yang melimpah di lokasi pengabdian, olahan kuliner apa saja yang belum diketahui mitra.

2. Wawancara

Dilakukan saat observasi. Wawancara dilakukan oleh dua orang atau lebih. Pada saat observasi, wawancara juga dilakukan sekaligus. Hal ini dilakukan guna mendapatkan informasi terkait masalah yang ada pada mitra, sehingga diperoleh ide kegiatan PKM, yang sekaligus memanfaatkan potensi alam lokal yang dimiliki oleh mitra. Wawancara dilakukan kepada beberapa petani.

3. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan adalah realisasikan ide. Pelaksanaan berupa pelatihan atau pendampingan, dilakukan agar mitra dapat memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan.

4. Evaluasi

Dilakukan guna mengetahui perubahan pemahaman dan peningkatan pengetahuan oleh kahalayak sasaran atau mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama satu bulan, yaitu Desember 2022 hingga Januari 2023, dimulai dari perencanaan kegiatan, koordinasi dengan mitra yaitu kepala desa untuk perizinan kegiatan hingga pembuatan laporan akhir. Setelah mendapat izin, kemudian dilanjutkan dengan komunikasi dengan ketua PKK dan penetapan waktu pelaksanaan kegiatan. Hasil dari komunikasi tersebut menemukan potensi dan permasalahan. Hal ini sesuai dengan pengabdian yang dilakukan oleh (Fauzan et al., 2020) yang menyatakan bahwa survei lokasi kegiatan PKM akan menemukan potensi-potensi dan masalah apa saja yang ada pada mitra. Hasil survei dan komunikasi ditemukan bahwa potensi yang ada pada mitra yaitu banyaknya buah pisang kepok di lokasi mitra, sedangkan permasalahan yang ditemukan yaitu melimpahnya buah pisang kepok, yang kurang teroptimalkan diversifikasi olahan produknya. Selama ini, pengolahan hanya dilakukan dengan cara rebus, goreng, kolak dan bakar, sehingga lama-kelamaan akan membosankan terutama bagi kaum milenial. Hal ini sesuai dengan hasil pengabdian (Chusna et al., 2021) yang menyatakan bahwa pengolahan sederhana dan berulang seperti direbus dan goreng, akan menyebabkan timbulnya rasa bosan terhadap olahan pangan tersebut. Realitas seperti ini umumnya terjadi dikarenakan keterampilan mitra yang masih kurang terasah, padahal dengan adanya perkembangan ilmu dan teknologi, maka inovasi dapat dilakukan, sehingga akan meningkatkan nilai mutu dari suatu sumber daya alam seperti pisang. Hal yang sama juga diungkapkan oleh pengabdian (Airlangga et al., 2020) yang menyatakan bahwa olahan produk akan meningkatkan mutu hasil alam, serta menambah keterampilan dan kekreatifan masyarakat, sehingga nantinya dapat menjadi ladang usaha untuk menambah penghasilan (Andayani & Ausrianti, 2021). Merujuk dari permasalahan tersebut, maka tim pelaksana pengabdian berusaha membantu mitra untuk menyelesaikan masalah tersebut.

1. Pembuatan Bolu Marble Pisang Kepok

Langkah awal pada kegiatan ini yaitu menyiapkan alat dan bahan. Alat yang digunakan yaitu mixer, timbangan, wadah, seangkan bahan yang digunakan yaitu pisang kepok, terigu, gula, telur, coklat pasta dan emulsifier (Gambar 1a). Selanjutnya mitra diajarkan cara membuat bolu marble (Gambar 1b). Penambahan coklat pasta dilakukan agar bolu tidak menjadi asam. Selama ini, pembuatan bolu yaitu menggunakan pisang raja yang otomatis memberi rasa manis, berbeda hal nya dengan penggunaan pisang raja. Melimpahnya pisang raja serta minimnya diversifikasi olahan pisang raja, membuat mitra berfikir untuk melakukan inovasi olahan bolu berbahan pisang kepok. Mengantisipasi rasa asam, maka bolu ditambahkan dengan coklat pasta. Pasta yang diberikan bukan yang memiliki aroma agar bolu tetap memberikan aroma pisang. Gambar 1c adalah bolu marble pisang kepok. Tekstur bolu tampak lebih halus daripada penggunaan pisang raja.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan bolu marble pisang kepok

2. Pembuatan Pie Coklat

Pembuatan pie brownies merupakan hal yang baru bagi mitra. Selama ini, mereka hanya tau membuat pie buah, sehingga mulai timbul kejenuhan. Menurut pengabdian (Hasan et al., 2020), menyatakan bahwa diversifikasi olahan produk, akan meningkatkan selera terutama jika hal tersebut bersifat baru. Selain itu, alasan tim memilih pie brownies yaitu jenis pie ini bersifat tahan lama, sehingga tidak cepat basi, berbeda halnya dengan pie buah yang hanya bertahan selama satu hari. Hal ini tentu menguntungkan, sehingga diharapkan agar output dari kegiatan ini dapat menjadi home industri dan usaha baru bagi mitra. Hal ini sesuai dengan (Anggraeni, 2020; Kresnatita & Oemar, 2020) yang menyatakan bahwa olahan produk dapat menjadi industri usaha baru guna meningkatkan pendapatan keluarga. Langkah awal yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu dengan meyiapkan alat dan bahan. Pada pembuatan pie brownies, mitra diajarkan perbedaan kulit pie brownies dan pie buah. Gambar 2 menunjukkan proses pembuatan pie brownies beserta hasil pie nya.

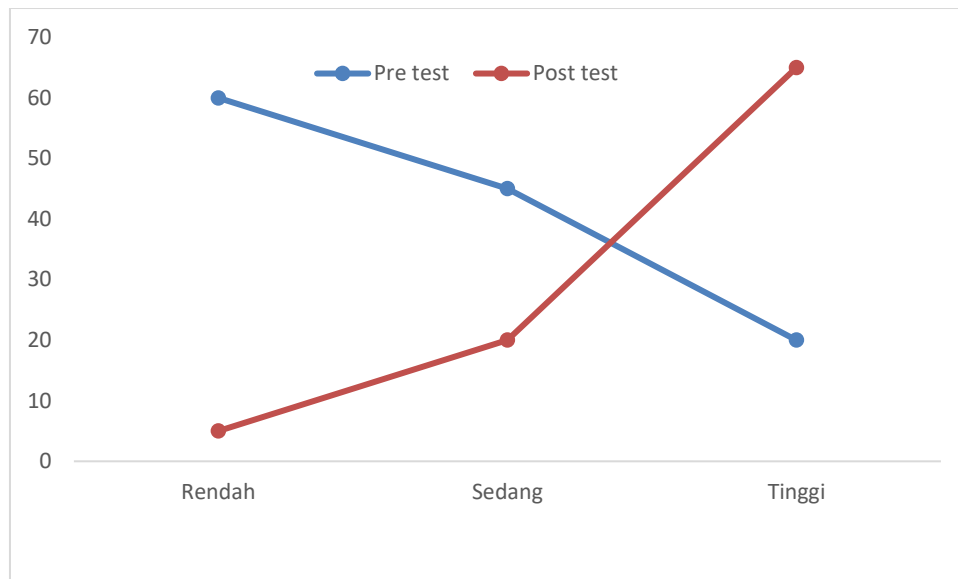


Gambar 2. Pelatihan pembuatan pie brownies

Pada saat kegiatan berlangsung, antusias peserta sangat terlihat karena merupakan hal yang baru bagi mitra. Beberapa peserta mengatakan bahwa pelatihan seperti ini adalah hal yang pertama kali mereka ikuti. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa mitra sangat antusias. Beberapa peserta mengatakan bahwa bolu pisang marble dapat menjadi salah satu kue yang akan dijual pada saat ramadhan nanti, sedangkan pie brownies sebagai hidangan lebaran dan akan dibuat sebelum ramadhan karena pendapat mitra bahwa pie ini bisa tahan lama, sehingga dapat dibuat jauh hari sebelumnya. Hal tersebut membuktikan bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini, serta dapat meningkatkan keterampilan ibu PKK Desa Puundoho. Peserta

memberikan respon positif, dan mengatakan bahwa mereka sangat puas dengan kegiatan ini karena dapat memberikan manfaat, mengoptimalkan sumber daya alam dan menambah pengetahuan. Hal ini sesuai dengan hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Anggraeni, 2020) yang mengemukakan bahwa pemberian ilmu yang berkaitan dengan hal baru akan membuat peserta lebih antusias dalam mengikutinya.

Pada kegiatan pengabdian ini, tim pelaksana memberikan evaluasi secara lisan. Evaluasi ini dilakukan guna mengukur kemampuan mitra. Evaluasi dilakukan terkait pembuatan bolu marble dan pie brownies. Evaluasi dilakukan pada saat sebelum dan setelah kegiatan pengabdian. Hasil evaluasi terlihat seperti gambar 3 berikut.



Gambar 3. Hasil evaluasi pengetahuan sebelum (pretest) dan setelah kegiatan (posttest)

Gambar 3 menunjukkan bahwa pengetahuan mitra sebelum kegiatan berada pada kategori yang rendah, dan hanya beberapa orang yang mengetahui berdasarkan hasil menonton dari youtube. Setelah diberikan pelatihan, terlihat bahwa pengetahuan rendah hanya dimiliki oleh beberapa orang, sedangkan selebihnya telah memiliki pengetahuan terkait bolu marble pisang kepek dan pie brownies. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ini telah dapat meningkatkan pengetahuan mitra. Hal serupa juga dilaporkan oleh (Airlangga et al., 2020; Chusna et al., 2021) yang menyatakan pelatihan dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Selain itu, menurut (Muhaenah et al., 2021), inovasi ataupun diversifikasi olahan pangan berbasis sumber daya alam lokal merupakan hal yang paling mudah dilakukan guna meningkatkan pengetahuan masyarakat karena sumber bahan baku telah tersedia. Selain itu, juga dikatakan bahwa variasi olahan juga merupakan hal yang mudah dan menyenangkan dilakukan karena merupakan hal yang baru (Cahyani et al., 2022). Harapan mitra setelah kegiatan ini yaitu agar mitra diberikan pelatihan lanjut tentang pengemasan yang sifatnya aman dan strategi pemasaran secara digital.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini dapat berjalan dengan baik karena adanya kerja sama yang baik antara mitra dan tim. Mitra sangat antusias karena pelatihan ini dianggap sangat bermanfaat. Kegiatan ini telah dapat meningkatkan pengalaman dan keterampilan mitra setelah diberikan pelatihan atau demonstrasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada ibu-ibu PKK Puundoho yang telah bersedia menjadi mitra atau khalayak sasaran sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, P., Sholihah, M., & Haryani, V. (2020). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan dari Kekayaan Alam Desa Gondangmanis. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–4. https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/abdimas_ekon/article/view/996
- Alang, H., Hastuti, H., & Yusal, M. S. (2020). Pemanfaatan Tumbuhan Sekitar Sebagai Obat Tradisional Bagi Warga Desa Puundoho Kab. Kolaka Utara. *Dedikasi PKM*, 2(1), 75–81. <https://doi.org/10.32493/DEDIKASIPKM.V2I1.8495>
- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi COVID-19. *JURNAL ABDIMAS KESEHATAN PERINTIS*, 2(2), 1–6. <https://www.jurnal.upertis.ac.id/index.php/JAKP/article/view/483>
- Anggraeni, R. C. M. (2020). Rintisan Pelatihan Kuliner Perkumpulan Putri Seruni Tejo Untuk Menambah Pendapatan Keluarga Di Kelurahan Tegalrejo, Kota Yogyakarta. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(2), 89–97. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/89>
- Chusna, M., Puspaningrum, Y., Chumaidi, M., & Ismianah, N. (2021). Upaya Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Pemuda Desa Kayen Melalui Pelatihan Produk Olahan Ubi Kayu. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 83–86. <https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/abdimasper/article/view/1753>
- Cahyani, N., Natalia, N. I. N., & Alfina, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemplang Bawang Merah Sebagai Produk Unggulan Lokal Di Desa Rejoso Nganjuk. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 222–237.
- Ermawansyah, Yunida, A., Chaniara, D., Kasyiron, Kustiasari, M., Fatimah, M., Nadila, Cantika, N., Afifah, N., Marshanda, S., & Arafatun, S. K. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Umkm “Boca Nari (Bubuk Olahan Cabai Sinar Sari)” Sebagai Upaya Peningkatan Produk Inovatif. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 4(1), 49–55. <https://doi.org/0.46306/jabb.v4i1.322>
- Fauzan, S., Rahmadani, D. F., Devi, L. S., Akyun, Q., & Aulia, W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian*, 2(2), 65–68. <https://doi.org/10.31764/SJPU.V2I2.2484>
- Hartini, H., Apriyanti, E., & Alang, H. (2022). Pelatihan Microsoft Office kepada Remaja di Desa Kindang. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 57–62. <https://doi.org/10.54259/PAKMAS.V2I1.815>
- Hasan, H., M. U., Mustakim, M., Masnur, M., & Elihami, E. (2020). Produk Olahan Pepaya pada Masyarakat Boiya menjadi Selai yang menghasilkan nilai jual. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 2(2), 18–23. <https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/article/view/773>
- Hastuti, H., Yeyeng, A. T., & Alang, H. (2022). Pelatihan Pembuatan VCO Dan Sirup DHT Bagi Ibu-Ibu Pkk Desa Pallantikang Kecamatan Pattalassang Kabupaten Gowa. *Mafaza :*

- Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 183–191.
<https://doi.org/10.32665/MAFAZA.V2I2.1171>
- Kresnatita, S., & Oemar, O. (2020). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Di Kelurahan Kalampangan Kota Palangka Raya. *Pengabdian Kampus : Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 23–29.
<https://doi.org/10.52850/JPMUPR.V7I1.1735>
- Mangunsong, L., Zawitri, S., & Susana, S. (2016). Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(2).
<https://doi.org/10.35891/TP.V7I2.506>
- Mansyur Hamdani, I., Alang, H., Fuady Adhalia, N. H., Otomotif, M., & Teknologi Industri Dewantara Palopo, A. (2023). EDUKASI MENGENAI PENTINGNYA DATA SCIENCE UNTUK MASA DEPAN. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 4(1), 34–40.
<https://doi.org/10.46306/JABB.V4I1.313>
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik: Jurnal Abditek*, 1(01), 32–43.
<https://doi.org/10.21009/ABDITEK>
- Novianto, P., Nuraeni, E., & Ag, M. (2021). Implementasi tridharma perguruan tinggi melalui pengabdian partisipatif. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 1(8), 72–82.
<https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/164>
- Ristiyana, S., Tanzil, A. I., Saputra, T. W., & Purnamasari, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Pie Pisang Sebagai Makanan Khas di Desa Kandangtepus Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 169–172.
<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i1.1339>
- Safitri, D. (2020). Pelatihan Pembuatan Pie Buah Bagi Warga Belajar di UPTD. P2KUKM Provinsi Kalimantan Timur. *Learning Society: Jurnal CSR, Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 44–49. <https://doi.org/10.30872/LS.V1I1.258>
- Sahat Maruli Tua Situmerang. (2021). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Melalui Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Sebagai Wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian*, 1090–1098.
<http://prosiding.rcipublisher.org/index.php/prosiding/article/view/271/147>
- Syamsuri, S., Sutrisno, S., Khaidarsyah, K., Akhmad, N. A., & Alang, H. (2022). Edukasi Peran Dan Fungsi Koperasi Yang Baik Bagi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(3), 228–232. <https://doi.org/10.24114/JPKM.V28I3.38264>
- Tirtoni, F., Rahmawati Fitriatien, S., Artikel Abstrak Kata kunci, I., Kue Pie Susu, P., & Handsanitizer Alami Lidah Buaya, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat UMKM Desa Anggaswangi Melalui Inovasi Pembuatan Kue Pie Susu Jamu Dan Hand Handsanitizer Alami Lidah Buaya Pada Saat Pandemi Covid 19. *Kanigara*, 1(2), 115–122.
<https://doi.org/10.36456/KANIGARA.V1I2.3968>