

# Pengolahan Pangan Jajanan Tradisional pada Kelompok Kusuma Dewi di Kabupaten Jembrana, Bali

*Processing of Traditional Snacks at the Kusuma Dewi Group in Jembrana Regency, Bali*

I Putu Candra <sup>1</sup>

Ni Made Ayu Suardani  
Singapurwa <sup>1\*</sup>

Luh Suariani <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Universitas Warmadewa, Denpasar, Bali, Indonesia

<sup>2</sup>Department of Animal Husbandry, Universitas Warmadewa, Denpasar, Bali, Indonesia

email: [a.suardani@gmail.com](mailto:a.suardani@gmail.com)

## Kata Kunci

Higiene  
Jajanan Tradisional  
Sanitasi

## Keywords:

Hygiene  
Traditional snack  
Sanitation

*Received:* August 2021

*Accepted:* February 2022

*Published:* March 2022

## Abstrak

Semakin berkembangnya teknologi pengolahan industri makanan menghasilkan produk olahan yang semakin beragam, yang banyak beredar di pasaran. Dalam rangka pemberdayaan masyarakat pedesaan yaitu dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, dan perilaku, perlu disusun rencana kegiatan dan pendampingan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Makanan jajanan tradisional merupakan salah satu makanan yang harus dilestarikan dan dipertahankan di setiap daerah untuk menjaga kearifan lokal. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi di Dusun Segah, Desa Asahduren, Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana, Bali. kualitas. Mitra belum memahami pengetahuan kewirausahaan, sehingga perlu diberikan pemahaman tentang produksi dan pemasaran olahan jajanan tradisional. Cara mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra adalah dengan aktif dan menggali partisipasi masyarakat, memberikan teknologi pengolahan makanan jajanan tradisional yang tepat guna; memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan yang baik, higiene dan higiene pengolahan, pengemasan dan pelabelan produk, pemasaran, dan kewirausahaan; memberikan pengetahuan pembukuan, dan memberikan bantuan peralatan. Hasil dari kegiatan ini adalah pemanfaatan teknologi tepat guna dalam pengolahan jajanan tradisional, memahami penerapan cara pengolahan dan kondisi sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan, meningkatkan omset mitra, serta meningkatkan kualitas dan kuantitas produk.

## Abstract

*The development of processing technology for the food industry produces more and more various processed products widely circulated in the market. In the context of empowering rural communities, namely by increasing knowledge, attitudes, skills, and behavior, it is necessary to develop a plan of activities and assistance according to the needs of the community. Traditional street food is one of the foods that must be preserved and maintained in each area to maintain local wisdom. This service activity was carried out at the Kusuma Dewi Women Farmers Group in Segah Hamlet, Asahduren Village, Pekutatan District, Jembrana Regency, Bali. quality. Partners do not understand entrepreneurial knowledge, so it is necessary to provide an understanding of the production and marketing of processed traditional snacks. The way to overcome the problems faced by partners is to actively and explore community participation, provide appropriate technology for processing traditional snacks; provide knowledge on good processing methods, processing hygiene and hygiene, product packaging and labeling, marketing, and entrepreneurship; provide bookkeeping knowledge, and provide equipment assistance. The results of this activity are the use of appropriate technology in processing traditional snacks, understanding the application of processing methods and good sanitation conditions in food processing, increasing partner turnover, and increasing product quality and quantity.*



## PENDAHULUAN

Desa Asahduren merupakan desa yang terletak di Kecamatan Pekutatatan, Kabupaten Jembrana, 75 kilometer dari ibu kota Provinsi Bali. Mata pencaharian utama masyarakat di desa Asahduren adalah bertani. Penduduk Desa Asahduren terdiri dari 892 kepala keluarga, terdiri dari 1.882 laki-laki dan 1.830 perempuan. Desa Asahduren terbagi menjadi 4 desa kecil, yaitu Dusun More, Dusun Asahduren, Dusun Temukus dan Dusun Segah. Desa Asahduren meliputi area seluas 6641,85 meter persegi. Desa kecil Segah di Desa Asahduren berbatasan langsung dengan Hutan dan Perkebunan Nasional (Perusda). Sebagai salah satu desa kecil yang berbatasan langsung dengan hutan negara, mata pencaharian utama masyarakatnya berasal dari pertanian dan peternakan. Produk utama yang dihasilkan di sana adalah cengkeh, kelapa dan pisang (Perbekel, 2005).

Di Desa Asahduren terdapat Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi dengan ketua Ni Wayan Sadri, dibentuk 2018 dengan jumlah anggota sebanyak 26 orang. Kegiatan kelompok adalah yang berhubungan dengan pembuatan untuk keperluan upacara adat di Bali, termasuk membuat olahan pangan jajanan tradisional untuk upacara adat, dengan penghasilan kelompok rata-rata 1 juta Rupiah per hari. Pangan jajanan tradisional yang telah diproduksi biasanya dipasarkan ke pasar-pasar di sekitar desa, dititipkan di pasar dan warung terdekat dan dibuat berdasarkan pesanan untuk keperluan upacara adat (Nurhayati *et al.*, 2014). Kelompok ini memiliki pembukuan yang sangat sederhana untuk mencatat keuangan dan kegiatan simpan pinjam anggota kelompok

Pada saat ini jajanan tradisional Indonesia merupakan makanan yang telah mengalami perbaikan dan perubahan perkembangan yaitu dengan pemberian beras, singkong, jagung dan bahan pembantu lainnya untuk menunjang rasa, tekstur, aroma dan bentuk, maka jajanan tersebut dapat dikatakan bergizi. makanan ringan. Jajanan tradisional merupakan salah satu makanan olahan yang sering dipilih masyarakat (Ariani, 2017). Untuk mewujudkan usaha mandiri dan mensejahterakan masyarakat maka dilakukan pengabdian masyarakat, pelatihan pengolahan produk jajanan tradisional, pelatihan pengemasan dan labeling, pelatihan marketing via media sosial dan fasilitasi alat pengembangan usaha (Lailam & Murti, 2019). Produk tradisional biasanya diproses dalam kondisi higiene dan sanitasi yang rendah (Widyartini *et al.*, 2020), bahan baku yang digunakan berkualitas rendah, keamanan pangan tidak dapat dijamin, proses pengolahan diturunkan dari generasi ke generasi, dan usaha hanya dikelola oleh keluarga.

Dengan adanya permasalahan beragamnya proses pengolahan pangan jajanan tradisional maka perlu dilakukan penerapan kelayakan dasar *good manufacturing practice* (GMP) atau cara produksi makanan yang baik (CPMB) dan *sanitation standard operating procedures* (SSOP) agar dapat menghasilkan pangan jajanan tradisional yang berkualitas (Hariyadi & Hariyadi, 2011). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang dibiayai pendidikan tinggi, Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi berharap memiliki keterampilan dan wawasan untuk mengelola sumber daya alam seperti kelapa, pisang dan singkong di lingkungan sekitar, serta untuk menjaga kearifan budaya lokal dan jiwa kewirausahaan sehingga bahwa mereka dapat mengembangkan peluang bisnis yang terlihat menguntungkan (Setyawan *et al.*, 2019).

Diharapkan kegiatan pelatihan pengolahan makanan jajanan tradisional dapat memproduksi dan menjual produk olahannya secara lebih luas melalui teknologi pengemasan yang baik, pemasaran dan manajemen produksi yang lebih baik (Wrasiati *et al.*, 2017). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Warmadewa bergerak untuk membagikan ilmu dan wawasan melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk pelatihan pangan tradisional yang fungsional dan penerapan hidup sehat dengan cara pengolahan produk yang baik dan sanitasi hygiene yang sesuai prosedur (Mastuti *et al.*, 2020).

## METODE

Pengabdian masyarakat dilakukan dalam beberapa tahap yaitu:

1. Melakukan survei pada kelompok pengolah jajanan tradisional

2. Menanyakan pada mitra mengenai permasalahan yang dihadapi dan melakukan perencanaan kegiatan serta solusi atas persoalan yang dihadapi.
3. Mitra diberikan modul produk olahan pangan jajanan tradisional, diberikan penyuluhan sanitasi dan hygiene pengolahan, pemakaian bahan kemasan dan labeling, proses pemasaran, dan kewirausahaan.
4. Penyerahan peralatan untuk mendukung pengolahan pangan jajanan tradisional, dilakukan untuk mengatasi permasalahan dalam produksi pangan, dan memberikan pelatihan penanganan produk yang baik serta sanitasi dan hygiene dalam pengolahan
5. Mitra diberikan pengetahuan pengembangan jiwa kewirausahaan dan pelatihan manajemen usaha, serta pembukuan yang mudah dipahami.
6. Permasalahan dibidang pemasaran akan diatasi melakukan promosi melalui media sosial online facebook dan instagram serta WhatsApp.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Sanitasi dan hygiene dalam pengolahan*

Pembuatan makanan higienis dalam proses pembuatan makanan ringan tradisional adalah serangkaian metode dan teknologi yang digunakan oleh industri pengolahan makanan untuk mengubah bahan baku menjadi makanan siap saji. Proses pembuatan jajanan tradisional meliputi tahap persiapan, pelaksanaan dan pengemasan. Pada setiap tahapan tersebut perlu diperhatikan hal-hal yang dapat mendukung mutu dan keamanan produk akhir jajanan tradisional. Tahap persiapan peralatan merupakan bagian penting dalam proses pembuatan snack, peralatan harus dijaga kebersihannya dan harus memenuhi syarat hygiene, karena kebersihan alat menentukan pengaruh makanan yang sehat. Persiapan peralatan sebelum memasak bisa dimulai dari proses pengecekan alat, termasuk peralatan masak dan peralatan makan. Yang terpenting adalah memisahkan peralatan masak untuk menghindari kontaminasi bahan makanan. Peralatan produksi harus terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat. Permukaan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus halus dan bebas dari retak atau terkelupas. Peralatan produksi harus ditempatkan dalam urutan pemrosesan. Semua peralatan harus dipelihara untuk operasi normal. Disarankan kepada pekerja agar memakai alat pelindung diri ketika bekerja dan memperhatikan kebersihan serta kesehatan diri. Diharapkan pada pemilik industri tahu agar lebih menerapkan lagi mengenaik hygiene dan sanitasi pada lingkungan industri serta para pekerjanya agar hasil olahan tahu tetap aman dan bersih serta pekerjanya sehat dan selamat (Chaerul *et al.*, 2021).

Jenis peralatan yang biasa digunakan dalam proses produksi makanan ringan tradisional adalah peralatan rumah tangga yang sangat sederhana, sehingga pengetahuan tentang peralatan selama proses pengolahan sangat penting, yang dapat digunakan untuk menghindari kontaminasi silang produk dan menjaga kualitas makanan. Persiapan bahan/pengadaan bahan meliputi bahan dasar, bahan cair dan bahan tambahan. Bahan dasar yang biasa digunakan dalam membuat jajanan tradisional adalah umbi-umbian, tepung, pisang dan kelapa. Bahan baku yang digunakan untuk membuat jajanan tradisional umumnya disesuaikan dengan hasil alam dari berbagai tempat, dan jajanan tradisional yang terbuat dari adonan sebagai bahan baku akan menggunakan bahan baku cair. Bahan cair antara lain air, santan, susu, dan lain sebagainya. Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan untuk meningkatkan mutu akhir jajanan tradisional yaitu bahan yang memberikan rasa, aroma dan warna seperti gula putih/merah, garam, telur, pandan wangi, kayu manis, kunyit, jahe, dan yang lainnya. Pemilihan bahan dasar/pokok, bahan cair, dan bahan tambahan dalam pembuatan jajanan tradisional harus selektif, karena bahan pangan tradisional sangat mudah mengalami kerusakan, hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan bahan pangan yang berkualitas

Kebersihan dapur dan lingkungan sekitar harus selalu dijaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi syarat hygiene, karena dalam kondisi pengolahan yang bersih dapat menghambat kontaminasi bahan makanan oleh mikroorganisme, sehingga menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi. Dalam tahap pelaksanaan pembuatan jajanan tradisional ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu pengolahan dan cara pengolahan makanan. Pengolah makanan

adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap penyiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga pelayanan. Dalam proses ini, pengolah memegang peranan yang sangat penting dan berpeluang untuk menyebarkan penyakit, oleh karena itu memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri sangat penting untuk menjaga kualitas makanan. Banyak infeksi yang disebarkan oleh penjamah makanan, melalui hidung dan tenggorokan, atau kulit, sehingga penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat.

Pada proses pengolahan produk pangan jajanan tradisional sudah melakukan cara pengolahan pangan yang baik dengan alur proses yang dapat mengurangi kemungkinan adanya kontaminasi serta dengan memperhatikan sanitasi hygiene perorangan dalam pengolahan. Salah satu bagian dari GMP adalah sanitasi. Sanitasi memegang peranan penting dalam berbagai industri termasuk industri pangan. Sanitasi pangan menentukan seberapa higienis suatu produk dihasilkan. Sanitasi juga mendukung program HACCP yang diterapkan dalam industri pangan (Rianti *et al.*, 2018).

Mitra telah menggunakan sarung tangan, masker, apron atau celemek dan penutup kepala selama melakukan proses pengolahan. Dengan demikian maka diharapkan produk makanan yang diproduksi akan lebih berkualitas dari segi keamanan pangan. Mitra juga diberikan pengetahuan bahan tambahan yang diizinkan dan yang dilarang digunakan untuk pembuatan produk olahan. Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dari aspek produksi diperoleh bahwa sebelum kegiatan alat produksi ada beberapa yang masih belum memadai, belum dikemas dengan baik, tetapi setelah kegiatan mitra telah diberi alat produksi berupa peralatan pengolahan, dan cara pengemasan dan labeling produk (Zalzalah *et al.*, 2021).

#### ***Dampak ekonomi dan sosial***

Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi yang sudah menjalankan kegiatan pembuatan produk pangan jajanan tradisional mengalami peningkatan kuantitas produk. Kelompok yang sudah membuat produk sebelum diberikan pelatihan menghasilkan omzet sebesar 1 juta rupiah, namun setelah pelatihan dapat meningkatkan penghasilan menjadi 2,5 juta Rupiah. Terjadi peningkatan kuantitas produk dari 20 kg sehari menjadi 40 kg sehari dengan kualitas yang lebih baik, karena sudah diberi kemasan dan label untuk setiap produk. Kemasan dan label adalah faktor penting dalam mencapai kepercayaan konsumen. Sebelum adanya pelatihan dan pendampingan oleh tim, kemasan dan labelnya masih sangat sederhana dan tidak menarik konsumen. Namun saat ini kemasan dan label sudah lebih baik dan menarik konsumen (Aristyanto *et al.*, 2020).

Kelompok juga lebih memahami cara pengolahan yang baik dan prosedur sanitasi pengolahan. Pemasaran Penjualan product hanya di lakukan dengan sistem offline, yaitu di jual ke tetangga, teman, keluarga dan di titipkan di took-toko kelontong sekitar, namun sekarang cakupannya lebih luas karena di pasarkan melalui pemasaran online (Aristyanto *et al.*, 2020). Kelompok sudah memasarkan produk melalui media online Facebook dan WhatsApp sehingga jangkauan pemasaran menjadi lebih luas. Sedangkan pemasaran offline bisa dilakukan dengan cara membuat brosur, leaflet dan lainnya untuk dititipkan di tempat wisata Rambut Siwi dan sekitar Kecamatan Pekutatan. Pemasaran dari mulut ke mulut menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam pemasaran produk. Agar pengetahuan peserta tidak hilang setelah pelatihan, maka perlu disusun kegiatan yang berkesinambungan untuk melakukan inovasi produk berbasis pisang, kelapa, dan ubi jalar. Dengan kegiatan yang berkelanjutan, warga lain yang belum bisa mengikuti secara langsung pelatihan dapat belajar pada kesempatan tersebut (Asmawati & Herlambang 2020).

Untuk pemasaran produk jajanan, dilakukan melalui beberapa tempat, melalui koperasi, warung dan secara langsung, serta melalui pesanan. Untuk memperluas pemasaran juga akan dilakukan dengan mengikuti kegiatan pameran produk olahan ikan di beberapa tempat. Manajemen pemasaran dan manajemen keuangan sudah dilakukan dengan proses pencatatan dengan sederhana. Sehingga anggota mitra dapat mengetahui secara terbuka dan dilaporkan dalam jangka waktu tertentu kepada anggota.

**Tabel I.** Dampak ekonomi dan sosial

No	Dampak sosial dan ekonomi	Indikator capaian
1	Peningkatan Omzet pada mitra yang bergerak dibidang ekonomi	Omzet mitra meningkat, dari Rp. 1.000.000 per hari menjadi Rp. 2.500.000 per hari
2	Peningkatan kuantitas dan kualitas produk	Jumlah dan mutu produk meningkat, dari hanya 20 kg per hari menjadi 40 kg per hari dan dari 20 macam menjadi 40 macam produk
3	Peningkatan Pemahaman dan keterampilan masyarakat	Pengetahuan mengenai cara pengolahan yang baik (GMP), sanitasi dan higiene pengolahan (SSOP), kewirausahaan dan manajemen usaha.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sangat maju saat ini menuntut orang harus memiliki sumberdaya manusia berkualitas, dan keterampilan yang baik sehingga pada akhirnya dalam kehidupan, orang dapat menyesuaikan dirinya pada kemajuan teknologi tersebut, demikian juga dengan pemanfaatan beberapa peralatan sederhana yang sudah dikembangkan menjadi peralatan dengan teknologi tepat guna. Pesatnya kemajuan Iptek dan banyaknya SDM tenaga kerja berkualitas dan memiliki keterampilan yang baik menjadikan produktivitas dunia industri semakin meningkat, pertumbuhan ekonomi juga semakin tinggi. Kondisi tenaga kerja produktif yang menjadi pengangguran seperti ini yang dikarenakan mereka tidak memiliki SDM dan keterampilan yang baik, maka peran pendidikan masyarakat sangat diperlukan untuk memberikan keterampilan kepada mereka yang tidak memiliki pekerjaan (Darlan, 2020).

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini memberikan pelatihan kepada mitra anggota kelompok wanita tani dan kelompok ibu PKK tentang pemanfaatan produk lokal menjadi pangan jajanan tradisional. Pangan lokal tersebut diolah menjadi berbagai produk pangan jajanan tradisional seperti jaje gina, tape ketan, tape singkong, onde-onde singkong dan lain sebagainya seperti pada Tabel I, agar memberikan nilai yang lebih maksimal dari pada dijual langsung. Hasil dan luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari anggota kelompok wanita tani dan ibu-ibu PKK dalam mengolah berbagai produk pangan tradisional, sehat dan higienis. Implikasi kegiatan ini juga diharapkan akan tumbuh UMKM baru berbasis produk olahan pangan lokal (Wahyuni *et al.*, 2021). Pemasaran produk mitra dilakukan melalui offline dengan sistem konsinyasi (menitipkan produk ke toko, kantin, koperasi dan supermarket) melalui online dengan WhatsApp, Facebook, dan media pemasaran online lainnya. Terdapat pembukuan sederhana secara berkala setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan pembukuan (Ermawati & Jumati, 2019).

Usaha *home industri* sebagai usaha yang berbasis rumah tangga selain dapat menyerap tenaga kerja, secara sosial ekonomi juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan terhadap bukan saja kepada pelaku namun juga pada masyarakat sekitarnya. Hal ini disebabkan karena dengan mengelola usaha *home industry* melibatkan masyarakat sekitar untuk proses produksinya dan pemasarannya (Darlan, 2020). Untuk menjamin keberlanjutan ketahanan pangan pada masyarakat dapat melalui peningkatan pengolahan hasil potensi daerah setempat. Sehingga hasil potensi daerah setempat dapat meningkatkan nilai jualnya dengan melakukan diversifikasi produk olahannya. Tujuan akhirnya dapat tercapai yaitu meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat (Siregar *et al.*, 2021). Pelatihan yang diberikan sebagian besar merupakan pengolahan sumber daya alam lokal menjadi produk pangan jajanan yang bernilai jual tinggi. Pelatihan dan sosialisasi ditekankan lebih kepada praktik pembuatan baik pada produk produk makanan tetapi memiliki manfaat yang cukup dalam untuk membangun kerjasama, strategi pemasaran dan peningkatan pendapatan keluarga (Mastuti *et al.*, 2020).

**Gambar 1.** Kelompok Wanita Kusuma Dewi

Adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat khususnya mitra/kelompok sasaran melalui pelatihan pengolahan pangan lokal menjadi pangan olahan tradisional. Teknologi sederhana pengolahan bahan baku lokal menjadi makanan olahan merupakan bentuk kegiatan yang meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi melalui diversifikasi produk, sekaligus meningkatkan kualitas dan nilai ekonomi produk berbasis bahan lokal, serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan/kelompok sasaran. Peran penanggung jawab Perbekel dalam hal ini adalah menyambut baik kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh pihak kampus. Penanggung jawab Tempek bersedia membantu langsung kegiatan di bidang ini, agar kegiatan yang dilakukan lebih tepat sasaran dan berdampak positif bagi masyarakat (Atikah, 2020).



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan



Gambar 3. Jajanan tradisional olahan kelompok

## KESIMPULAN

Kegiatan pengolahan pangan jajanan tradisional dari bahan baku lokal pada Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi dapat meningkatkan kuantitas, kualitas dan omset produk. Proses pengolahan sudah memperhatikan cara pengolahan yang baik serta sanitasi dan higiene sehingga dapat meningkatkan keamanan pangan. Kewirausahaan dilakukan dengan baik dengan manajemen usaha dan manajemen keuangan secara terbuka kepada anggota. Saran untuk kegiatan ini agar produksi dan varian jajanan tradisional perlu diperbanyak dan dipasarkan dengan media sosial.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada RistekBRIN yang telah memfasilitasi dan memberi dana kegiatan Pengabdian Masyarakat ini berdasarkan SK Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional sesuai dengan Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat No. 091/SP2H/PPM/DRPM/2021/, tanggal 1 April 2021, No: 982.1/LL8/KM/2021.

## REFERENSI

- Andayani, S.W. 2015. Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan dalam Pembuatan Makanan Jajanan Tradisional. *Jurnal Akademik*. 1-10
- Ariani, R.P. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajawali Pers.
- Aristyanto, E., Ermawati, Y., Nanda, A.S. 2020. Program Pemberdayaan Masyarakat Pengusaha Ramuan Herbal di Kelurahan Gadel Kecamatan Tandes Kota Surabaya. *In Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 3:1159-1166. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.970>
- Asmawati, E., Herlambang, A. 2020. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Hasil Pertanian Ubi Jalar di Desa Selotapak. *PEDULI : Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. 4(1):1-12. <https://doi.org/10.37303/peduli.v4i1.142>
- Atikah, T.A. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 5(4):404-409. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i4.1346>
- Chaerul, D.D.P., Alwi, M.K., Hardi S.I. 2021. Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*. 1(5):553-563. <http://dx.doi.org/10.33096/woph.v1i5.239>
- Darlan, S. 2020. Pelatihan Keterampilan Pembuatan Keripik Kelakai dalam Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha Anak Panti Asuhan Ayah Bunda Palangka Raya. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 5(3):270-275. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i3.1432>
- Ermawati, Y., Jumati, N. 2019. Peningkatan Usaha Susu Kedelai Skala Industri Rumah Tangga di Tengah Wabah Covid'19. *In Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 2:1184-1188. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.996>
- Hariyadi, P., Hariyadi, R.D. 2011. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lailam, T., Murti, A.D. 2019. Pemberdayaan Perempuan melalui Pengembangan Usaha Minuman Tradisional Wedang Uwuh di Desa Muntuk, Dlingo, Bantul, Yogyakarta. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(2):61-67. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v4i2.802>
- Mastuti, T.S., Matita, I.C., Cornelia, M., Pokatong, W.D.R., Neysha, A. 2020. Penyuluhan Peran Pangan Fungsional dan Pola Hidup Sehat Untuk Menghadapi Pandemi Corona. *In Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 3:428-433. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.972>
- Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V.I., Meilawati, A. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*. 19(2):124-140. <https://doi.org/10.21831/hum.v19i2.8039>
- Perbekel. 2005. *Profil Desa Asahduren Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana*. Negara: Pemerintah Kabupaten Jembrana.

- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., Kiyat, W.E. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umkm Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2):167-175. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>
- Setyawan, A.B., Septiawan, A.B.T. 2019. Pembuatan Teh Bawang Dayak dan Manfaatnya Bagi Kader Pusat Kesehatan Masyarakat Harapan Baru Samarinda Seberang. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(2):68-73. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v4i2.812>
- Siregar, T.M., Soedirga, L., Sinaga, W., Halim, Y. 2021. Pelatihan Pembuatan Pasta Bumbu Dapur di Forum Kelompok Wanita Tani Sekar Arum Tangerang Selatan. In *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 4:1199-1205. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v4i0.1155>
- Wahyuni, M., Fauziah, F., Marwati. 2021. PKM Pengembangan dan Pengolahan Produk Buah Naga di Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Kartanegara. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 6(3):236-242. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i3.1740>
- Widyartini, N.P., Puryana, I.G.P.S., Antarini, A.A.N. 2020. Tinjauan Keamanan Pangan dan Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional di Kabupaten Tabanan. *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*. 8(2):76- 84. <https://doi.org/10.33992/m.v8i2.1136>
- Wrasiati, L.P., Wijaya, I.M.A.S., Suter, I.K., Wiranatha, A.A.P.A.S. 2015. *Kuliner Tradisional Bali*. Denpasar: Udayana University Press.
- Zalzalalah, G.G., Basri, A.I., Istiana. 2021. Edukasi Entrepreneurship Melalui Program Pembuatan Produk Dan Strategi Digital Marketing "Nugget Lele". *Abdimas Nusantara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(1):51-61.