

## Pelatihan Pembuatan Minuman Sehat Berbahan Dasar Gula di Desa Lamondape Kolaka

Anti Landu<sup>1</sup>, Asni<sup>2</sup>, Bustang<sup>3</sup>

<sup>123</sup>Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis : Anti Landu

E-mail : antibustang@gmail.com

### Abstrak

Pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren telah dilaksanakan di Desa Lamondape, Kabupaten Kolaka, dengan tujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Pelatihan ini mencakup empat sesi utama, yaitu pengenalan teori tentang manfaat dan potensi pasar gula aren, praktik pembuatan minuman sehat, teknik pengemasan dan branding, serta diskusi dan tanya jawab. Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar peserta memberikan penilaian tinggi terhadap kualitas materi pelatihan dan efektivitas penyampaian, yang mencerminkan keberhasilan penyusunan dan penyampaian materi pelatihan. Selain itu, pelatihan juga berhasil meningkatkan keterampilan peserta, meskipun masih terdapat beberapa peserta yang merasa kurang percaya diri untuk mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh. Hasil ini mengindikasikan perlunya pendampingan lanjutan dalam implementasi keterampilan dan pengembangan usaha berbasis gula aren. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif dalam mendorong inovasi dan pemberdayaan masyarakat melalui optimalisasi sumber daya lokal.

**Kata kunci**– pelatihan, gula aren, minuman sehat, pemberdayaan masyarakat, inovasi produk

### Abstract

*A training session on the preparation of healthy beverages with palm sugar was held in Lamondape Village, Kolaka Regency, aimed at improving community knowledge, skills, and preparedness in leveraging local resources. The program had four primary sessions: an overview of the advantages and market potential of palm sugar, practical workshops on crafting nutritious beverages, approaches for packaging and branding, along with debates and a question-and-answer segment. The evaluation results indicate that most participants rated the training materials and delivery well, demonstrating the success of their preparation and presentation. Moreover, the training effectively enhanced participants' skills; nonetheless, some participants conveyed a deficiency in confidence regarding the application of the skills acquired. These findings underscore the necessity for further assistance in skill application and company advancement related to palm sugar. This training program positively influenced innovation and empowered the community by optimizing local resources.*

**Keywords**- education, palm sugar, nutritious drinks, community development, product advancement

## PENDAHULUAN

Desa Lamondape, Kolaka, memiliki potensi besar dalam pengelolaan sumber daya alamnya, khususnya produksi gula aren sebagai bahan pangan alami. Namun, pemanfaatan gula aren di desa ini masih terbatas pada konsumsi langsung atau penggunaan tradisional. Padahal, gula aren memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan dapat diolah menjadi produk minuman sehat yang bernilai tambah. Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah gula aren menjadi minuman sehat dapat memberikan dampak positif, baik secara ekonomi maupun kesehatan, mengingat tren gaya hidup sehat semakin meningkat.

Kegiatan ini diharapkan mampu menjadi solusi untuk memberdayakan masyarakat Desa Lamondape melalui inovasi produk berbasis potensi lokal.

Gula aren adalah bahan alami yang kaya akan nutrisi seperti mineral dan vitamin, serta memiliki indeks glikemik rendah dibandingkan dengan gula pasir. Menurut teori pemberdayaan masyarakat, pengembangan keterampilan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat. Di sisi lain, minuman sehat berbahan alami, seperti yang berbasis gula aren, telah terbukti secara ilmiah membantu menjaga kesehatan tubuh, termasuk dalam mengendalikan kadar gula darah dan meningkatkan metabolisme.

Beberapa penelitian menunjukkan pengembangan produk berbasis kesehatan. Pengabdian masyarakat di Kecamatan Manding Laok, Sumenep, melibatkan pelatihan pengolahan minuman tradisional Pokak Madu menjadi serbuk instan untuk meningkatkan daya simpan dan memperluas pasar. Dengan pelatihan dan peralatan baru, kemampuan mitra meningkat signifikan, menghasilkan produk serbuk dengan daya tahan tinggi dan efisiensi produksi yang lebih baik. Inovasi ini membantu Kelompok Tani Hutan Baru Muncul memanfaatkan hasil pertanian lokal lebih optimal (Yuniastri et al., 2023). Pengolahan kombinasi daun kelor dan susu sapi menjadi produk seperti yoghurt dan nugget dilakukan di Posyandu Kemuning Lor, Jember, untuk mencegah stunting dan meningkatkan ekonomi kader posyandu. Pelatihan ini meningkatkan pengetahuan kader tentang gizi anak balita serta membuka peluang usaha berbasis bahan lokal (Santi et al., 2021). Di Desa Sidomulyo, pengolahan jahe menjadi minuman instan diajarkan kepada remaja untuk meningkatkan kreativitas dan pemahaman tentang manfaat tanaman herbal. Pelatihan ini membantu mereka memanfaatkan jahe lokal secara efisien dan menghasilkan produk berpotensi komersial, sekaligus meningkatkan kesehatan masyarakat melalui konsumsi herbal (Aisa et al., 2022). Program pemberdayaan ibu-ibu PKK di Desa Ciomas Rahayu, Bogor, melibatkan pelatihan pembuatan tempe higienis dan inovasi masakan berbasis tempe. Melalui pembentukan komunitas Kampung Tempe, kegiatan ini mendorong peningkatan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk berbasis tempe dan peningkatan kualitas produksi (Ratna et al., 2023). Pelatihan pembuatan makanan sehat berbahan dasar udang diberikan kepada ibu rumah tangga di Kelurahan Sempaja Timur, Samarinda. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan gizi dan membuka peluang usaha rumah tangga berbasis makanan sehat, seperti bola-bola udang, untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga (Pratama et al., 2022). Pemberdayaan UMKM gula aren di Desa Majalaya, Cianjur, difokuskan pada peningkatan produksi, diversifikasi produk, dan perbaikan pengemasan. Dengan bentuk baru gula aren dalam ukuran kecil dan kemasan modern, permintaan produk meningkat, membuka potensi pemasaran lebih luas, terutama melalui penjualan daring (Ratnayani et al., 2023).

Selanjutnya di Desa Karanggintung, Banyumas, pelatihan daur ulang plastik diadakan untuk mengurangi sampah plastik melalui pembuatan kerajinan tangan. Program ini melibatkan masyarakat dalam pelatihan dan penyuluhan, mendorong kesadaran akan lingkungan bersih sekaligus menciptakan produk bernilai ekonomis (Meinita et al., 2023). Di Kelurahan Pakis, Surabaya, pelatihan pembuatan minuman Pokak dilaksanakan untuk meningkatkan imunitas masyarakat selama pandemi COVID-19. Program ini berhasil meningkatkan pemahaman warga tentang manfaat herbal lokal serta keterampilan mereka dalam memproduksi minuman tradisional untuk konsumsi sehari-hari (Meirinawati et al., 2022). Di Kelurahan Abadijaya, Depok, pelatihan pengolahan makanan berbasis labu kuning dilakukan untuk meningkatkan keterampilan warga dalam menghasilkan produk bernilai jual tinggi. Pelatihan ini melibatkan metode partisipatif, meningkatkan pengetahuan peserta tentang diversifikasi pangan, dan memotivasi mereka untuk memulai usaha kecil yang berkelanjutan (Hermawan et al., 2023). Pelatihan kewirausahaan di Desa Tempuran, Mojokerto, melibatkan pembuatan minuman tradisional sinom belimbing wuluh. Program ini bertujuan memberdayakan perempuan desa melalui diversifikasi sumber pendapatan. Hasilnya menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi (Firdausiyah et al., 2023).

Di SMK Karya Bhakti, Brebes, pelatihan pembuatan minuman herbal berbahan rosella dan jahe (Roseja) dilakukan untuk meningkatkan keterampilan siswa dan menumbuhkan minat wirausaha. Program ini memperkenalkan manfaat kesehatan dari minuman herbal, serta teknik pengolahan dan pemasaran yang efektif (Kusnadi et al., 2021). Di Kabupaten Bandung Barat, pelatihan pembuatan yoghurt diberikan kepada siswa SMK Farmasi untuk meningkatkan minat wirausaha di bidang fermentasi. Hasil pelatihan

menunjukkan peningkatan pengetahuan siswa tentang proses fermentasi serta motivasi mereka untuk memanfaatkan peluang usaha berbasis produk yoghurt (Soemarie et al., 2022). Di Desa Pombulaa Jaya, Konawe Selatan, pelatihan pembuatan keripik singkong dilakukan sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pelatihan ini membantu peserta, khususnya ibu-ibu PKK, memanfaatkan hasil bumi lokal menjadi produk bernilai jual tinggi dengan berbagai varian rasa (Darnawati et al., 2022). Serta di Kelurahan Sidorejo Lor, Salatiga, dikenal sebagai penghasil labu kuning, namun pemanfaatannya belum maksimal. Pelatihan di daerah ini mengajarkan warga memproduksi aneka makanan berbasis labu kuning, seperti kue dan camilan, untuk meningkatkan nilai ekonomi produk lokal dan mendorong semangat kewirausahaan (Muflikah et al., 2023).

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Lamondape dalam mengolah gula aren menjadi minuman sehat yang bernilai jual. Secara spesifik, tujuan kegiatan ini meliputi:

1. Memberikan pelatihan teknik pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren.
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat kesehatan gula aren.
3. Mendorong pengembangan produk lokal sebagai peluang usaha berbasis komunitas.
4. Memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat melalui inovasi produk berbahan lokal.

## **METODE**

### **A. Lokasi dan Sasaran**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Lamondape, Kabupaten Kolaka. Sasaran utama kegiatan adalah masyarakat desa, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil menengah (UMKM) yang memiliki minat dalam diversifikasi produk berbasis gula aren

### **B. Tahapan Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut:

- 1) **Persiapan**
  - Penyusunan modul pelatihan yang meliputi pengenalan manfaat gula aren, resep pembuatan minuman sehat, dan teknik pengemasan produk.
  - Persiapan bahan dan alat, termasuk gula aren, peralatan pengolahan, dan bahan pendukung lainnya.
- 2) **Pelaksanaan Pelatihan**

Pelatihan dilaksanakan dalam beberapa sesi sebagai berikut:

  - Penjelasan manfaat gula aren, potensi pasar, dan strategi pengembangan produk.
  - Demonstrasi langsung oleh tim pelatih, diikuti praktik peserta dengan bimbingan.
  - Teknik pengemasan yang menarik serta strategi pemasaran sederhana.
  - Forum untuk peserta berbagi pengalaman dan menyampaikan pertanyaan terkait pengolahan produk.
- 3) **Evaluasi dan Pendampingan**
  - Dilakukan evaluasi hasil pelatihan melalui kuesioner tanggapan peserta.
  - Pendampingan lanjutan kepada masyarakat yang berminat mengembangkan usaha berbasis gula aren.

### **C. Instrumen**

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, disusun instrumen tanggapan berupa kuesioner yang mencakup beberapa aspek:

- Tingkat kepuasan peserta terhadap isi dan relevansi materi.
- Penilaian peserta terhadap cara penyampaian pelatih.
- Perasaan peserta tentang peningkatan keterampilan mereka setelah pelatihan.
- Kesiapan peserta untuk mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari atau usaha mereka.
- Tanggapan peserta diberikan dalam bentuk skala Likert (1-5), mulai dari "sangat tidak setuju" hingga "sangat setuju," dengan tambahan kolom saran untuk perbaikan.

### **D. Analisis Data**

Data tanggapan peserta dianalisis menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif:

- 1) Analisis Kuantitatif

Data skala Likert dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menghitung rata-rata, persentase, dan distribusi frekuensi tanggapan peserta. Hal ini untuk mengetahui tingkat kepuasan secara umum.

## 2) Analisis Kualitatif

Data dari kolom saran dianalisis untuk mendapatkan masukan dan evaluasi lebih mendalam terkait pelatihan. Hasil kualitatif ini dikategorikan berdasarkan tema utama, seperti kelebihan, kekurangan, dan usulan perbaikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil

Pada bagian ini, disajikan hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren di Desa Lamondape, Kabupaten Kolaka. Hasil penelitian mencakup analisis data tanggapan peserta terhadap berbagai aspek pelatihan, yaitu kualitas materi pelatihan, efektivitas penyampaian, peningkatan keterampilan, kesiapan implementasi, serta kepuasan umum dan saran. Analisis dilakukan untuk mengukur sejauh mana tujuan pelatihan tercapai dan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan pengembangan lebih lanjut.

Pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren di Desa Lamondape dilaksanakan dengan melibatkan 17 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Kegiatan ini berlangsung dalam suasana antusias, dan seluruh peserta aktif berpartisipasi di setiap sesi. Berikut hasil dari masing-masing sesi pelatihan:

#### 1) Pengenalan Teori

Pada sesi ini, peserta diberikan penjelasan tentang manfaat gula aren dari segi kesehatan dan potensinya sebagai bahan dasar minuman sehat. Pemateri juga memaparkan strategi pengembangan produk berbasis gula aren untuk meningkatkan nilai jualnya di pasar. Peserta memahami pentingnya gula aren sebagai bahan alami yang sehat dan memiliki prospek pasar yang menjanjikan. Mayoritas peserta menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan produk berbasis gula aren lebih lanjut.



**Gambar 1.** Pengenalan Teori

#### 2) Praktik Pembuatan Minuman Sehat

Sesi ini dimulai dengan demonstrasi langsung oleh tim pelatih mengenai cara membuat minuman sehat berbahan dasar gula aren, termasuk pencampuran bahan, pengolahan, dan penyesuaian rasa. Setelah itu, peserta secara bergiliran mempraktikkan pembuatan minuman dengan pendampingan dari pelatih. Semua peserta berhasil membuat minuman sehat berbahan dasar gula aren dengan variasi rasa. Peserta menunjukkan kemampuan untuk mengikuti langkah-langkah dengan baik, dan hasilnya sesuai dengan standar yang diajarkan.



**Gambar 2.** Suasana Praktik Pembuatan Minuman

### 3) Pengemasan dan Branding

Sesi ini fokus pada teknik pengemasan yang menarik dan aman, serta strategi pemasaran sederhana untuk memperkenalkan produk ke pasar lokal maupun online. Pelatih menunjukkan contoh pengemasan yang praktis dan memberikan ide tentang desain label produk. Peserta memahami pentingnya pengemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik produk. Beberapa peserta mulai memiliki ide kreatif untuk desain kemasan yang unik dan sesuai dengan target pasar mereka.

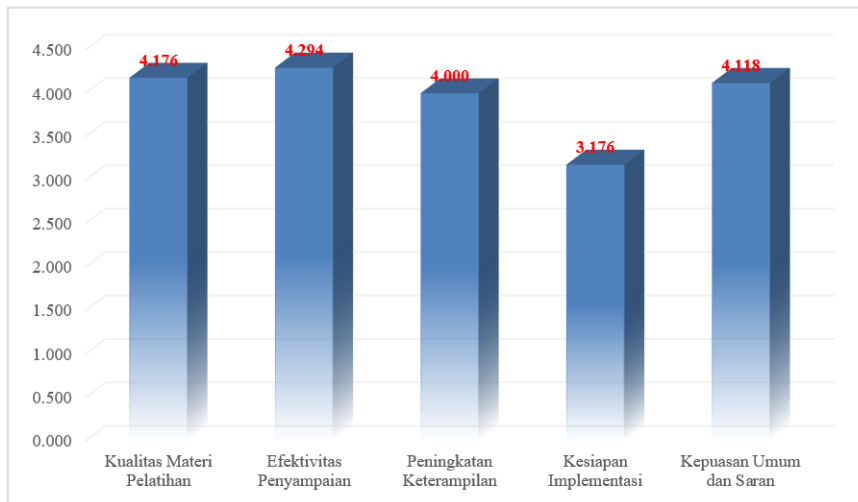


**Gambar 3.** Pengemasan

### 4) Diskusi dan Tanya Jawab

Pada sesi ini, peserta diberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman, tantangan, dan ide yang muncul selama pelatihan. Tim pelatih juga menjawab berbagai pertanyaan, mulai dari teknis pembuatan hingga strategi pemasaran produk. Peserta aktif bertanya, terutama terkait pengawetan produk, teknik pemasaran di media sosial, dan penghitungan biaya produksi. Diskusi ini memperkaya pemahaman peserta tentang pengembangan usaha berbasis gula aren.

Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren. Peserta juga memperoleh wawasan tentang pentingnya inovasi produk dan strategi pemasaran sederhana. Berdasarkan umpan balik dari peserta, sebagian besar merasa yakin untuk mempraktikkan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari atau untuk memulai usaha kecil berbasis gula aren. Hasil analisis disajikan pada Gambar 4 berikut.

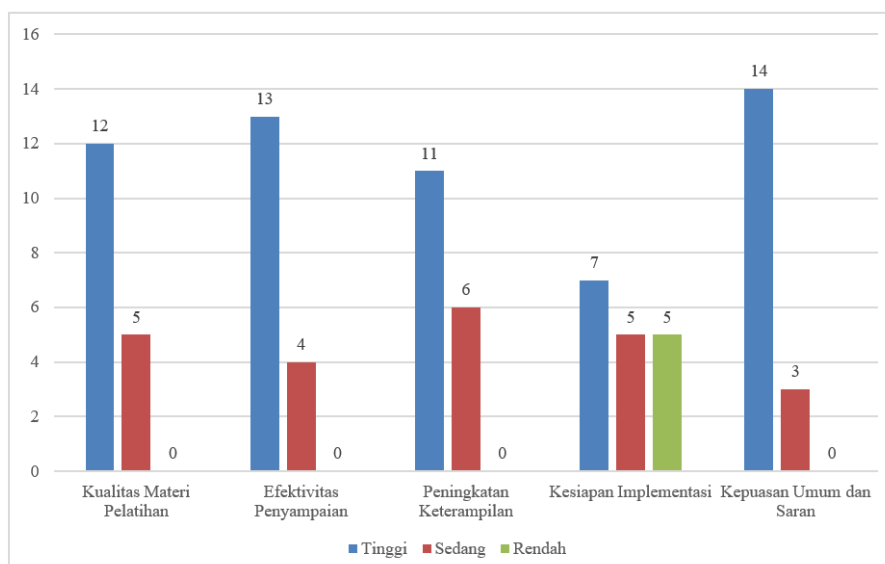


**Gambar 4.** Rata-rata Tanggapan Peserta

Berdasarkan hasil analisis tanggapan peserta pelatihan, aspek kualitas materi pelatihan menunjukkan rata-rata skor sebesar 4.176, yang mencerminkan bahwa materi yang disampaikan dianggap relevan dan mudah dipahami oleh sebagian besar peserta. Hal ini didukung oleh efektivitas penyampaian, yang memiliki rata-rata tertinggi sebesar 4.294, mengindikasikan bahwa pelatih mampu menyampaikan materi dengan jelas, komunikatif, dan sistematis sehingga mudah dipahami oleh peserta. Pada aspek peningkatan keterampilan, rata-rata skor sebesar 4.000 menunjukkan bahwa peserta merasa keterampilan mereka meningkat setelah mengikuti pelatihan. Namun, pada aspek kesiapan implementasi, rata-rata skor sebesar 3.176 mengindikasikan bahwa beberapa peserta masih merasa kurang percaya diri dalam mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh, yang dapat menjadi area yang memerlukan perhatian lebih lanjut, seperti pendampingan pasca-pelatihan.

Sementara itu, aspek kepuasan umum dan saran menunjukkan rata-rata skor sebesar 4.118, yang menggambarkan bahwa secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil memenuhi harapan mayoritas peserta. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberikan pengalaman yang memuaskan bagi peserta. Namun, pendampingan dan upaya lanjutan tetap diperlukan untuk meningkatkan kesiapan implementasi keterampilan mereka.

Sedangkan tanggapan peserta berdasarkan kategori disajikan pada Gambar 5 berikut.



**Gambar 5.** Kategori Tanggapan Peserta

Berdasarkan hasil tanggapan peserta, pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren di Desa Lamondape menunjukkan respons yang sangat positif. Mayoritas peserta memberikan penilaian tinggi terhadap kualitas materi pelatihan, dengan sebanyak 12 peserta merasa bahwa materi yang disampaikan relevan dan mudah dipahami. Hal ini didukung pula oleh efektivitas penyampaian materi oleh pelatih, di mana 13 peserta menilai cara penyampaian yang jelas dan sistematis sangat membantu

pemahaman mereka. Selain itu, sebanyak 11 peserta menilai peningkatan keterampilan mereka setelah pelatihan berada dalam kategori tinggi, menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan kemampuan teknis peserta dalam pembuatan minuman sehat. Namun, pada aspek kesiapan implementasi, tanggapan menunjukkan variasi yang lebih besar, dengan 7 peserta merasa sangat siap, 5 peserta dalam kategori sedang, dan 5 peserta lainnya masih merasa kurang yakin untuk mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh. Hal ini mengindikasikan perlunya pendampingan lebih lanjut bagi sebagian peserta agar lebih percaya diri dalam mengimplementasikan keterampilan mereka.

Di sisi lain, pada aspek kepuasan umum, 14 peserta memberikan penilaian tinggi, menunjukkan bahwa secara keseluruhan, pelatihan ini telah memenuhi harapan sebagian besar peserta. Sebanyak 3 peserta memberikan penilaian sedang, dan tidak ada yang memberikan tanggapan rendah, yang mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam memberikan pengalaman yang memuaskan. Secara keseluruhan, tanggapan peserta menggarisbawahi keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, meskipun masih terdapat ruang untuk meningkatkan dukungan dalam kesiapan implementasi keterampilan di kehidupan sehari-hari.

## **B. Pembahasan**

Pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren di Desa Lamondape memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peserta, terutama dalam hal peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hal ini terlihat dari tanggapan peserta pada aspek kualitas materi pelatihan dan efektivitas penyampaian, di mana mayoritas memberikan penilaian tinggi. Materi yang disusun dengan baik, disertai penyampaian yang sistematis dan komunikatif, memungkinkan peserta memahami manfaat gula aren serta langkah-langkah teknis pembuatan minuman sehat. Hasil ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya penyediaan informasi yang relevan untuk meningkatkan kompetensi individu dalam memanfaatkan potensi lokal.

Pada aspek peningkatan keterampilan, sebanyak 11 peserta memberikan penilaian tinggi, menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil memberikan kemampuan praktis kepada peserta untuk membuat minuman sehat secara mandiri. Namun, tantangan masih terlihat pada aspek kesiapan implementasi, di mana 5 peserta memberikan tanggapan rendah, menunjukkan keraguan dalam mengaplikasikan keterampilan mereka dalam kehidupan sehari-hari atau usaha. Hal ini dapat disebabkan oleh kurangnya pengalaman langsung atau kepercayaan diri peserta untuk memulai usaha berbasis gula aren. Oleh karena itu, perlu dilakukan pendampingan lanjutan untuk mendukung peserta dalam menghadapi kendala teknis maupun pemasaran.

Secara keseluruhan, pelatihan ini dinilai berhasil oleh mayoritas peserta, terlihat dari tanggapan pada aspek kepuasan umum, di mana 14 peserta merasa sangat puas. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan manfaat praktis, tetapi juga menciptakan pengalaman yang positif dan motivasi untuk berinovasi. Meski demikian, hasil pelatihan ini juga memberikan catatan penting bahwa upaya pemberdayaan masyarakat membutuhkan kesinambungan, termasuk dalam pendampingan implementasi dan penguatan keterampilan teknis maupun non-teknis, seperti pengelolaan usaha dan pemasaran. Dengan langkah ini, pelatihan serupa dapat memberikan dampak yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat.

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pembuatan minuman sehat berbahan dasar gula aren di Desa Lamondape berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah potensi lokal menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Berdasarkan tanggapan peserta, aspek kualitas materi pelatihan dan efektivitas penyampaian mendapatkan apresiasi tinggi, yang mencerminkan bahwa materi pelatihan relevan dengan kebutuhan masyarakat dan disampaikan secara jelas serta menarik. Peserta juga memperoleh keterampilan praktis yang memadai dalam pembuatan minuman sehat, sebagaimana terlihat dari tingginya respons positif pada aspek peningkatan keterampilan.

Namun, pelatihan ini juga mengungkapkan adanya tantangan pada kesiapan implementasi, di mana sebagian peserta masih merasa kurang yakin untuk mempraktikkan keterampilan yang diperoleh. Hal ini menunjukkan perlunya pendampingan lebih lanjut untuk memberikan kepercayaan diri kepada peserta, terutama dalam memulai usaha berbasis gula aren. Selain itu, dukungan dalam hal pemasaran produk juga menjadi elemen penting agar peserta dapat mengoptimalkan potensi ekonomi dari keterampilan yang telah diperoleh.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisa, A., Rahmawati, F. N., Nashoih, A. K., Al-Ghozali, M. D. H., Khusna, N. A., Rahayu, A. S., & Istiqomah, I. N. (2022). Edukasi dan Pelatihan Pengolahan Jahe menjadi Minuman Jahe Instan sebagai Penghangat Tubuh pada Remaja di Desa Sidomulyo. *Jumat Pendidikan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 129–133. <https://doi.org/10.32764/abdimaspen.v3i3.3163>
- Darnawati, Jamiludin, Alwi, A., & Wirayanti, A. (2022). Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 690–697. <https://doi.org/10.36312/linov.v7i4.1011>
- Firdausiyah, L., Yuniasari, F., Salamah, U., Indah, E. N., & Anam, K. (2023). PKM Pelatihan Pembuatan Sinom Belimbing Wuluh bagi Masyarakat Desa. *Communaautaire: Journal of Community Service*, 2(2), 90–97. <https://doi.org/10.61987/communaautaire.v2i2.215>
- Hermawan, A., Murdiono, S., Indrati, B., Rusnadi, S., & Sujai, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Olahsan Makanan Di Kelurahan Abadijaya Kecamatan Sukmajaya Kota Depok. *JOURNAL SYNTAX IDEA*, 5(11), 216–2326.
- Kusnadi, K., Pratiwi, R. I., & Barlian, A. A. (2021). Pemanfaatan Rosella dan Jahe dalam Pembuatan Produk Minuman Herbal (Roseja) untuk Meningkatkan Daya Imun di SMK Karya Bhakti Pada Massa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2), 89–95. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v11i2.1324>
- Meinita, M., Hendrayana, Husni, I., Hidayat, R., Afandai, A., Sanjayasari, D., Riviani, Budihastuti, D., & Samudra, S. (2023). Pelatihan Daur Ulang Dalam Upaya Mengurangi Sampah Plastik Bagi Warga Desa Karanggintang, Kabupaten Banyumas. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1890–1901.
- Meirinawati, M., Rahaju, T., Prabawati, I., Kurniawan, B., Pradana, G. W., & Eprilianto, D. F. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Pokak Untuk Meningkatkan Imun Tubuh Pada Masa Pandemi Corona Di Rt 04 Rw 05 Kelurahan Pakis Kecamatan Sawahan Kota Surabaya. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 197–203. <https://doi.org/10.26740/abdi.v7i2.11167>
- Muflikah, B., Bimo, D. S., Nurmawati, Kadarwati, S., Dartani, M. Y. R., & Lestariningsih, E. D. (2023). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Aneka Kue Berbahan Pangan Labu Kuning Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(4), 711–722. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v4i4.2185>
- Pratama, A. P., Barus, M. D. B., Lisnawati, A., & Popang, E. G. (2022). Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Berbahan Dasar Udang untuk Pemenuhan Gizi Keluarga di Kelurahan Sempaja Timur. *Buletin Poltanesa*, 23(2), 864–870. <https://doi.org/10.51967/tanesa.v23i2.1770>
- Ratna, Y., Wulandari, E., & Prabawanti, B. E. (2023). *makanan fermentasi asli Indonesia yang murah dan ... Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK di Desa Ciomas Rahayu Bogor dengan Mewujudkan Desa Wisata "Kampung Tempe Ciomas" Empowerment of PKK Women in Ciomas Rahayu Village Bogor by Creating a Tourism Village "Kampungun"*. 7(November), 213–221.
- Ratnayani, Wahyu, S., Riyadi, S. A., & Agestika, L. (2023). Peningkatan Produksi, Diversifikasi dan Pengemasan. *Jurnal Abdimas PHB*, 6(1), 53–61.
- Santi, M. W., Triwidiarto, C., Syahniar, T. M., Firgiyanto, R., & Andriani, M. (2021). Pengembangan Kombinasi Produk Olahsan Kelor dan Susu Sapi dalam Mencegah Stunting dan Meningkatkan Ekonomi Kader Posyandu Kemuning Lor di Era Covid-19. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 19(2), 409–425. <https://doi.org/10.33369/dr.v19i2.17753>
- Soemarie, Y. B., Milanda, T., & Barliana, M. I. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Untuk Meningkatkan Minat Wirausaha Siswa Smk Farmasi Daerah Kabupaten Bandung Barat Terhadap Produk Fermentasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 1–9. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.10196>
- Yuniastri, R., Ainun, M. B., & Putri, R. D. (2023). Pendampingan Pengolahan Minuman Tradisional Pokak Madu Instan Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 6036. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.19433>