

PELATIHAN AMPAS ALMOND SEBAGAI BAHAN UTAMA PEMBUATAN COOKIES

Gabriela Ayu Filimonovic¹, Afsina Fauzia Salsabila², Evelyn Suhalmi³, Juliana⁴,
Sabrina O Sihombing⁵

^{1,2,3,4}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

⁵Program Studi Manajemen, Universitas Pelita Harapan

e-mail: Juliana.stpph@uph.edu

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya yang dilakukan dengan tujuan membantu masyarakat dalam melakukan aktivitas atau kegiatan tertentu. Salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah melalui penyelenggaraan lokakarya, seperti yang dilakukan dalam kasus ini di Desa Curug Wetan, yang mengajarkan masyarakat cara membuat kue dari ampas almond. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi dan inovasi kepada masyarakat, serta membuka peluang masa depan yang lebih baik. Lokakarya ini diharapkan dapat memberikan ide dan motivasi bagi masyarakat setempat, serta mendorong pengembangan usaha melalui penerapan keterampilan yang dipelajari. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan beberapa hal positif. Pertama, peserta merasakan bahwa proses pembuatan biskuit yang diajarkan dalam pelatihan mudah untuk dikuasai, menunjukkan penerimaan yang baik terhadap materi pelatihan. Kedua, peserta tertarik dengan fitur dan proses produksi menu, menunjukkan minat yang tinggi terhadap materi yang diajarkan. Ketiga, peserta menemukan hal-hal baru dalam pelatihan yang diterima, menunjukkan manfaat nyata dari proses pelatihan yang dilaksanakan oleh tim pelaksana. Keempat, materi yang diajarkan dianggap menarik dan mudah untuk dikreasikan oleh peserta, menunjukkan potensi penerapan keterampilan yang dipelajari dalam kehidupan sehari-hari. Namun, untuk meningkatkan efektivitas kegiatan pengabdian masyarakat di masa depan, beberapa saran dan rekomendasi perlu dipertimbangkan. Salah satunya adalah pentingnya koordinasi yang komprehensif dengan manajemen, agar kegiatan dapat berjalan dengan lebih lancar dan efisien. Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat yang dilayani.

Kata kunci: Pelatihan, Edukasi, Cookies

Abstract

Community service is an effort carried out with the aim of helping the community in carrying out certain activities or events. One form of community service carried out is through holding workshops, such as the one carried out in this case in Curug Wetan Village, which teaches the community how to make cookies from almond dregs. The main aim of this activity is to provide education and innovation to the community, as well as open up opportunities for a better future. It is hoped that this workshop will provide ideas and motivation for the local community, as well as encourage business development through the application of the skills learned. The results of this community service activity show several positive things. First, participants felt that the biscuit making process taught in the training was easy to master, indicating good acceptance of the training material. Second, participants were interested in the menu production features and processes, showing high interest in the material being taught. Third, participants discovered new things in the training they received, showing real benefits from the training process carried out by the implementing team. Fourth, the material taught is considered interesting and easy for participants to create, showing the potential for applying the skills learned in everyday life. However, to increase the effectiveness of community service activities in the future, several suggestions and recommendations need to be considered. One of them is the importance of comprehensive coordination with management, so that activities can run more smoothly and efficiently. In this way, community service activities can provide greater benefits for the communities served.

Keywords: Training, Education, Cookies

PENDAHULUAN

Desa Curug Wetan terletak di Kecamatan Curug, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Dari segi luas lahan dan jumlah penduduk, Desa Curug Wetan mempunyai kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Desa Curug Wetan berpenduduk 9.814 jiwa, terdiri dari 4.762 jiwa perempuan dan 5.052 jiwa

laki-laki. Seluruh masyarakat yang tinggal di Desa Krug Wetang merupakan penduduk tetap. Berdasarkan usia, masyarakat Desa Curug Wetan terdiri dari masyarakat berusia antara 40 hingga 44 tahun atau berjumlah 13,89% dari total penduduk desa. Masyarakat Curug Wetan sebagian besar bekerja sebagai buruh baik di pabrik maupun infrastruktur. Berbeda dengan pertanian industri, pertanian masih menggunakan pertanian tadah hujan sehingga menunggu panen padi bergantung pada curah hujan.

Kegiatan yang dilakukan di desa ini mengalami kemajuan pesat setiap tahunnya. Dengan Pembinaan dan Pengembangan Keterampilan Masyarakat (P2KP), masyarakat akan belajar banyak, mengembangkan keterampilannya dan memperluas wawasannya di bidang kuliner. Dengan adanya Pembinaan Keterampilan dan Pengembangan Kemampuan Pegawai (P2KP), masyarakat Desa Krug Wetang mempunyai potensi besar dalam bidang kuliner dengan mengembangkan keterampilan yang dipelajari dan menjadikannya suatu usaha yang bersifat pribadi dan langgeng. tersembunyi, tapi mereka ada. Seperti disebutkan sebelumnya, masih banyak orang yang belum beralih ke bidang ini. Kepala desa mengatakan hal ini masih dalaml tahap perencanaan (Fahrudin 2023).

Tim PkM melakukan survei langsung ke kantor Desa Curug Wetan dan menemukan lingkungan sekitar desa sangat positif dan ramah. Kepala desa dan masyarakat lainnya memperlakukan tim PkM dengan baik. Desa ini memiliki tingkat pendidikan yang tinggi, sehingga warganya memegang teguh prinsip moral setiap orang. Tujuan Tim Pengabdian Masyarakat adalah mendukung lingkungan desa dengan memberikan pendidikan yang bermanfaat bagi masyarakat. Tim ini ingin memperkenalkan masakan dari berbagai negara kepada masyarakat, tidak hanya masakan Indonesia saja. Karena kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, industri makanan dan minuman memegang peranan penting di Indonesia. Makanan ringan khususnya sudah berkembang pesat. Kacang-kacangan adalah salah satu contohnya. Orang Indonesia sering makan kacang-kacangan. Indonesia memiliki berbagai jenis kacang-kacangan, antara lain kacang tanah, almond, dan kedelai. Kacang almond merupakan produk impor yang mahal, namun permintaannya semakin meningkat karena rasanya yang lezat dan nilai gizinya yang tinggi. Orang-orang lebih menyukai kacang almond yang diolah, seperti dipanggang atau dipanggang atau ditambahkan ke dalam kue. Olahan - Olahan seperti ini biasanya diolah sebagai makanan ringan atau makanan tambahan untuk waktu santai dan juga sering dijadikan topping saat makan. Salah satu olahan kacang almond yang sedang tren saat ini adalah susu almond (Damayanti 2018). Susu almond dapat disaring untuk dijadikan potongan almond dan kue dapat dibuat sebagai hasil penyaringan ini.

Karena susu almond berbahan dasar tumbuhan dan terbuat dari bahan makanan nabati, maka dianggap sebagai susu bebas susu dan dapat digunakan sebagai alternatif susu sapi bagi penderita intoleransi laktosa. Kacang almond mengandung senyawa antioksidan berupa flavonol yang mempunyai banyak manfaat bagi saluran cerna serta mempunyai efek antivirus, anti inflamasi, anti alergi, anti kanker, bahkan anti kolesterol (Lubis 2016). Produksi susu almond menghasilkan daging buah almond yang memiliki kandungan asam lemak jenuh yang relatif tinggi. Salah satu manfaat lemak adalah sebagai sumber energi bagi tubuh. Vitamin E yang terdapat pada daging almond berperan sebagai antioksidan dan mampu meredam radikal bebas dalam tubuh. Daging buah susu almond ditemukan memiliki kandungan nutrisi yang hampir sama dengan susu dan kacang-kacangan. Artinya, Penulis tidak perlu membuang sisa susu almond dan bisa menggunakannya untuk membuat kue dan camilan sehat lainnya. Produksi susu almond menghasilkan daging buah almond dengan kandungan asam lemak jenuh yang relatif tinggi. Salah satu manfaat lemak adalah kemampuannya dalam memberikan energi pada tubuh. Antioksidan vitamin E yang ditemukan dalam daging almond dapat membantu menangkal kerusakan akibat radikal bebas. Bubur susu almond ternyata mengandung kandungan nutrisi yang hampir sama dengan susu dan kacang-kacangan. Oleh karena itu, sisa susu almond tidak perlu dibuang dan Anda bisa memanfaatkannya untuk membuat kue dan camilan sehat lainnya. Makanan kering atau yang disebut cookies merupakan makanan ringan yang mempunyai tekstur bersisik dan pinggirannya renyah (Wahyuni 2018).

Cookies adalah salah satu jenis kue kering yang keras dan manis, terbuat dari tepung olahan yang kurang protein dan mungkin mengandung gula, mentega, tepung terigu, dan telur. Kalau tidak, itu kue atau kue kering. Adonannya mempunyai konsistensi yang relatif renyah dan dapat dibuat lunak atau keras sehingga digemari banyak orang terutama anak-anak (Sari 2023). Pada tahun 2011 hingga 2015, rata-rata konsumsi meningkat sekitar 24,22%, melebihi rata-rata konsumsi kue basah yang hanya sebesar 17,78% (Rosida and Oktafiani 2020).

Berdasarkan hal di atas, tantangan yang dihadapi oleh mitra penulis di Desa Curug Wetan adalah masih banyak masyarakat yang belum mengetahui penggunaan tepung almond untuk membuat kue

dan produk lainnya. Tujuan penulis adalah untuk mempromosikan produksi ampas almond dan mengedukasi warga sekitar melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) Kegiatan PkM yang penulis ikuti adalah pelaksanaan workshop tatap muka yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Perhotelan di desa Curug Wetan.

METODE

Pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan melalui : 1) Melakukan analisis lokasi PkM. Setelah mengunjungi kantor Walikota Desa Curug Wetan dan melakukan survei lapangan, kami akan melakukan wawancara dengan pemangku kepentingan untuk mengetahui lebih jauh permasalahan yang dihadapi mitra guna mengatasi permasalahan mitra dan kelancaran pelayanan daerah. 2) Mempersiapkan kebutuhan yang diperlukan PkM yaitu: a) Setelah menyelesaikan analisis, tim Pengabdian kepada Masyarakat akan membuat rencana kegiatan yang akan dilakukan, b) Membuat daftar untuk persiapan dalam membeli alat-alat dan bahan yang diperlukan untuk workshop, 3) Mempersiapkan bahan dan materi yang akan dipresentasikan saat workshop mengenai pelatihan pembuatan Cookies. 3) Menguraikan pelaksanaan kegiatan PkM yaitu: a) Memperkenalkan diri anggota tim Pengabdian kepada Masyarakat yang berpartisipasi dalam pelaksanaan PkM ini, b) Menampilkan presentasi mengenai contoh yang akan dihasilkan dari pembuatan Cookies, c) Kemudian, membagi peserta menjadi beberapa kelompok dan tim PkM akan membagikan Pre test kepada peserta sambil mengajari bertahap satu persatu dari setiap proses pembuatan, d) Setelah produk telah berhasil dibuat, produk di plating agar bisa di hias dengan baik dan dapat menarik perhatian peserta dengan hasil memuaskan yang bertujuan untuk memotivasi para peserta, e) Mendokumentasi setiap proses pelaksanaan PkM dalam bentuk foto dan video, f) Setelah seluruh kegiatan sudah selesai dilaksanakan, tim Pengabdian kepada Masyarakat akan membagikan Post-test untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan yang telah didapat dan kepuasan oleh para peserta dalam melaksanakan pelatihan pembuatan Cookies, g) Setelah seluruh kegiatan sudah selesai dilaksanakan, tim Pengabdian kepada Masyarakat akan membagikan Post-test untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan yang telah didapat dan kepuasan oleh para peserta dalam melaksanakan pelatihan pembuatan Cookies. Satu minggu setelah pelaksanaan PkM, tim menghubungi kembali pihak desa untuk memastikan apakah melalui pelatihan pembuatan Dessert masyarakat dapat mengembangkan potensi masyarakat dengan baik.

Studi yang dilakukan oleh beberapa peneliti seperti Juliana, Pramezwarly, Billy, dan Hubner pada tahun 2020-2022 telah menyoroti berbagai kegiatan pelatihan yang dilakukan baik secara online maupun luring. Salah satu pelatihan yang diselenggarakan adalah "Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik" dan "Pelatihan Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary". Pada tahun yang sama, Sementara itu, Billy et al. (2022) melaksanakan "Pelatihan Higiene dan Sanitasi Pangan Bagi Pelaku Kuliner," dan Hubner et al. (2022) memberikan "Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara." Di sisi lain, dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, kegiatan pelatihan juga dapat dilakukan di Desa Curug Wetan. Salah satu contoh konkretnya adalah "Pelatihan Pembuatan Cookies" yang bertujuan untuk memberikan edukasi dan inovasi kepada masyarakat setempat, serta membuka peluang masa depan yang lebih baik dalam bidang kuliner.

Melalui berbagai kegiatan pelatihan yang dilakukan baik oleh peneliti maupun dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam bidang kuliner, serta memperluas peluang usaha dan pengembangan potensi wisata kuliner di berbagai wilayah, termasuk Desa Curug Wetan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tanggal 28 Desember 2023 telah diselenggarakan acara PkM yang dilaksanakan di Desa Curug Wetan, Tangerang. Pukul 08.00 WIB panitia penyelenggara tiba di Desa Curug Wetan dan membekali masyarakat dengan peralatan pelatihan antara lain oven portable, meja, bahan pembuatan biskuit, dan peralatan memasak. Pukul 08.30 Setiap peserta yang mengikuti WIB melengkapi berkas registrasi masing-masing dan diperbolehkan masuk ke ruangan. Snack box dan air minum kemasan dibagikan kepada peserta yang mengisi daftar registrasi. Setelah seluruh peserta berkumpul, acara pelatihan diawali dengan doa dan sambutan dari ketua tim pelaksana pkm dari UPH dan Ibu Lurah desa curug wetan.

Sebelum acara dimulai, panitia membagikan formulir pre-test kepada ibu-ibu PKK untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan mereka mengenai produk yang diperkenalkan dalam materi.

Peserta diberikan workshop pembuatan dan pengolahan cookies dengan memanfaatkan sisa kacang almond sebagai pengganti tepung. Seusai Kegiatan, panitia membagikan lembar refleksi kepada peserta. Hal inilah yang menjadi sumber informasi evaluasi untuk mengetahui apakah materi yang diberikan kepada ibu-ibu PKK sudah optimal.

Di akhir acara, dilakukan pembagian makan siang dan cinderamata oleh tim panitia pelaksana. Acara diakhiri dengan kata penutup dari tim panitia. Foto bersama kemudian diambil dengan spanduk tersebut.

Hasil kegiatan didapatkan dari Pre-test dan Post-test yang telah diberikan selama acara PkM berlangsung. Dimana untuk penilain dari Pretest dan Post-test yaitu 1 point untuk setiap jawaban yang benar dan untuk jawaban yang salah tidak mendapatkan point. Presentase didapatkan dari keseluruhan jumlah jawaban dari seluruh peserta yang digabungkan secara keseluruhan.

Tabel 1. Bahan Utama Pembuatan Cookies

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre-Test	Presentase	Jumlah Responden Post-Test	Presentase
1	Kacang almond	3	30,5%	13	70%
	tepung terigu, telur, gula halus, susu dan baking powder	7	60,5%	10	30%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa 30,5% peserta mengetahui bahwa kacang almond merupakan bahan utama pembuatan kue kering. 60,5 inci terbuat dari tepung terigu, telur, gula halus, susu, dan baking powder. Hasil dari pelaksanaan PkM, 70% responden menjawab kacang almond, dan 30% menjawab tepung terigu, telur, gula putih, susu, dan baking powder. Dapat disimpulkan bahwa setelah mendapatkan materi tentang kacang almond sebagai bahan utama pembuatan cookies, seluruh peserta menjawab soal post test dengan benar.

Tabel 2. Bahan Yang Fungsi Utamanya Untuk Megembangkan Cookies

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre-Test	Presentase	Jumlah Responden Post-Test	Presentase
2	baking powder	5	38,5%	23	0%
	tepung, telur margarin	10	61,5%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa 38,5% peserta mengetahui bahan yang berperan utama dalam pembuatan adonan kue yaitu baking powder. 61,5% responden juga salah mengenai telur dan margarin. Setelah melakukan PkM, 100% responden menjawab benar sebagai baking powder.

Tabel 3. Alat peran penting dalam pembuatan cookies

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre-Test	Presentase	Jumlah Responden Post-Test	Presentase
3	Mixer	8	66,7%	23	100%
	oven	1	33,3%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel diatas terlihat sebanyak 66,7% peserta mengetahui bahwa mixer merupakan salah satu alat yang berperan penting dalam pembuatan kue kering. 33,3% masih menjawab salah. Hasil pelaksanaan PkM, 100% responden menjawab benar “mixer”.

Tabel 4. Suhu Dan Waktu Optimal Pengovenan Cookies

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre-Test	Presentase	Jumlah Responden Post-Test	Presentase
4	120 derajat 40 menit	12	64,0%	23	100%
	120 derajat 30 menit	7	36,0%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Hasil tabel di atas menunjukkan bahwa sebanyak 64% peserta mengetahui suhu dan waktu optimal untuk menyiapkan kue, namun 36% peserta masih menjawab salah: 120 derajat 30 menit. Saat menyelesaikan PkM, 100% peserta menjawab benar. Dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta yang mendapat informasi suhu dan waktu optimal dalam menyiapkan kue menjawab soal post-test dengan benar.

Tabel 5. Proses Ampas Almond Dibuat

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre-Test	Presentase	Jumlah Responden Post-Test	Presentase
5	Ampas almond	5	40%	0	0%
	Kacang almond	9	60%	23	100,0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 60% peserta mengetahui proses ampas almond dibuat dan 40 % peserta masih salah menjawab ampas almond. Setelah PkM dilakukan, sebesar 100% peserta menjawab dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa setelah diberi materi tentang proses ampas almond, sehingga semua peserta menjawab dengan benar untuk soal Post-test.

Tabel 6. Kegiatan Diselenggarakan Dalam Kegiatan PKM

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Presentase
6	Kegiatan apa saja yang diselenggarakan dalam kegiatan PKM ini?	ada memberikan pengajaran tentang ampas dan almond	23	10%
		Tidak Memberikan pengajaran tentang ampas dan almond	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Hasil dari tabel diatas kegiatan yang diselenggarakan dalam kegiatan PkM sebanyak 100 % peserta menjawab ada memberikan pengajaran tentang ampas dan almond.

Tabel 7. Manfaat Kegiatan PKM

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Presentase
----	------------	---------	------------------	------------

7	Kegiatan PKM dapat diambil manfaat bagi saya?	Sangat setuju	23	100%
		Setuju	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel diatas, sebanyak 100% peserta menjawab sangat setuju merasa kegiatan PkM sangat bermanfaat.

Tabel 8. Kepuasan Masyarakat adanya Kegiatan PKM

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Presentase
8	Seberapa tingkat kepuasan yang didapatkan masyarakat dengan adanya kegiatan penyelenggaraan PKM ini?	Sangat Puas	22	96%
		Puas	1	4%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel diatas, sebanyak 96% peserta menjawab sangat puas bahwa dengan ada kegiatan penyelenggaraan PkM ini dan 4% peserta menjawab tidak bahwa puas dengan ada kegiatan penyelenggaraan PkM ini.

Tabel 9. Materi Yang Disampaikan Sesuai Dengan Kebutuhan

NO	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Presentase
9	apakah materi yang disampaikan sesuai dengan kebutuhan warga masyarakat?	Sesuai	20	88,5%
		Tidak Sesuai	3	11,5%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Hasil dari tabel diatas materi yang disampaikan sesuai kebutuhan masyarakat sebanyak 88,5 % peserta menjawab sesuai bahwa materi ini sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan 11,5% peserta menjawab tidak sesuai bahwa materi ini sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Tabel 10. Kegiatan PKM Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Presentase
10	Apakah kegiatan penyelenggaraan PKM ini berhasil meningkatkan kesejahteraan/kecerdasan masyarakat?	Iya	22	96%
		Tidak	1	4%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan tabel diatas, sebanyak 96% peserta menjawab iya bahwa kegiatan penyelenggaraan PkM ini berhasil yang sudah dipraktikkan dapat meningkatkan kesejahteraan/kecerdasan masyarakat

dan 4% peserta menjawab tidak bahwa kegiatan PkM ini meningkatkan kesejahteraan/kecerdasan masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan yang diselenggarakan bertujuan untuk mengajarkan ibu-ibu PKK di Desa Curug Wetan tentang cara pembuatan kue kering dari kacang almond serta memberikan pemahaman mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan kue kering dari ampas buah almond. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta dapat memperoleh wawasan lebih dalam dalam merasakan proses pembuatan biskuit yang diajarkan, sehingga materi pelatihan dapat diterima dengan baik. Selain itu, peserta juga menunjukkan minat terhadap fitur dan proses produksi menu yang diajarkan, serta menemukan hal-hal baru yang bermanfaat dalam pelatihan tersebut.

Tim pelaksana juga berharap dapat memberikan manfaat yang nyata bagi peserta melalui proses pelatihan yang dilakukan. Materi yang diajarkan dianggap menarik dan mudah untuk dikreasikan oleh peserta, sehingga diharapkan peserta dapat menerapkan keterampilan yang dipelajari dalam kehidupan sehari-hari.

Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi peserta. Namun, untuk meningkatkan efektivitas kegiatan serupa di masa depan, diperlukan adanya koordinasi yang komprehensif dengan manajemen. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan efisien, sehingga manfaat yang diharapkan dapat lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UPH yang memberikan kesempatan melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat P-083-M/FPar/XI/2023

DAFTAR PUSTAKA

- Adato Goeltom, Vasco H., Mindhie Tama Gosal, Lauren Evangeline Wongjaya, and Kenneth Tjandra dan Juliana. 2021. Upaya Peningkatan Konsumsi Asam Lemak Omega-3 “Studi Kasus Pada Peserta Didik Smkn 7 Tangerang Selatan.” *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi* 2(2):304–10.
- Billy Tanius, Ni Nyoman Widani, I. Gusti Ayu Ari Agustini. 2022. “Pelatihan Food Hygiene and Sanitation Bagi Pelaku Kuliner Desa Bongan.” *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 3(1):1–10.
- Fahrudin. 2023. “Analisa Situasi Desa Curug Wetan, Tangerang. Wawancara Terhadap Ketua Seksi Pemerintahan Desa Curug Wetan.”
- Hubner, Ira B., Amelia Lindy, Nurintan Nurintan, and Juliana Juliana. 2020. “Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing.” *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata* 6(2).
- Hubner, Ira B., Sabrina O. Sihombing, Rudy Pramono, and July Hidayat. 2022. “Training On Marketing Strategies In The Utilization Of Bamboo Creations As A Resource Of Life As Hotel And Culinary Amenities.” *Journal of Community Service and Engagement* 2(4):29–41.
- Juliana, Ira B Hubner, Edwan Tanyauw, Emmanuel Fernando, and Steven Elroy. 2022. “Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada Smk Pariwisata Gema Gawita.” *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(8):1835–42.
- Juliana, Juliana, Sandra Maleachi, Kevin Gustian Yulius, and Jimmy Situmorang. 2020. “Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik Dan Cara Pemasaran Yang Tepat Dalam E-Commerce.” *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(2):208–16.
- Juliana, Amelda Pramezwary, Wulan Meiaya Wowor, Sandra Maleachi, and Demson R. H. Goeltom. 2020. “Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary : Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA / SMK.” *Journal of Social Responbility Projects by Higher Education Forum* 1(2):53–60.
- Lubis, Bidasari. 2016. “Dampak Suplementasi Besi Dan Seng Dalam Meningkatkan Eritropoiesis Pada Malaria Anak Yang Diberi Obat Anti Malaria Di Daerah Endemis.” *Sari Pediatri* 10(1):1
- Pramezwary, Amelda, Juliana Juliana, and Ira Brunchilda Hubner. 2021. “Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung.” *Jurnal Pariwisata* 8(1):10–21.
- Rosida, Dedin Finatsiyatull, Nindya Aulia Putri, and Maghfiroh Oktafiani. 2020. “Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka.” *Agrointek* 14(1):45–56.

- Sarah Sri Damayanti, Erni Sofia Murtini. 2018. "Inovasi Susu Almond Dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Protein Nabati." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 6(3):70–77.
- Sari, Nadia Purnama, Rostika Flora, and Fatmalina Febry. 2023. "Kadar Protein Dan Kalsium Pada Cookies Hati Sapi Dan Tepung Kacang Merah." *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)* 17(2):273–80.
- Wahyuni, Siti Hardianti. 2018. "Potensi *Trichoderma Viride* Dalam Menekan Serangan *Sclerotium Rolfsii* Pada Tanaman Kedelai (*Glycine Max L.*)." *Jurnal Agrotek Lestari* 15(29):7577–88.