

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Produk Unggulan di Desa Suak Bidok, Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat

Riski Fazli¹, Muhammad Hilal Abral², Dedy Agustian Yunanda³, Rahmat Saputra⁴, Fahral Riza⁵, Putri⁶, Hera Ashari⁷, Nazila Rifatul Azka⁸

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar¹

Jurusan Ilmu Hukum, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar²

Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar³

Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar⁴

Jurusan Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar⁵

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Teuku Umar⁶

Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar⁷

Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Teuku Umar⁸

Email Korespondensi: putriptri1010@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 18-09-2026

Disetujui 24-09-2026

Diterbitkan 26-09-2026

Katakunci:

*Biskuit Kelor;
Jahe Instan;
Pemfataan Pangan Lokal;
Pemberdayaan
Masyarakat;
Tepung Labu;*

ABSTRAK

Gampong Suak Bidok yang terletak di Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat, memiliki potensi bahan pangan lokal yang melimpah seperti jahe, labu, dan daun kelor. Namun, pemanfaatannya belum optimal karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku menjadi produk bernilai guna tinggi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian warga dalam mengolah dan memanfaatkan komoditas pangan lokal menjadi produk olahan bernilai tambah. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi tiga tahapan sistematis, yaitu pra pelaksanaan (survei lokasi, identifikasi bahan baku, dan koordinasi), pelaksanaan (edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan produk serta pengemasan), dan evaluasi (penilaian keterampilan, uji organoleptik, dan refleksi). Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat yang terukur signifikan sebesar 75% berdasarkan evaluasi *pre-test* dan *post-test* pada 25 peserta. Program ini berhasil memproduksi tiga jenis produk lokal unggulan, yaitu serbuk jahe instan dengan daya simpan 3 bulan dan tingkat kesukaan 92%, tepung labu halus (80 mesh) dengan rendemen 10–12% dan tingkat kesukaan 88%, serta biskuit kaya nutrisi dengan substitusi 5% serbuk kelor yang memperoleh tingkat kesukaan 85%. Kegiatan ini terbukti efektif mentransformasi bahan pangan lokal menjadi produk bernilai guna serta mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat perdesaan secara mandiri dan berkelanjutan.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Fazli, R. ., Abrial, M. H. ., Yunanda, D. A. ., Saputra, R. ., Riza, F. ., Putri, P., Ashari, H. ., & Azka, N. R. (2026). Pemberdayaan Masyarakat melalui pengembangan Produk Unggulan di Desa Suak Bidok, Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(5), 3395-3405. <https://doi.org/10.63822/jnwb0v59>

PENDAHULUAN

Gampong Suak Bidok yang terletak di Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat, memiliki potensi sumber daya lokal yang melimpah, khususnya pada ketersediaan bahan pangan di lingkungan masyarakat. Meskipun ketersediaan bahan pangan tersebut cukup melimpah, pemanfaatan dan pengelolaannya belum optimal. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi menyebabkan potensi pangan di desa belum mampu memberikan dampak maksimal bagi kesejahteraan masyarakat. Kondisi ini menegaskan pentingnya intervensi nyata melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk mendorong pemberdayaan berbasis pemanfaatan pangan lokal.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berbasis pengembangan produk lokal telah terbukti efektif di berbagai daerah dalam meningkatkan pemanfaatan potensi desa dan keterampilan masyarakat. Kegiatan serupa yang berfokus pada diversifikasi olahan hasil pertanian dan pendampingan pembuatan produk pangan terbukti mampu meningkatkan nilai guna bahan baku serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis desa. Pengalaman dari pelaksanaan program pendampingan sejenis juga menunjukkan bahwa kerja sama aktif serta transfer pengetahuan antara tim pengabdian dan kelompok masyarakat berhasil memperkuat kapasitas warga dalam mengolah sumber daya alam secara mandiri dan berkelanjutan.

Kontribusi utama dari kegiatan yang dilakukan ini adalah mendorong pengembangan produk lokal sebagai salah satu upaya meningkatkan pemanfaatan potensi desa. Bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat diolah menjadi produk yang memiliki nilai guna dan berpotensi untuk dikembangkan. Proses pengolahan tersebut memerlukan pengetahuan, keterampilan, pendampingan, dan kerja sama antara mahasiswa serta masyarakat. Dalam kegiatan ini, program pengembangan produk lokal meliputi pembuatan jahe instan, tepung labu, dan biskuit daun kelor. Produk-produk tersebut dikembangkan sebagai bentuk pemanfaatan bahan pangan lokal sekaligus pengenalan peluang pengembangan produk desa.

Pendekatan metodologi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi beberapa tahapan sistematis:

1. Identifikasi dan Pemetaan Bahan Pangan: Melakukan survei ketersediaan bahan baku lokal berupa jahe, labu, dan daun kelor di lingkungan Gampong Suak Bidok.
2. Pelatihan dan Praktik Pengolahan: Mengadakan demonstrasi serta praktik langsung bersama masyarakat dalam proses pembuatan jahe instan, pembuatan tepung labu, hingga formulasi biskuit daun kelor.
3. Pendampingan Teknis: Memberikan bimbingan berkala terkait teknik pengolahan yang higienis, pengemasan sederhana, serta menjaga ketahanan mutu produk.
4. Evaluasi Kegiatan: Melakukan penilaian terhadap peningkatan keterampilan masyarakat serta penerimaan produk olahan yang telah dihasilkan.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Gampong Suak Bidok dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk diversifikasi yang bernilai guna tinggi. Hasil yang diharapkan dari pelaksanaan naskah kegiatan ini adalah terciptanya pemahaman serta kemandirian warga dalam mengolah jahe instan, tepung labu, dan biskuit daun kelor, sehingga potensi pangan lokal di Desa Suak Bidok dapat dimanfaatkan secara optimal dan berkesinambungan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara terstruktur dan sistematis guna memastikan proses transfer pengetahuan dan keterampilan kepada warga Gampong Suak Bidok berjalan efektif. Pelaksanaan kegiatan ini terbagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu bagian pra pelaksanaan, bagian pelaksanaan, dan bagian evaluasi.

Pra Pelaksanaan

Tahap pra pelaksanaan merupakan fondasi utama untuk memetakan kondisi lapangan serta mempersiapkan seluruh kebutuhan program. Kegiatan pada tahap ini meliputi:

1. Survei Lapangan dan Koordinasi Awal: Tim mahasiswa dan pengabdi melakukan kunjungan ke Gampong Suak Bidok untuk bersilaturahmi serta berkoordinasi dengan aparat desa setempat. Kunjungan ini bertujuan untuk menyampaikan maksud kegiatan dan menyelaraskan jadwal pelaksanaan.
2. Identifikasi Potensi Pangan Lokal: Melakukan observasi lingkungan desa dan wawancara singkat bersama masyarakat untuk menginventarisasi ketersediaan bahan baku utama, yaitu jahe, labu, dan daun kelor.
3. Penyusunan Materi dan Persiapan Alat/Bahan: Tim menyusun modul atau panduan praktis pengolahan pangan serta menyiapkan alat-alat pemrosesan sederhana dan bahan pendukung yang dibutuhkan untuk pembuatan jahe instan, tepung labu, dan biskuit daun kelor.
4. Penetapan Kelompok Sasaran: Menentukan warga dan kelompok ibu-ibu di Gampong Suak Bidok yang akan menjadi peserta aktif dalam rangkaian kegiatan pelatihan.

Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pengabdian yang berfokus pada transfer pengetahuan teknis dan praktik langsung (*demonstrasi dan pelatihan*) bersama masyarakat. Rangkaian kegiatan pada tahap ini terdiri atas:

1. Penyampaian Edukasi Nilai Guna Pangan: Memberikan pemahaman awal kepada peserta mengenai manfaat kesehatan serta potensi nilai guna dari jahe, labu, dan daun kelor jika diolah menjadi produk turunan.
2. Pelatihan Pembuatan Jahe Instan:
 - 1) Ekstraksi: Mengajar cara pencucian, pamarutan, dan pemerasan jahe segar untuk mengambil sarinya.
 - 2) Kristalisasi: Melakukan proses pemanasan sari jahe bersama gula dengan pengadukan terus-menerus hingga membentuk serbuk/kristal jahe instan yang siap dikemas.
3. Pelatihan Pembuatan Tepung Labu:
 - 1) Persiapan & Pengeringan: Mengajari teknik pengupasan, pemotongan tipis (*slicing*) buah labu, serta proses pengeringan yang higienis.
 - 2) Penepungan & Pengayakan: Melakukan penepungan menggunakan alat penggiling (*grinder*) dan pengayakan untuk menghasilkan tepung labu bertekstur halus yang siap dijadikan bahan baku olahan pangan lanjutan.
4. Pelatihan Pembuatan Biskuit Daun Kelor:

- 1) Pengolahan Daun Kelor: mempraktikkan teknik pengeringan daun kelor tanpa sinar matahari langsung untuk menjaga kandungan nutrisinya, dilanjutkan dengan penghalusan menjadi bubuk kelor.
- 2) Pencampuran & Pemanggang: Mengolah adonan biskuit dengan mengombinasikan tepung, bubuk daun kelor, serta bahan pendukung lainnya, kemudian mencetak dan memanggang adonan hingga matang.
5. Pendampingan Pengemasan Sederhana: Membimbing peserta dalam mengemas produk yang telah jadi ke dalam kemasan yang bersih, kedap udara, dan menarik agar memiliki ketahanan mutu yang baik.

Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan serta menilai sejauh mana pemahaman dan keterampilan yang diperoleh masyarakat. Kegiatan pada tahap ini meliputi:

1. Evaluasi Peningkatan Keterampilan: Mengamati dan menilai kemampuan mandiri peserta saat mempraktikkan kembali tahapan pembuatan jahe instan, tepung labu, dan biskuit daun kelor tanpa bimbingan penuh dari tim.
2. Uji Organoleptik Sederhana: Melakukan pengujian rasa, warna, aroma, dan tekstur terhadap produk olahan yang dihasilkan bersama para peserta dan perwakilan masyarakat lokal untuk mendapatkan masukan perbaikan.
3. Refleksi dan Diskusi Umpan Balik: Mengadakan sesi diskusi terbuka bersama peserta untuk menyerap kendala yang dihadapi selama proses pengolahan serta menyusun rencana tindak lanjut agar masyarakat dapat terus memproduksi olahan tersebut secara mandiri di lingkungan rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Gampong Suak Bidok, Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat, ditujukan untuk menjawab permasalahan minimnya pemanfaatan dan diversifikasi bahan pangan lokal. Pembahasan berikut menguraikan hasil analisis kualitatif dan kuantitatif dari seluruh tahapan kegiatan, mulai dari pra pelaksanaan, pelaksanaan praktik pengolahan, hingga tahap evaluasi keberhasilan.

Hasil Tahap Pra Pelaksanaan dan Pemetaan Potensi

Konsep dasar kegiatan dirancang berdasarkan hasil pengamatan langsung dan wawancara awal dengan masyarakat setempat. Berdasarkan pemetaan awal, Gampong Suak Bidok memiliki kelimpahan komoditas jahe, labu tanah, dan tanaman kelor yang tumbuh subur di pekarangan warga. Namun, 100% dari responden awal menyatakan bahwa komoditas tersebut sebelumnya hanya dikonsumsi secara langsung dalam bentuk segar atau dijual tanpa proses pengolahan pertambahan nilai (*value-added*).

Hipotesis awal yang diajukan adalah bahwa pemberian edukasi berbasis praktik (*learning by doing*) dan pendampingan intensif dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sebesar minimal 70% serta

menghasilkan tiga varian produk olahan pangan bernilai guna tinggi yang siap dikembangkan secara mandiri.

Hasil Tahap Pelaksanaan Praktik Pengolahan

Tahap pelaksanaan diisi dengan demonstrasi interaktif dan praktik langsung pengolahan tiga produk utama bersama kelompok ibu-ibu dan warga Gampong Suak Bidok.

1. Percobaan dan Pengolahan Jahe Instan

Percobaan dilakukan dengan memanfaatkan ekstraksi sari jahe segar yang dipanaskan bersama gula pasir menggunakan rasio perbandingan 1:1. Selama pemanasan, pengadukan konstan dilakukan hingga terjadi proses rekristalisasi.

- Data Pengamatan: Dari 1 kg jahe segar, dihasilkan rata-rata 850 gram serbuk jahe instan dengan tekstur kering, wangi khas yang tajam, dan daya simpan hingga 3 bulan pada suhu ruang dalam kemasan kedap udara.
- Hasil: Warga berhasil menguasai teknik pengontrolan suhu api agar larutan gula tidak mengalami karamelisasi berlebih (*gosong*).

2. Percobaan dan Pengolahan Tepung Labu

Proses pembuatan tepung labu diawali dengan pengupasan, pemotongan tipis (*slicing*) dengan ketebalan 1–2 mm, pencucian, serta pengeringan. Setelah kering, chips labu digiling menggunakan alat penggilingan (*grinder*) dan diayak menggunakan ayakan ukuran 80 mesh.

- Data Pengamatan: Rendemen tepung labu yang dihasilkan mencapai 10–12% dari total berat basah labu segar. Tepung yang dihasilkan memiliki warna kuning keemasan alami dengan aroma khas labu yang lembut.
- Hasil: Tepung labu ini berhasil diaplikasikan sebagai bahan baku substitusi pengganti tepung terigu dalam pembuatan aneka olahan kue lokal.

3. Percobaan dan Pengolahan Biskuit Daun Kelor

Pengolahan daun kelor dilakukan dengan teknik pengeringan di dalam ruangan (*indoor drying*) tanpa paparan sinar matahari langsung selama 2 hari untuk menjaga kandungan gizi dan zat besi. Daun kering kemudian dihaluskan menjadi serbuk dan dicampurkan ke dalam adonan biskuit dengan proporsi substitusi 5–10% dari total tepung.

- Data Pengamatan: Formulasi substitusi 5% serbuk kelor menghasilkan biskuit dengan warna hijau muda yang menarik, tekstur renyah, serta tingkat penerimaan rasa yang sangat baik oleh anak-anak dan orang dewasa.
- Hasil: Dihasilkan produk biskuit kaya nutrisi sebagai solusi alternatif jajanan sehat berbasis pekarangan desa.

Hasil Evaluasi Kuantitatif dan Kualitatif

Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan secara terukur, dilakukan evaluasi pra-kegiatan (*pre-test*) dan pasca-kegiatan (*post-test*) terhadap 25 orang peserta pelatihan, serta uji organoleptik terhadap produk yang dihasilkan.

1. Peningkatan Keterampilan Masyarakat (Tingkat Keberhasilan)

Tingkat pemahaman dan keterampilan peserta dinilai berdasarkan indikator pengetahuan bahan baku, teknik pengolahan higienis, serta kemampuan praktik mandiri.

Tabel 1. Tingkat pemahaman dan keterampilan peserta dinilai berdasarkan indikator pengetahuan bahan baku, teknik pengolahan higienis, serta kemampuan praktik mandiri.

Indikator Penilaian	Sebelum Kegiatan (Pre-test)	Sesudah Kegiatan (Post-test)	Peningkatan
Pengetahuan Pembuatan Jahe Instan	16%	92%	+76%
Keterampilan Pembuatan Tepung Labu	8%	84%	+76%
Keterampilan Formulasi Biskuit Kelor	12%	88%	+76%
Pemahaman Pengemasan Kedap Udara	24%	96%	+72%

Rata-rata Peningkatan Keterampilan: Terjadi peningkatan kapasitas dan pemahaman warga sebesar 75% secara keseluruhan pasca-pelaksanaan program pendampingan.

2. Hasil Uji Organoleptik Sederhana

Uji kesukaan dilakukan terhadap produk yang dihasilkan dengan melibatkan perwakilan warga dan tokoh masyarakat.

- Jahe Instan: Memperoleh tingkat kesukaan 92% pada parameter rasa dan aroma karena kehangatan jahe yang pas serta kemudahan larut dalam air.
- Tepung Labu: Memperoleh nilai 88% pada parameter warna kuning alami yang cerah dan kehalusan tekstur.
- Biskuit Daun Kelor: Memperoleh nilai 85% pada parameter renyah dan rasa; penambahan serbuk kelor sebesar 5% dianggap paling pas tanpa menimbulkan rasa pahit.

Perbandingan dengan Kegiatan Sejenis

Guna mengetahui keunggulan dan kekurangan dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan di Desa Suak Bidok, dilakukan komparasi dengan hasil kegiatan pengabdian sejenis yang berfokus pada diversifikasi produk lokal:

1. Keunggulan Kegiatan

- Diversifikasi Komoditas Majemuk: Dibandingkan dengan kegiatan pendampingan sejenis yang umumnya hanya berfokus pada satu jenis komoditas (misalnya hanya olahan jahe instan), kegiatan

di Suak Bidok mengintegrasikan tiga jenis bahan baku lokal sekaligus (jahe, labu, dan kelor) sehingga memberikan variasi produk yang lebih kaya bagi warga.

- Saling Terhubung (*Zero Waste Potential*): Tepung labu yang dihasilkan dapat langsung dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan biskuit kelor, menciptakan rantai pemanfaatan pangan lokal yang saling melengkapi di tingkat rumah tangga.
- Transfer Keterampilan Praktis Sederhana: Alat dan metode yang digunakan dirancang ramah rumah tangga sehingga warga dapat langsung mereplikasi produksi tanpa ketergantungan pada mesin industri mahal.

2. Kekurangan Kegiatan

- Kapasitas Alat Pengeringan Masih Terbatas: Pengeringan daun kelor dan chips labu masih bergantung pada kondisi cuaca alami dan pengeringan manual indoor, sehingga memakan waktu lebih lama (2–3 hari) dibandingkan penelitian sejenis yang menggunakan oven pengering (*cabinet dryer*).
- Umur Simpan Biskuit Belum Teruji Laboratorium: Pengujian ketahanan mutu biskuit kelor baru sebatas pengamatan fisik sederhana dan belum melalui uji kadar air laboratorium secara formal.

Melalui perbandingan ini, secara keseluruhan kegiatan pengabdian di Gampong Suak Bidok terbukti berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan dalam pendahuluan. Kegiatan ini tidak hanya menyelesaikan permasalahan limbah pangan tak terolah, tetapi juga mentransformasi bahan pangan lokal menjadi produk bernilai guna yang berpotensi terus dikembangkan oleh masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 1. Pembuatan jahe instan



Gambar 2. Pembuatan tepung labu



Gambar 3. Pembuatan biskuit daun kelor

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Gampong Suak Bidok, Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat, dapat disimpulkan bahwa program pemberdayaan melalui pengembangan produk lokal berbasis bahan pangan berhasil dilaksanakan dengan efektif dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Tingkat keberhasilan kegiatan ini terukur secara signifikan dari beberapa indikator utama:

1. Peningkatan Keterampilan dan Pemahaman Masyarakat: Terjadi peningkatan kapasitas warga sebesar 75% secara keseluruhan (berdasarkan evaluasi *pre-test* dan *post-test* dari 25 peserta), yang mencakup pengetahuan bahan baku, teknik pengolahan higienis, hingga pengemasan produk.
2. Diversifikasi Produk Pangan Lokal: Program ini berhasil menghasilkan tiga varian produk olahan pangan bernilai guna tinggi secara mandiri bersama masyarakat, yaitu:
 - 1) Jahe Instan: Memiliki tingkat kesukaan organoleptik sebesar 92% dengan rendemen produk 850 gram per 1 kg bahan baku segar dan daya simpan hingga 3 bulan.
 - 2) Tepung Labu: Memiliki tingkat kesukaan 88% dengan rendemen 10–12% yang bertekstur halus (80 mesh) dan siap menjadi bahan baku substitusi terigu.
 - 3) Biskuit Daun Kelor: Memiliki tingkat kesukaan 85% dengan formulasi substitusi 5% serbuk kelor yang menghasilkan biskuit renyah dan kaya nutrisi bagi anak-anak dan keluarga.

Kegiatan ini terbukti mampu mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal di pekarangan warga Gampong Suak Bidok menjadi produk yang memiliki nilai guna serta potensi pengembangan di tingkat rumah tangga.

SARAN

Untuk keberlanjutan dan optimalisasi hasil kegiatan pengabdian di masa mendatang, disarankan beberapa langkah berikut:

1. Penerapan Teknologi Tepat Guna: Kegiatan pengabdian selanjutnya disarankan untuk memberikan bantuan alat pengering mekanis (*cabinet dryer*) guna mempercepat proses pengeringan daun kelor dan chips labu tanpa terkendala kondisi cuaca.
2. Pengujian Laboratorium dan Ketahanan Produk: Perlu dilakukan pendampingan lanjutan terkait pengujian kadar air, nilai gizi, serta pengujian masa kedaluwarsa (*shelf-life test*) secara formal di laboratorium untuk menjamin mutu produk biskuit dan tepung labu dalam jangka panjang.
3. Inovasi Varian Pangan Terpadu: Disarankan untuk mengembangkan resep olahan pangan turunan baru yang mengombinasikan tepung labu dan biskuit kelor dengan bahan lokal unggulan Aceh lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, S., Nurdin, N., & Yuliana, Y. (2021). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pemanfaatan Pekarangan untuk Budidaya Tanaman Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Desa*, 3(1), 12–20.
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2015. Evaluasi implementasi kebijakan lahan pertanian pangan berkelanjutan (LP2B). Jakarta (ID): Direktorat Pangan dan Pertanian, Bappenas.
- Hartati P, Susanto. 2020. Peran pemuda tani dalam pencegahan penyebaran COVID-19 di tingkat petani (kasus di Kabupaten Magelang). *Journal of Business and Entrepreneurship*. 2(2) : 107-112.

- Handayani, T., Setyowati, E., & Purwanto, A. (2020). Pelatihan Pengolahan Jahe Instan Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Tanaman Obat Keluarga. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 85–92.
- Hartati, R., Kurniawan, D., & Mulyani, S. (2020). Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Pangan Lokal Guna Mendorong Kemandirian Ekonomi Keluarga. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Berkelanjutan*, 4(1), 45–53.
- Hidayat, M., & Ramdani, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning dan Potensi Aplikasinya Pada Produk Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 110–118.
- Masniadi R, Angkasa MAZ, Karmeli E, Esabella S. 2020. Telaah kritis ketahanan pangan Kabupaten Sumbawa dalam menghadapi pandemi COVID-19. *Indonesian Journal of Social Sciences and Humanities*. 1(2) : 109-120.
- Nasution, A. R., Rahayu, S., & Fitriani, N. (2022). Pendampingan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Pertanian untuk Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 115–123.
- Pratama, I., & Wijaya, K. (2021). Diversifikasi Produk Pangan Lokal Sebagai Solusi Penguatan Ketahanan Pangan Desa. *Jurnal Ilmu Pertanian Terapan*, 5(3), 140–149.
- Putradyanto E, Permadi I, Effendi L. 2015. Efektivitas peran Dinas Pertanian Provinsi dalam menentukan kebijakan mengenai produktivitas pertanian untuk mendukung ketahanan pangan nasional (studi implementasi pasal 13 ayat 1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan di Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Hukum*. 1(1) : 1-20.
- Sujana, I. W., & Kusuma, A. A. (2022). Metode Pendampingan Partisipatif dalam Pembentukan Kelompok Usaha Pangan Mandiri Desa. *Jurnal Kemitraan Masyarakat*, 6(1), 33–41.
- Suryani, E., Lestari, D., & Hidayat, T. (2021). Efektivitas Transfer Keterampilan Pengolahan Pangan Lokal dalam Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Rumah Tangga Perdesaan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(3), 201–210.
- Utami, P., Rahmawati, L., & Kurnia, H. (2023). Penguatan Kapasitas Produksi Masyarakat Melalui Pengolahan Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal. *Jurnal Akses Pengabdian*, 7(2), 98–106.
- Wahyuni, S., Lestari, P., & Supriyadi, S. (2022). Formulasi Biskuit Bertumpu Bahan Lokal Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Jajanan Sehat Berkelanjutan. *Jurnal Gizi dan Kebijakan Pangan*, 17(1), 50–58.