

Pelatihan Olah Sayur Hasil Kebun: Pembuatan Es Krim Berbasis Sayuran Di PT Great Giant Food, Terbanggi Besar, Lampung Tengah

Elly Lestari Rustiati¹, Susilawati², Agus Subagyo^{3*}, Putri Dwi Astuti⁴, Fauzan Khumaidi⁵, Dewi Puspita Widiarini^{6*}

^{1,3}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Program Studi Biologi, Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia

^{2,4}Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia

^{5,6}Great Giant Food, Terbanggi Besar, Lampung Tengah, Indonesia.

Email: ¹ely.lestari@fmipa.unila.ac.id, ²susilawati.unila@gmail.com, ^{3*}agus.subagyo@fmipa.unila.ac.id, ⁵putridwiastuti03@gmail.com

(* : coresponding author : agus.subagyo@fmipa.unila.ac.id)

Abstrak - Kegiatan pelatihan pengolahan hasil kebun menjadi es krim berbasis sayuran telah dilaksanakan di PT Great Giant Food (GGF), Lampung Tengah, sebagai upaya pemberdayaan kelompok perempuan dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal. Pelatihan ini melibatkan 32 peserta dari Ikatan Istri Karyawan GGF dan Kelompok Wanita Tani Tulip. Materi pelatihan mencakup penyuluhan gizi, demonstrasi, pencicipan, serta praktik pembuatan es krim menggunakan sayuran pakcoy dan bokcoy. Metode partisipatif dan aplikatif mendorong keterlibatan aktif peserta, meningkatkan keterampilan teknis, serta memotivasi inovasi rasa. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan es krim sayur dengan karakteristik organoleptik yang disukai. Kegiatan ini tidak hanya mendorong pemanfaatan potensi lokal, tetapi juga memperkuat peran perempuan dalam ekonomi keluarga dan mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan. Model pelatihan ini berpotensi direplikasi pada skala komunitas lain yang serupa.

Kata Kunci: Es Krim Sayuran, Pelatihan, Pemberdayaan Perempuan, Pakcoy, Bokcoy.

Abstract - A training program on processing local vegetables into vegetable-based ice cream was conducted at PT Great Giant Food (GGF), Central Lampung, aimed at empowering women's groups to enhance the value of local agricultural products. The training involved 32 participants from the GGF Employees' Wives Association and the Tulip Women Farmers Group. Activities included nutrition education, demonstrations, product tasting, and hands-on practice in making ice cream using pakcoy and bokcoy. A participatory and practical approach encouraged active engagement, improved technical skills, and fostered flavor innovation. The results showed that participants successfully produced vegetable ice cream with favorable organoleptic qualities. This initiative not only promoted local resource utilization but also strengthened women's economic roles and aligned with sustainable development goals. The training model presents strong potential for replication in similar community contexts.

Keywords: Vegetable-Based Ice Cream, Training, Women Empowerment, Pakcoy, Bokcoy.

1. PENDAHULUAN

Pemanfaatan hasil pertanian, khususnya sayuran, sebagai bahan dasar produk pangan inovatif merupakan salah satu pendekatan strategis dalam mendukung ketahanan pangan, pemberdayaan masyarakat, serta peningkatan nilai ekonomi hasil kebun. Dalam konteks masyarakat sekitar kawasan industri, seperti di lingkungan PT Great Giant Food (GGF), Terbanggi Besar, Lampung Tengah, terdapat potensi besar dalam pengembangan usaha rumah tangga berbasis olahan hasil kebun. Kelompok masyarakat seperti Ikatan Istri Karyawan Great Giant Food dan Kelompok Wanita Tani Tulip telah mempraktikkan kegiatan berkebun secara mandiri dengan hasil utama berupa sayuran seperti sawi hijau, pakcoy, dan bokcoy. Namun, belum seluruh hasil panen tersebut dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan nilai tambah secara ekonomi.

Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan dari hasil kebun tersebut adalah pembuatan es krim berbasis sayuran. Produk ini tidak hanya menawarkan alternatif konsumsi sayur dengan cara yang lebih menarik dan diterima oleh berbagai kalangan usia, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas jika dikembangkan secara berkelanjutan. Sayuran hijau seperti pakcoy dan bokcoy mengandung berbagai nutrisi penting seperti vitamin A, C, K, serta mineral seperti kalsium dan zat

besi, yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Liu, 2013). Pengolahan sayuran menjadi produk seperti es krim juga telah terbukti meningkatkan daya tarik konsumsi serta memperpanjang masa simpan produk (Widayanti *et al.*, 2018).

Pelatihan pengolahan sayuran menjadi es krim bukan hanya berorientasi pada hasil produk, tetapi juga sebagai media edukasi gizi dan kewirausahaan. Kegiatan ini dapat memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan serta membuka peluang usaha kecil menengah (UKM) yang berbasis pada potensi lokal. Setiawati *et al.* (2023) menyatakan bahwa pelatihan berbasis produk pangan lokal mampu meningkatkan keterampilan, motivasi, serta kepercayaan diri kelompok perempuan dalam mengembangkan usaha rumahan secara berkelanjutan.

PT Great Giant Food (GGF), Lampung Tengah, mempunyai program pendampingan bagi istri karyawan dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Tulip berupa pengembangan budidaya sayuran termasuk pak coy dan bokcoy (Khumaidi, pers. comm). Pemanfaatan olahan hasil kebun sangat diperlukan. Sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat untuk peningkatan kesejahteraan dan pengembangan ekonomi kreatif, dan bentuk nyata kolaborasi antara dunia industri dan pendidikan tinggi/akademisi sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dilakukan.

Dengan melihat latar belakang tersebut, pelatihan ini diharapkan dapat menjadi contoh praktik baik dalam pengolahan hasil kebun berbasis rumah tangga, serta menjadi inspirasi bagi pengembangan program-program serupa di wilayah lain yang memiliki karakteristik sosial dan ekonomi yang sepadan.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilaksanakan secara partisipatif dan aplikatif, dengan menggabungkan metode ceramah, diskusi, demonstrasi, serta praktik langsung oleh peserta. Kegiatan diselenggarakan pada tanggal 19 Desember 2024 di Gedung Training Center PT GGF, Terbanggi Besar, Lampung Tengah. Melalui kombinasi metode ini, pelatihan diharapkan tidak hanya memberi pengetahuan teoritis, namun juga membangun keterampilan praktis dan semangat kewirausahaan peserta dalam mengolah hasil kebun menjadi produk yang bernilai ekonomis. Adapun tahapan metode pelaksanaan dijelaskan sebagai berikut:

a. Penyampaian materi

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi secara lisan oleh tim pengabdian, yang menjelaskan pentingnya diversifikasi olahan hasil kebun, khususnya sayuran seperti sawi hijau, pakcoy, dan bokcoy. Setelah penyampaian materi, dilakukan sesi diskusi interaktif untuk menggali pengalaman peserta dalam berkebun dan mengolah hasil panen. Diskusi juga mencakup tantangan dalam pemasaran produk olahan, serta peluang pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Sesi ini memberikan ruang bagi peserta untuk berbagi pengalaman sekaligus merumuskan ide-ide pengembangan produk.

b. Uji coba produk es krim berbasis sayuran

Sebelum praktik membuat es krim sendiri, peserta pelatihan diberi kesempatan mencoba produk es krim berbasis sayuran yang telah dibuat oleh tim pengabdian sebelum pelaksanaan kegiatan. Es krim dalam cup kecil dibagikan kepada peserta agar mereka dapat merasakan langsung produk es krim (yang akan mereka buat nantinya). Es krim yang dibuat oleh tim pengabdian berbahan dasar sayuran sawi pokcoy, dibuat di laboratorium pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

c. Demonstrasi Pembuatan Es Krim

Tim pengabdian melakukan demonstrasi pembuatan es krim menggunakan sayuran pakcoy dan bokcoy sebagai bahan utama. Proses ini dimulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan sayuran (blansing, pencampuran bahan, dan pemrosesan), hingga pembekuan. Peserta juga diberikan kesempatan mencicipi hasil es krim yang telah disiapkan sebelumnya untuk memberi gambaran rasa dan tekstur produk akhir.

d. Praktik Pembuatan Es Krim

Setelah penyampaian materi, mencicipi produk es krim yang sudah jadi dan melihat demonstrasi pembuatan es krim, peserta didampingi dalam praktik mandiri pembuatan es krim dan diberikan kesempatan untuk mengembangkan variasi rasa serta strategi pemasaran produk. Praktik ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis peserta, serta memperkuat pengalaman langsung dalam pengolahan produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian diikuti 32 peserta terdiri dari anggota Ikatan Istri Karyawan PT. GGF dan Kelompok Wanita Tani Tulip. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi (Gambar 1) secara lisan oleh tim pengabdian, yang menjelaskan pentingnya diversifikasi olahan hasil kebun, khususnya sayuran seperti sawi hijau, pakcoy, dan bokcoy. Peserta diberi pemahaman mengenai potensi nilai tambah dari pengolahan sayuran menjadi produk pangan alternatif, seperti es krim berbasis sayur, yang sehat dan bernilai jual, serta manfaat mengkonsumsi sayuran dan inovasi produk berbasis sayuran. Materi yang disampaikan mencakup: (1) nilai gizi dan manfaat sayuran dalam kesehatan (Slavin & Lloyd, 2012) dan (2) prinsip dasar pembuatan es krim sehat (Goff & Hartel, 2013). Setelah penyampaian materi, dilakukan sesi diskusi interaktif untuk menggali pengalaman peserta dalam berkebun dan mengolah hasil panen. Diskusi juga mencakup tantangan dalam pemasaran produk olahan, serta peluang pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Sesi ini memberikan ruang bagi peserta untuk berbagi pengalaman sekaligus merumuskan ide-ide pengembangan produk.



Gambar 1. Pembukaan acara dan pengarahan kegiatan pelatihan oleh pimpinan PT. GGF Bapak Fauzan Khumaidi (a) dan penyampaian materi pembuatan es krim berbahan dasar sayuran oleh Ibu Susilawati (b).

Sebelum praktik membuat es krim sendiri, peserta pelatihan diberi kesempatan mencoba produk es krim berbasis sayuran yang telah dibuat oleh tim pengabdian sebelum pelaksanaan kegiatan. Es krim dalam cup kecil dibagikan kepada peserta agar mereka dapat merasakan langsung produk es krim (Gambar 2) yang akan mereka buat nantinya. Es krim yang dibuat oleh tim pengabdian berbahan dasar sayuran sawi pokcoy, dibuat di laboratorium pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

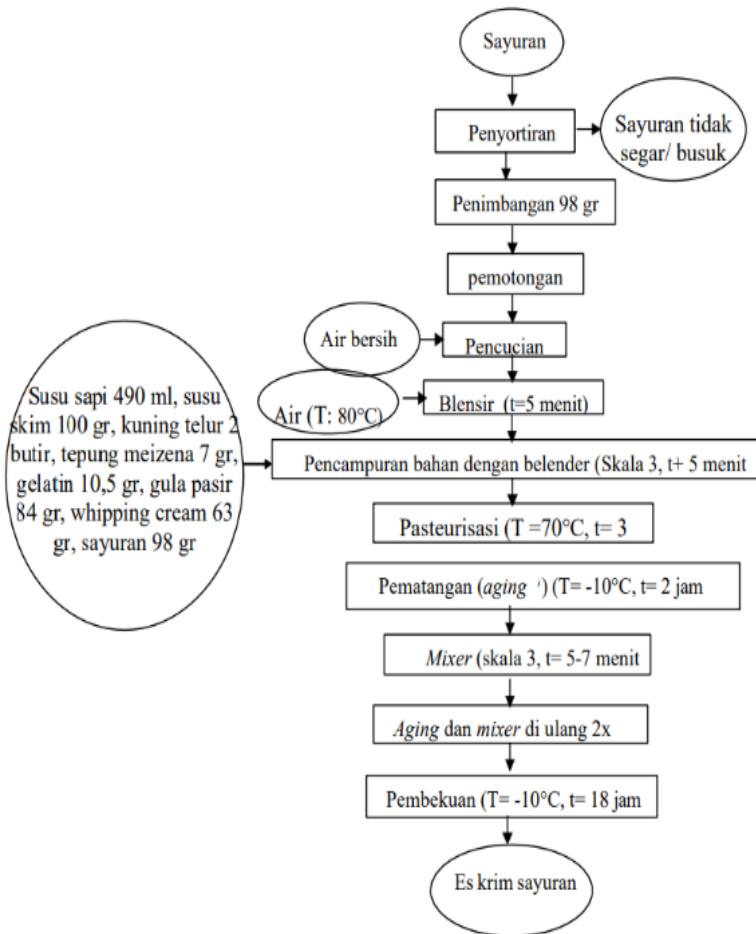


Gambar 2. Peserta mencicipi produk es krim berbahan dasar sayuran yang dibuat oleh tim pengabdian Universitas Lampung

Setelah mencicipi es krim sayuran yang dibuat tim pengabdian, selanjutnya peserta pelatihan memperhatikan demonstrasi pembuatan es krim menggunakan sayuran pakcoy dan bokcoy sebagai bahan utama. Demonstrasi (Gambar 3) dilakukan oleh tim pengabdian, proses ini dimulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan sayuran (blansing, pencampuran bahan, dan pemrosesan), hingga pembekuan (Gambar 4). Proses pembuatan es krim mengikuti prosedur yang disampaikan oleh (Susilawati et al., 2023), Fadmawati *et al.* (2019) dan Fikri *et al.* (2022). Peserta diajarkan teknik pembuatan es krim berbasis sayuran dengan bahan utama seperti bayam, wortel, ubi ungu, dan labu kuning. Proses pembuatan meliputi pemilihan dan pengolahan sayuran, pencampuran bahan dengan susu atau alternatif nabati dan teknik pembekuan dan penggunaan stabilizer alami seperti gum arabic atau gelatin.



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan es krim berbahan dasar sayuran oleh tim pengabdian



Gambar 4. Alur proses pembuatan es krim berbahan dasar sayuran (Susilawati et al., 2023; Fikri et al., 2022; Fadmawati et al., 2019)

Selanjutnya peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil dan diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri pembuatan es krim berbasis sayuran dengan bimbingan dari tim pelaksana (Gambar 5). Setiap kelompok telah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat es krim. Masing-masing kelompok mulai membuat es krim sesuai prosedur yang telah didemonstrasikan oleh tim pengabdian. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi selama praktik, yang ditunjukkan dengan semangat mencoba, berdiskusi dalam kelompok, dan kreativitas dalam penambahan rasa. Setelah melakukan praktik sesuai prosedur pembuatan es krim yang telah didemonstrasikan, peserta berhasil membuat es krim yang siap didinginkan dalam freezer (Gambar 6). Produk yang dihasilkan baru bisa dikonsumsi esok harinya (24 jam) setelah dimasukkan dalam freezer.



Gambar 5. Praktik pembuatan es krim berbahan dasar sayuran sawi (pakcoy dan bokcoy) oleh peserta pelatihan



Gambar 6. Produk es krim berbahan dasar sayuran (pakcoy dan bokcoy) yang dibuat oleh peserta pelatihan siap dimasukkan ke dalam freezer.

b. Pembahasan

Pelatihan pembuatan es krim berbasis sayuran yang dilaksanakan di PT Great Giant Food (GGF) memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan hasil kebun menjadi produk pangan bernilai tambah. Program ini menyasar kelompok perempuan, yaitu Ikatan Istri Karyawan GGF dan Kelompok Wanita Tani Tulip, yang telah memiliki pengalaman dalam berkebun namun masih terbatas dalam pengolahan pascapanen. Melalui pelatihan ini, peserta diperkenalkan dengan konsep diversifikasi pangan, khususnya es krim berbasis sayuran pakcoy dan bokcoy sebagai alternatif inovatif.

Secara umum, pengolahan sayuran menjadi produk es krim merupakan pendekatan yang adaptif terhadap tantangan konsumsi sayuran di masyarakat. Sayuran berdaun hijau seperti pakcoy dan bokcoy kaya akan nutrisi, termasuk vitamin C, K, folat, serta senyawa bioaktif yang bersifat antioksidan (Alifah *et al.*, 2019). Konsumsi langsung sayuran segar seringkali terbatas oleh faktor rasa atau preferensi konsumen dan daya tarik, terutama untuk anak-anak. Oleh karena itu,

pengembangan bentuk olahan seperti es krim berperan strategis dalam meningkatkan asupan gizi berbasis sayuran.

Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa metode partisipatif dan aplikatif memberikan dampak positif dalam penyampaian materi dan keterlibatan peserta. Hal ini diperkuat oleh temuan Nuraeni dan Setiawan (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dan demonstrasi efektif dalam meningkatkan penyerapan keterampilan, khususnya bagi kelompok masyarakat non-akademik. Dalam kegiatan pelatihan ini, peserta tidak hanya mendengarkan materi, tetapi juga berinteraksi aktif dalam diskusi, mencicipi hasil produk, menyaksikan demonstrasi, dan mempraktikkan sendiri proses pembuatan es krim.

Salah satu keunggulan dari kegiatan ini adalah pendekatan edukatif yang terintegrasi dengan potensi lokal. Sutrisno *et al.* (2023) menyatakan pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal dapat mendorong ketahanan ekonomi rumah tangga dan mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan. Dalam konteks ini, pemanfaatan pakcoy dan bokcoy hasil kebun memiliki nilai strategis karena memperpendek rantai distribusi dan meningkatkan kemandirian pangan. Penerapan konsep zero waste juga dapat dikembangkan lebih lanjut, seperti penggunaan sisa sayuran untuk kompos atau pakan ternak.

Produk es krim yang dihasilkan selama pelatihan memiliki karakteristik warna hijau alami, rasa yang segar, dan tekstur yang lembut, yang disukai oleh sebagian besar peserta. Penggunaan bahan tambahan alami seperti susu, krim, dan pemanis rendah kalori mendukung konsep makanan sehat yang kini semakin diminati konsumen (Wulandari *et al.*, 2014). Sebagian peserta bahkan mencoba inovasi dengan menambahkan perasa buah lokal seperti pisang dan stroberi, yang meningkatkan daya tarik produk secara visual dan organoleptik.

Secara teknis, pelatihan ini juga memperkenalkan prinsip dasar pembuatan es krim yang mencakup proses blansing sayuran, pencampuran bahan, pembekuan, serta penggunaan stabilizer alami. Pengetahuan ini sangat penting untuk menjamin keamanan pangan, stabilitas produk, dan umur simpan yang optimal (Fadmawati *et al.*, 2019). Tantangan utama yang diidentifikasi selama praktik adalah penyesuaian rasa sayuran agar sesuai dengan karakteristik es krim yang umumnya manis dan *creamy*. Hal ini justru membuka peluang untuk inovasi lanjutan, seperti penggunaan kombinasi rasa atau formulasi bahan baku yang lebih beragam.

Dari sisi pemberdayaan, kegiatan ini berperan dalam memperkuat kapasitas kelompok perempuan sebagai pelaku ekonomi lokal. Widodo *et al.* (2024) menunjukkan bahwa pelatihan berbasis kewirausahaan perempuan mampu meningkatkan motivasi, kemandirian, dan kontribusi ekonomi keluarga. Dalam pelatihan ini, peserta juga diajak menyusun strategi sederhana pemasaran produk berbasis digital dan dari mulut ke mulut. Ini menjadi langkah awal dalam membentuk jaringan usaha rumah tangga yang berkelanjutan. Lebih jauh, keterlibatan sektor industri seperti PT GGF dalam mendukung pelatihan ini menunjukkan sinergi antara dunia usaha dan pendidikan tinggi dalam upaya pengembangan masyarakat. Kemitraan semacam ini juga sejalan dengan rekomendasi dari Ibrahim, (2022), yang menekankan pentingnya kolaborasi multi-pihak dalam mempercepat transformasi ekonomi masyarakat melalui pendekatan berbasis inovasi lokal.

Dengan memperhatikan antusiasme peserta, keberhasilan uji coba produk, serta semangat kemitraan antara pelaksana dan peserta, maka pelatihan ini dapat dijadikan model replikasi untuk kegiatan pengabdian serupa di wilayah lain. Keberhasilan kegiatan ini bukan hanya diukur dari produk yang dihasilkan, tetapi dari meningkatnya kesadaran dan kemampuan peserta dalam mengelola potensi lokal menjadi kekuatan ekonomi keluarga.

Dalam jangka panjang, kegiatan seperti ini diharapkan mampu mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), terutama pada poin 2 (*Zero Hunger*), poin 5 (*Gender Equality*), dan poin 8 (*Decent Work and Economic Growth*). Priminingsyah dan Yuliati (2016) menyatakan bahwa keterlibatan perempuan dalam kegiatan produktif berbasis pangan lokal mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga dan kesejahteraan keluarga secara umum.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan es krim berbasis sayuran yang dilaksanakan di PT GGF terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran peserta terhadap pentingnya diversifikasi olahan hasil kebun. Peserta memperoleh pemahaman konsep mengenai manfaat gizi dan teknik pengolahan sayuran, juga pengalaman praktis dalam menciptakan produk inovatif yang sehat dan memiliki potensi ekonomi. Kegiatan ini menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal seperti pakcoy dan bokcoy dapat diolah menjadi produk es krim yang disukai oleh konsumen, dengan tampilan menarik dan rasa yang kompetitif. Pelatihan ini juga menjadi media pemberdayaan perempuan dan penguatan ekonomi rumah tangga di lingkungan PT GGF, sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan. Antusiasme dan partisipasi aktif dari para peserta menunjukkan bahwa pelatihan semacam ini memiliki potensi besar untuk direplikasi dan dikembangkan lebih lanjut, baik dalam skala komunitas maupun skala usaha mikro kecil menengah (UMKM). Hasil pelatihan juga membuka peluang untuk pengembangan produk-produk olahan sayur lainnya yang berbasis potensi lokal dan ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis, Kecamatan Kudadampit, Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment Community (JEC)*, 1(2), 52–58. <https://doi.org/10.36423/jec.v1i2.364>
- Fadmawati, G. A. Y., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Varian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 86–93.
- Fikri, M., Hafizah, E., & Putri, R. F. (2022). Pengaruh Proporsi Berbagai Stabilizer Alami Terhadap Overrun, Daya Leleh dan Organoleptik Es Krim Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(3), 78–89.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*. Springer US. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>
- Ibrahim, H. R. (2022). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah Melalui Pendekatan Inovasi Sosial dan Collaborative Governance. *Jurnal Ilmu dan Budaya*, 43(1), 103. <https://doi.org/10.47313/jib.v43i1.1532>
- Liu, R. H. (2013). Health-Promoting Components of Fruits and Vegetables in the Diet. *Advances in Nutrition*, 4(3), 384S-392S. <https://doi.org/10.3945/an.112.003517>
- Nuraeni, Y., & Setiawan, A. H. (2023). Penerapan Metode Demonstrasi dalam Pelatihan Berbasis Marketplace untuk Meningkatkan Kemampuan Pemasaran Produk pada Pelaku Usaha Bank Sampah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(4), 5846–5851. <https://doi.org/10.24815/jimps.v8i4.28456>
- Priminingsyah, D. N., & Yuliati, Y. (n.d.). *Peran Perempuan Dalam Ketahanan Pangan Keluarga*.
- Setiawati, E., Salamah, S., & Sukadari, S. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal bagi Anggota PKK di Ngestiharjo Kabupaten Bantul. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(3), 555. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i3.8373>
- Slavin, J. L., & Lloyd, B. (2012). Health Benefits of Fruits and Vegetables. *Advances in Nutrition*, 3(4), 506–516. <https://doi.org/10.3945/an.112.002154>
- Susilawati, S., Rizal, S., Muhardi, M., & Taqiyuddin, M. N. F. (2023). Pengaruh penambahan tepung biji durian sebagai bahan penstabil terhadap kualitas es krim susu kambing etawa. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(1), 66–75.
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanal, I. F. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (S. Widowati & R. A. Nurfitriani, Eds.). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Widayanti, N., Maimurni, S., Mulyadi, D. S., Ratnasari, N. D. P., Aisyah, S., & Syahria, N. (2018). Inovasi Pemanfaatan Sayuran Menjadi Smoothie dan Ice Cream Sayur. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(1), 47–53. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v2.i1.a1635>
- Widodo, Z. D., Wijiastuti, S., Handoko, T., Alhusin, S., Vanesa, P. R., & Rahmadani, N. (2024). Sosialisasi Kewirausahaan Untuk Mengembangkan Potensi Ibu Rumah Tangga Mandiri Dalam Ekonomi Kreatif. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.36728/ganesha.v4i1.3159>
- Wulandari, B., Ishartini, D., & Afandi, D. R. (2014). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 12–21.