

## Pengenalan dan Pelatihan Olahan Kue Putu Ayu dari Ketan Hitam di Desa Wisata Curug Wetan

Febryola Indra<sup>1</sup>, Amelda Pramezwar<sup>2</sup>, Juliana<sup>3</sup>, Ira Brunchilda Hubner<sup>4</sup>, Samuel Musa Liha<sup>5</sup>,  
Winnie Ibe<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan.

Email : [febryola.indra@uph.edu](mailto:febryola.indra@uph.edu), [amelda.pramezwar@uph.edu](mailto:amelda.pramezwar@uph.edu), [juliana.stpph@uph.edu](mailto:juliana.stpph@uph.edu),  
[ira.hubner@uph.edu](mailto:ira.hubner@uph.edu), [samuel.liha@uph.edu](mailto:samuel.liha@uph.edu), [01541210045@student.uph.edu](mailto:01541210045@student.uph.edu)

### Abstract

Community service is a higher education program within Tridharma that aims to cultivate a sense of social responsibility through knowledge and skill-sharing. The objectives of this activity include: (1) Providing training on making putu ayu cake from black sticky rice. (2) Establishing a cooperative relationship between the Faculty of Tourism at Pelita Harapan University and the Curug Wetan Tourism Village. (3) Conducting community service as part of Tri Dharma Higher Education. (4) Engaging women from Curug Wetan Tourism Village to enhance their skills in making putu ayu cake from black sticky rice. There were 20 training participants. The anticipated outcome is to enhance the women's knowledge in the village about this traditional cake and potentially inspire future entrepreneurial endeavors. This initiative is expected to positively impact the preservation of Indonesian culinary traditions and the well-being of local communities. The community service led by the women in Curug Wetan village has yielded promising results, evident in the significant improvement between pre-test and post-test scores. Furthermore, the high level of enthusiasm displayed by the mothers in the village, along with their warm reception and successful participation in the activities, is noteworthy.

**Keywords:** putu ayu cake, black glutinous rice, Community Service Program (PkM), Training

### Abstrak

Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu program perguruan tinggi yang Tridharmanya bertujuan untuk menumbuhkan rasa kepedulian terhadap masyarakat dengan berbagi ilmu dan keterampilan. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Memberi pelatihan untuk membuat kue putu ayu dari ketan hitam (2) Membangun hubungan kerjasama antara pihak Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dengan Desa Wisata Curug Wetan (3) Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dari Tridharma Perguruan Tinggi (4) Mengajak Ibu-ibu Desa Wisata Curug Wetan untuk menambah ilmu dalam pembuatan kue putu ayu dari ketan hitam. Peserta pelatihan yang berjumlah 20 orang. Hasil yang diharapkan dalam pengabdian masyarakat ini adalah agar dapat menambah wawasan Ibu-ibu Desa Wisata Curug Wetan mengenai kue putu ayu berbahan dasar ketan hitam serta diharapkan dapat menjadi inspirasi bisnis dimasa depan. Hal ini akan berdampak positif pada pelestarian kue tradisional Indonesia dan kesejahteraan masyarakat lokal. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan terhadap ibu-ibu di desa Curug Wetan membuahkan hasil. Hal ini dapat dilihat dari hasil *post-test* yang berubah pesat dari *pre-test*. Selain itu juga melihat antusias ibu-ibu di Desa Curug Wetan yang sangat tinggi, sambutan yang hangat dan para ibu berhasil menjalankan kegiatan mulai dari awal sampai akhir dengan semangat.

**Kata kunci :** kue putu ayu, ketan hitam, PkM, Pelatihan

Submitted: 2024-04-07	Revised: 2024-04-14	Accepted: 2024-04-29
-----------------------	---------------------	----------------------

### Pendahuluan

Perguruan tinggi melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tujuan untuk mengembangkan, menyebarkan, dan menyelesaikan berbagai masalah yang dihadapi masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan, penyuluhan, penyaluran ilmu, dan beragam inisiatif lainnya untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat (Hasan et al., 2022). Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan rasa saling membantu dengan cara memberikan ilmu kepada orang lain seperti pelatihan mengenai *japanese fruit* (Goeltom et al., 2021), pelatihan

penggunaan *social media* untuk promosi produk kuliner dan pelatihan personal *grooming dan hygiene* (Hubner et al., 2021, 2022) ; pelatihan kue klepon kukus (Indra et al., 2023) ; pelatihan martabak telur shirataki (Hubner et al., 2021) ; pelatihan kreasi tteok (Lemy et al., 2021); pelatihan pemanfaatan sayur organik (Pramezwarly, 2023); pelatihan *towel art* (Sianipar et al., 2023) ; pelatihan hygiene dan sanitasi (Sianipar et al., 2023) ; pelatihan pembuatan bambu batik (Sihombing et al., 2023); pelatihan etika dan tanggungjawab sosial (Pramono et al., 2021); pelatihan membuat kreasi pizza (Juliana et al., 2022).

Kegiatan ini merupakan acara Pengabdian Kepada Masyarakat yang diadakan oleh Fakultas Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan untuk Ibu-ibu Desa Wisata Curug Wetan. Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan acara pelaksanaan untuk membagi pengalaman dan pengetahuan khusus kepada masyarakat, khususnya dalam bidang pastry (Indra & Arkananta, 2022; Indra & Christabel, 2022).

Kue putu ayu merupakan salah satu kuliner khas Jawa Tengah, yang termasuk dalam kue basah serta jajanan pasar (Wulandari et al., 2023) Kue putu ayu dibuat dari bahan utama tepung terigu, gula putih, telur ayam, santan, serta kelapa parut. Kue putu ayu mempunyai karakteristik khas berwarna hijau pada bagian dasar serta putih pada bagian atas (Agmasari, 2020).

Ketan hitam merupakan bulir beras utuh yang belum melalui proses pemasakan. Beras ketan hitam ialah varietas beras yang memiliki pigmen paling baik, dengan rasa serta aroma yang baik dan penampilan yang spesifik serta unik. Beras ketan hitam mempunyai ciri lekat ataupun lengket sesudah dikukus karena patinya memiliki amilopektin sebesar 92 – 98%. Ketan hitam berwarna hitam saat belum dimasak serta berubah menjadi keunguan sesudah dimasak karena memiliki banyak antosianin, pigmen antioksidan yang juga ditemui pada terong serta *blueberry* (Estiasih et al., 2022; Khudori, 2021). Ketan hitam berguna sebagai zat besi bagi tubuh, kaya antioksidan dan antosianin dan memiliki sifat anti kanker (Ratriani, 2023).

Dengan dasar tersebut, Pariwisata Universitas Pelita Harapan, melalui Program Studi Pengelolaan Perhotelan, menyelenggarakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang akan fokus pada kue putu ayu Fakultas ketan hitam untuk para ibu di Desa Wisata Curug Wetan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan mengenai pembuatan kue putu ayu dari ketan hitam. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa Pengelolaan Perhotelan dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan mereka kepada para ibu di Desa Wisata Curug Wetan. Diharapkan melalui pelatihan ini, kerja sama antara Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dengan Desa Wisata Curug Wetan dapat meningkat.

### **Metode Pelaksanaan**

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan secara langsung di Kantor Desa Curug Wetan. Diawali dengan kata pembuka, pengadaan pre-test dan dilanjut dengan pemaparan materi serta pembuatan kue putu ayu ketan hitam yang terbagi dalam empat kelompok masing-masing terdiri atas 5 peserta. Dilanjut dengan pengisian post-test, form feedback dan diakhiri dengan makan siang. Pretest dan post-test diadakan bertujuan sebagai indikator apakah pemaparan materi yang berlangsung dimengerti oleh peserta.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dalam satu sesi. Di sesi awal setelah sampai di Desa Curug Wetan para anggota melakukan persiapan kegiatan lalu setelah para peserta berdatangan para peserta akan melakukan absensi terlebih dahulu dan mendapatkan satu snack box dan

air mineral. Dilanjutkan dengan kata sambutan pembuka dari perwakilan mahasiswa Felicia Andyny, dosen, dan perwakilan warga Desa Curug Wetan, setelah kata pembuka acara dilanjutkan dengan kegiatan pre-test, yang bertujuan untuk mengetahui pemahaman warga Desa Curug Wetan tentang kue tradisional yaitu Kue Putu yang akan dipaparkan, lalu dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang Olahan Kue Putu dari Ketan Hitam oleh Winny Ibe, selanjutnya dilakukan kegiatan demonstrasi dan kegiatan pelatihan kepada warga Desa Curug Wetan yang dibantu oleh semua anggota kegiatan. Setelah selesai dengan rangkaian acara dilanjutkan dengan pengerjaan post-test, lalu dilanjutkan dengan kegiatan pembagian goodie bag dan penyerahan sertifikat kepada setiap peserta kegiatan pelatihan. Lalu acara ditutup dengan kata penutup dan doa penutup oleh dosen, lalu foto bersama dengan semua anggota kegiatan dan semua panitia acara, lalu pembagian konsumsi makan siang dan membereskan peralatan demonstrasi, lalu kembali ke UPH jam dua belas siang.

Dalam pelaksanaan PKM Desa Curug Wetan "Pengenalan dan Pelatihan Olahan Kue Putu Ayu dari Ketan Hitam" juga dilakukan sesi *pre-test* dan *post-test*. Sesi *pre-test* dan *post-test* ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta tentang materi yang dijelaskan dan di demonstrasikan, dan *post-test* di akhir acara untuk menguji apakah peserta mengerti dan paham mengenai materi yang disampaikan sebelumnya.

Hasil *Pre-test* dan *Post-test* dari responden adalah sebagai berikut:

**Putu ayu berasal dari mana?**

**Tabel 1.** Respon dari pertanyaan "Putu Ayu Berasal dari mana?"

Jawaban	Responden Pre-test	%	Responden Post-test	%
Jawa barat	3	0,17%	-	-
Jawa tengah	5	0,28%	18	100%
Jawa timur	-	-	-	-
Bali	10	0,56%	-	-
Jawaban	Responden Pre-test	%	Responden Post-test	%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,17% peserta menjawab a "jawa barat", 0,28% peserta menjawab b "jawa tengah", 0% orang menjawab c "jawa timur", dan 0,56% peserta menjawab d "bali", Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab "jawa barat", 100% peserta menjawab b "jawa tengah", 0% peserta menjawab c "jawa timur" dan 0% menjawab "bali".

**Apa arti putu ayu?**

**Tabel 2.** Respon dari pertanyaan "Apa arti putu ayu?"

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Putri tidur	-	-	-	-
Si cantik	3	0,17%	-	-
Indah menawan	-	-	-	-
Putri cantik	15	0,83%	18	100%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0% peserta menjawab a “putri tidur”, 0,17% orang menjawab b “si cantik” , 0% orang menjawab c “indah menawan” dan 0,83% peserta menjawab d “putri cantik”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab a “putri tidur”, 0% peserta menjawab “si cantik”, 0% peserta menjawab c “indah menawan” dan 100% peserta menjawab d “ putri cantik”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi semua peserta dapat menjawab dengan benar.

**Putu ayu dimasak dengan cara apa?**

**Tabel 3.** Respon dari pertanyaan “Putu ayu dimasak dengan cara apa?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Digoreng	1	0,05%	-	-
Dibakar	2	0,11%	-	-
Dikukus	15	0,83%	18	100%
Dipanggang	-	-	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,05% peserta menjawab a “digoreng”, 0,11% peserta menjawab b “dibakar”, 0,83% peserta menjawab c “dikukus” dan 0% peserta menjawab d “dipanggang”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab a “digoreng”, 0% peserta menjawab b “dibakar”, 100% peserta menjawab c “dikukus” dan 0% peserta menjawab d “dipanggang”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi semua peserta dapat menjawab dengan benar.

**Mengapa kelapa harus dikukus terpisah terlebih dahulu?**

**Tabel 4.** Respon dari pertanyaan “Mengapa kelapa harus dikukus terpisah terlebih dahulu?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Agar tidak mudah basi	15	0,83%	18	100%
Agar tertata rapi	-	-	-	-
Agar matang terlebih dahulu	-	-	-	-
Jawaban b & c benar	3	0,17%	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,83% peserta menjawab a “agar tidak mudah basi”, 0% peserta menjawab b “agar tertata rapi”, 0% peserta menjawab c “agar matang

terlebih dahulu” dan 0% peserta menjawab d “jawaban b & c benar”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab a “agar tidak mudah basi”, 0% peserta menjawab b “agar tertata rapi”, 0% peserta menjawab c “agar matang terlebih dahulu” dan 0% peserta menjawab d “jawaban b & c benar”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi semua peserta dapat menjawab dengan benar.

**Tanda putu ayu sudah tidak bagus lagi, yaitu?**

**Tabel 5.** Respon dari pertanyaan “Tanda putu ayu sudah tidak bagus lagi, yaitu?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Kelapa berbau	5	0,28%	2	0,11%
Kelapa berubah menjadi kekuningan	9	0,5%	16	0,89%
Kue berubah warna	2	0,11%	-	-
Kue mudah dibelah	2	0,11%	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,28% peserta menjawab a “kelapa berbau”, 0,5% peserta menjawab b “kelapa berubah menjadi kekuningan”, 0,11% peserta menjawab c “kue berubah warna” dan 0,11% peserta menjawab d “kue mudah dibelah”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0,11% peserta menjawab a “kelapa berbau”, 0,89% peserta menjawab b “kelapa berubah menjadi kekuningan”, 0% peserta menjawab c “kue berubah warna” dan 0% peserta menjawab d “kue mudah dibelah”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi semua peserta dapat menjawab dengan benar.

**Fungsi dari daun pandan merupakan dibawah ini, kecuali?**

**Tabel 6.** Respon dari pertanyaan “Fungsi dari daun pandan merupakan dibawah ini, kecuali?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Untuk menambah aroma	5	0,28%	2	0,11%
Untuk mempercantik makanan (garnish)	1	0,05%	12	0,66%
Untuk memberikan	2	0,11%	-	-

warna alami pada makanan

Untuk menambah rasa	10	0,55%	4	0,22%
---------------------	----	-------	---	-------

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,28% peserta menjawab a “untuk menambah aroma”, 0,05% peserta menjawab b “untuk mempercantik makanan (garnish”, 0,11% peserta menjawab c “untuk memberikan warna alami pada makanan” dan 0,55% peserta menjawab d “untuk menambah rasa “. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0,11% peserta menjawab a “untuk menambah aroma”, 0,66% peserta menjawab b “untuk mempercantik makanan (garnish”, 0% peserta menjawab c “untuk memberikan warna alami pada makanan” dan 0,22% peserta menjawab d “untuk menambah rasa “. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi semua peserta dapat menjawab dengan benar.

**Apa fungsi dari pasta vanilla?**

**Tabel 7.** Respon dari pertanyaan “Apa fungsi dari pasta vanilla?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Menghilangkan bau amis dari telur	18	100%	16	0,89%
Membantu adonan agar tidak cepat mengeras	-	-	-	-
Menambah volume adonan	-	-	3	0,16%
Pengganti susu	-	-	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 100% peserta menjawab a “Menghilangkan bau amis dari telur”, 0% peserta menjawab b “Membantu adonan agar tidak cepat mengeras”, 0% peserta menjawab c “Menambah volume adonan” dan 0% peserta menjawab d “Pengganti susu “. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0,89% peserta menjawab a “Menghilangkan bau amis dari telur”, 0% peserta menjawab b “untuk mempercantik makanan (garnish”, 0,16% peserta menjawab c “Menambah volume adonan” dan 0% peserta menjawab d “Pengganti susu “. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi ada peserta tidak menjawab dengan benar.

**Apa tepung yang digunakan dalam pembuatan putu ayu ketan hitam?**

**Tabel 8.** Respon dari pertanyaan “Apa tepung yang digunakan dalam pembuatan putu ayu ketan hitam?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Tepung terigu	2	0,11%	-	-
Tepung beras	2	0,11%	1	0,05%
Tepung ketan hitam	14	0,77%	17	0,94%
Tepung tapioka	-	-	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,11% peserta menjawab a “tepung terigu”, 0,11% peserta menjawab b “tepung beras”, 0,77% peserta menjawab c “tepung ketan hitam” dan 0% peserta menjawab d “tepung tapioka”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab a “tepung terigu”, 0,05% peserta menjawab b “tepung beras”, 0,94% peserta menjawab c “tepung ketan hitam” dan 0% peserta menjawab d “tepung tapioka”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi ada peserta tidak menjawab dengan benar.

**Berikut merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat putu ayu ketan hitam, kecuali?**

**Tabel 9.** Respon dari pertanyaan “Berikut merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat putu ayu ketan hitam, kecuali?”

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Telur	2	0,11%	-	-
Gula pasir	3	0,16%	-	-
Santan	2	0,11%	-	-
Keju	11	0,61%	18	100%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,11% peserta menjawab a “telur”, 0,16% peserta menjawab b “gula pasir”, 0,11% peserta menjawab c “santan” dan 0% peserta menjawab d “keju”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 0% peserta menjawab a “telur”, 0,05% peserta menjawab b “gula pasir”, 0% peserta menjawab c “santan” dan 100% peserta menjawab d “keju”. Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi ada peserta tidak menjawab dengan benar.

**Apa bahan yang dapat menggantikan pasta vanilla?**

**Tabel 10.** Respon dari pertanyaan "Apa bahan yang dapat menggantikan pasta vanilla?"

Jawaban	Responden <i>Pre-test</i>	%	Responden <i>Post-test</i>	%
Pasta pandan	15	0,83%	18	100%
Pasta coklat	3	0,16%	-	-
Pasta kacang merah	-	-	-	-
Pasta kacang ijo	-	-	-	-

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 0,83% peserta menjawab a "pasta pandan", 0,16% peserta menjawab b "pasta coklat", 0% peserta menjawab c "pasta kacang merah" dan 0% peserta menjawab d "pasta kacang ijo". Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 100% peserta menjawab a "pasta pandan", 0% peserta menjawab b "pasta coklat", 0% peserta menjawab c "pasta kacang merah" dan 100% peserta menjawab d "pasta kacang ijo ". Mayoritas peserta menjawab dengan benar saat *pre-test*, tetapi setelah pemaparan materi ada peserta tidak menjawab dengan benar.

**Kesimpulan**

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan terhadap ibu-ibu di desa Curug Wetan membuahkan hasil. Hal ini dapat dilihat dari hasil *post-test* yang berubah pesat dari *pre-test*. Selain itu juga melihat antusias ibu-ibu di Desa Curug Wetan yang sangat tinggi, sambutan yang hangat dan para ibu berhasil menjalankan kegiatan mulai dari awal sampai akhir dengan semangat. Meski demikian, kegiatan yang dilakukan tentu memiliki kelebihan dan kekurangan. Untuk itu ibu-ibu di Desa Curug Wetan memberi *feedback* agar kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan Universitas Pelita Harapan dapat berkembang dan semakin baik kedepannya.

**Daftar Pustaka**

Agmasari, S. (2020). Resep Kue Putu Ayu, Kue Tradisional Mirip Bolu Kukus. <https://Indeks.Kompas.Com/Profile/670/Silvita.Agmasari>.

Estiasih, T., Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia Dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. <https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=V9lyeaaqbj>

Goeltom, V. A. H., Yuliantoro, V. N., & Oktaviani, D. C. (2021). Pelatihan Pembuatan Japanese Fruit Sando Di Sml Umkm Centre Bsd City. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*. <https://Api.Semanticscholar.Org/Corpusid:246068336>

Hasan, H., Haliah, H., & Fahdal, M. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Umkm Sulawesi Dalam Implementasi Digitalisasi Umkm . *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , 3(1 Se-Articles), 43–50. <https://Doi.Org/10.35912/Yumary.V3i1.1225>

Hubner, I. B., Pramezwary, A., & Rosse Marisca Gajeng, W. (2022). Pelatihan Personal Grooming Dan



- Hygiene Dalam Dunia Kerja. *Abdimas Siliwangi*, 5(3), 556–577. <https://doi.org/10.22460/As.V5i3.10738>
- Hubner, I. B., Sweet, D., & Joanna, I. (2021). Eggs Martabak Training With Shirataki To Students Smkn 7 Tangerang. *Journal Of Community Service And Engagement ( Jocosae )*, 01(01), 7–12.
- Indra, F., & Arkananta, N. (2022). Pelatihan Pengolahan Ayam Geprek Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point Di Sml Umkm Centre. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 4337–4344. <https://doi.org/10.53625/Jabdi.V2i3.2951>
- Indra, F., & Christabel, V. N. (2022). Pelatihan Pembuatan Pizza Dan Paves Berbahan Dasar Ubi Ungu Kepada Siswa-Siswi Smk Santa Maria. *Jurnal Bangun Abdimas*. <https://api.semanticscholar.org/Corpusid:252582158>
- Indra, F., Pramezwarly, A., Hubner, I. B., Liha, S. M., & Jocelyn, C. (2023). *Pengenalan Dan Pelatihan Olahan Kue Klepon Kukus Di Desa Curug Wetandesia Curug Wetan*. 4(4), 8398–8402.
- Ira Brunchilda Hubner, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & Nova Bernedetta Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram Dalam Promosi Produk Kuliner. *Ta'awun*, 1(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/Taawun.V1i02.197>
- J, Juliana, Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). Introduction And Training On Professional Ethics And Social Responsibilities For Hospitality And Tourism Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Professional Ethics Dan Social Responsibilities For Hospitality. *Jurnal Sinergitas Pkm & Csr*, 5(2), 426–433. <https://doi.org/10.19166/Jspc.V5i1.2611>
- Juliana, Hubner, I. B., Tanyauw, E., Fernando, E., & Elroy, S. (2022). Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada Smk Pariwisata Gema Gawita. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://api.semanticscholar.org/Corpusid:261207046>
- Khudori, M. (2021). *Menganalisis Sifat Fisik, Biologis, Kimia, Dan Kandungan Nilai Gizi Ketan Hitam* <https://osc.medcom.id/community/menganalisis-sifat-fisik-biologis-kimia-dan-kandungan-nilai-gizi-ketan-hitam-1890>.
- Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4, 12–23.
- Pramezwarly, A. L. D. M. J. J. H. B. I. D. J. , H. D. J. , E. C. C. W. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Sayur Organik Dalam Pembuatan Makanan Saladsehat Dan Strategi Pemasaran Di Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya. *Communnity Development Journal*.
- Ratriani, V. (2023). *9 Manfaat Ketan Hitam Yang Terbukti Baik Untuk Kesehatan* <https://kesehatan.kontan.co.id/news/9-manfaat-ketan-hitam-yang-terbukti-baik-untuk-kesehatan>.
- Sianipar, R., Hubner, I., Pramezwarly, A., Oktaria Sihombing, S., Adjah, R., Chandra, T., Wijaya, E., Setiawan, J., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., & Ekonomi Dan Bisnis, F. (2023). Pelatihan Pembuatan Towel Art Dan Making Bed Kepada Ibu Pkk Dari Desa Curug Wetan. *Community Development Journal*, 4(2), 4892–4903.
- Sianipar, R., Maleachi, S., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U.,

Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4904–4913.

Sihombing, S. O., Juliana, J., Hubner, I. B., Pramono, R., Hidayat, J., Ekonomi, F., & Harapan, U. P. (2023). *Bamboo Design Training For Hotel And Culinary Amenities At The Bamboo Community Of Sukabumi Regency*. 2(2), 99–107.

Wulandari, A. P., Salsabila, A. A., Cahyani, K., Nurazizah, T. S., & Ulfiah, Z. (2023). Pentingnya Media Pembelajaran Dalam Proses Belajar Mengajar. *Journal On Education*, 5(2), 3928–3936. <https://doi.org/10.31004/joe.v5i2.1074>