

PENINGKATAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN ANEKA KUE UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA DI KALURAHAN MARGOSARI

Sutriyati Purwanti¹, Mutiara Nugraheni², Ngabdul Munif³, Ezra Chica'al Sandya⁴

^{1,2,3,4} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: Sutriyati_purwanti@uny.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini secara garis besar bertujuan memberikan wawasan, edukasi dan keterampilan bidang kuliner untuk meningkatkan perekonomian khususnya di masyarakat Kampung KB Kalurahan Margosari Pengasih Kulon Progo. Pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan untuk masyarakat meliputi: 1) Pengetahuan mengolah berbagai aneka jenis kue, 2) ketrampilan dalam membuat dan mengemas aneka jenis produk kue dengan baik, 3) mengetahui berbagai macam jenis kemasan dan label yang digunakan, 4) Ketrampilan berkaitan menghitung harga jual produk.

Kegiatan PkM diselenggarakan bulan 3-4 Agustus 2023, bertempat di Laboratorium Pastry Tata Boga FV UNY. Sasaran peserta PkM merupakan masyarakat kampung KB Kalurahan Margosari Pengasih Kulon Progo. Metode yang digunakan yaitu ceramah, diskusi dan tanya jawab, serta praktik. Hasil dari kegiatan PkM dianalisis dengan menggunakan Teknik deskriptif dengan nilai Presentasi.

Hasil dari kegiatan PkM diantaranya peserta: 1) Mempunyai pengetahuan dalam mengolah berbagai aneka jenis kue, 2) Terampil dalam membuat dan mengemas aneka jenis produk kue nusantara dan pastry dengan baik, 3) Mempunyai pengetahuan jenis kemasan dan label yang digunakan, 4) Terampil menghitung harga jual produk.

Kata kunci: PPM, kue, pengabdian, pelatihan

PENDAHULUAN

Globalisasi dan pengentasan kemiskinan merupakan agenda utama dari *Millennium Development Goals* (MDGs) dengan menuntut pemerintah untuk meningkatkan tanggung jawab terhadap penyelenggaraan pembangunan secara cepat dan tepat untuk meningkatkan perekonomian. Kebijakan otonomi daerah memberikan tuntutan kepada kabupaten atau kota untuk mengembangkan kemampuan dalam mengelola produksi berbagai sumber daya lokal yang dimiliki untuk menjadi produk unggulan.

Pembangunan ekonomi berbasis lokal merupakan pembangunan ekonomi yang tangguh, masyarakat dapat mengembangkan potensi tersebut sehingga menjadi keunggulan lokal. Untuk meningkatkan pembangunan ekonomi lokal, maka pemerintah daerah berupaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan menggali dan

mengembangkan potensi-potensi yang ada di wilayah tersebut.

Pembangunan ekonomi berbasis lokal dapat dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat (Anisa & Ekowati, 2021)[1]. Pembangunan ekonomi berbasis lokal ini dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk berperan dan berinisiatif dalam menentukan dan mengolah sumberdaya lokal. Pengembangan ekonomi yang bertumpu pada sumberdaya lokal diharapkan mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan perekonomian lokal, sehingga berdampak pada peningkatan perekonomian lokal [1].

Perekonomian lokal yang lemah pada masyarakat dapat berdampak pada beberapa aspek dan salah satunya dari aspek kesehatan atau tingkat gizi masyarakat. Stunting merupakan masalah gizi yang dialami tidak hanya di Indonesia tetapi di dunia. Isu stunting juga menjadi salah satu target pembangunan di

bidang Kesehatan dalam rencana pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-2024, dengan target tahun 2024 prevalensi stunting di Indonesia turun menjadi 14% (Kemenkes, 2020). Menurut data di profil Kesehatan DIY 2020, prevalensi stunting naik yaitu sebesar 14,4% sedangkan di kabupaten Kulon Progo pada tahun 2020 sebesar 11,80%. Diversifikasi pangan lokal merupakan salah satu cara bagi pemerintah dalam meningkatkan aneka produk makanan yang bisa dijual oleh masyarakat dengan memanfaatkan aneka jenis produk berbahan dasar lokal yang ada disekitar. Buah pisang merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di DIY terutama di daerah kulon progo. Saat ini buah pisang hanya menjadi olahan seperti dikukus atau dibuat ceriping, sedangkan buah pisang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam berbagai macam jenis olahan yaitu cake, isian roti dan camilan.

Manfaat buah pisang yang begitu besar bagi tubuh membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang inovatif [2]. Pengolahan pisang utuh dengan menggunakan daging buah maupun kulitnya, dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung gandum yang memiliki kandungan serat pangan untuk meningkatkan zat gizi produk. Serat pangan terdiri dari pektin, selulosa, hemiselulosa, lignin, dan pati resisten yang memiliki manfaat bagi kesehatan terutama dalam proses pencernaan. Produk roti dan kue dengan penambahan tepung daging buah maupun kulit pisang memberikan hasil peningkatan kandungan gizi dibandingkan dengan produk roti dan kue dipasaran [3].

Selain itu juga terdapat olahan penambahan sayuran pada stik bawang dengan tujuan untuk memberikan olahan yang sehat dan mempunyai nilai gizi. Saat ini umumnya olahan camilan seperti stik bawang dijual tanpa penambahan inovasi berupa sayuran sehingga dengan adanya pelatihan ini diharapkan peserta bisa memanfaatkan aneka jenis sayuran yang disekitar tempat tinggal untuk dibuat pewarna alami makanan. Pewarna alami dapat menjadi alternatif dalam memberikan warna pada makanan olahan dan minuman agar terlihat lebih

menarik, khususnya bagi anak-anak. Selain itu, pewarna alami juga dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Pewarna makanan alami banyak terdapat dalam tumbuhan, antara lain, kunyit, wortel, ubi ungu, tomat, daun pandan suji, buah naga, bayam, bunga telang, rosela, dan kembang sepatu [4]

Tahun ke-

No	Nama Kegiatan	Bulan												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Kajian teori dan empiris di lapangan													
2	Pendahuluan menajaring potensi produk olahan kue untuk dikembangkan													
3	Diskusi untuk memantapkan pelatihan berkaitan produk olahan kue													
4	Praktik pengolahan makanan													
5	Pendampingan													
6	Penyusunan laporan hasil													

Pelatihan pembuatan produk aneka kue memberikan beberapa manfaat bagi masyarakat, selain untuk menambah ketrampilan dalam pembuatan berbagai macam jenis kue yaitu , juga untuk meningkatkan perekonomian masyarakat juga untuk diversifikasi pangan sehingga masyarakat bisa mengoptimalkan bahan pangan lokal yang ada disekitar tempat tinggal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, melalui program dosen berkegiatan di luar kampus menawarkan solusi kreasi kue dengan olahan dari pisang, stik bawang dengan inovasi penambahan sayuran untuk meningkatkan gizi dan meningkatkan daya tarik produk dengan menambah warna pada makanan. Pengemasan, foto produk makanan, labelling dan pemasaran produk merupakan bagian penting dalam meningkatkan penjualan sebuah produk terutama produk makanan.

Bisnis kuliner di masyarakat kalurahan Margosari masih menggunakan pemasaran tradisional sehingga diperlukan adanya pemasarana modern melalui start up bisnis kuliner. Bisnis startup mampu menumbuhkan atau menciptakan peluang baru bagi para generasi muda khususnya yang bersedia untuk beradaptasi dan mengubah model pasar tradisional ke pasar virtual[5]. Pemasaran bisa menggunakan sistem online dengan platform online dan sebagainya.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Pemilihan metode yang akan diterapkan diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta dalam menerima materi dari kegiatan. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik/ latihan berkelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan kelompok sasaran, pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga Kampus Wates, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Yogyakarta

Target luaran ditahap berikutnya yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kelompok maka dalam kegiatan PKM, tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

1. Teori

Kegiatan teori dilakukan di hari pertama sebelum peserta PKM melaksanakan kegiatan Praktik di lab. Tim PKM menyajikan materi dan berdiskusi kepada peserta secara panel, setelah tim PKM menyelesaikan materi kemudian dipersilahkan untuk peserta mengajukan pertanyaan. Materi yang diberikan oleh Tim PKM yaitu meliputi Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Konsep produk kue, Jenis-jenis dan Karakteristik Produk Kue, Jenis-jenis Teknik Olah, Pengemasan dan Perhitungan Harga Jual. Terdapat beberapa peserta yang menanyakan berkaitan dengan peralatan di rumah yang masih terbatas, kegagalan dalam pembuatan kue serta membuat kemasan yang

menarik. Para peserta antusias dalam mengikuti kegiatan PKM di kampus UNY wates.



Gambar 1. Kegiatan Teori bagi Peserta

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk kue dan roti. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0.



Gambar 2. Pemahaman Peserta PkM

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 4 orang (20%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 7 Orang (35%) dalam kategori baik dan 9 orang (45%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada kategori kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori cukup.

2. Keterampilan mengolah berbagai macam jenis produk kue nusantara dan pastry.

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi dengan demonstrasi pembuatan produk olahan kue nusantara dan pastry. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 3 kelompok yaitu hari pertama membuat aneka jenis produk kue nusantara, kelompok 1 membuat produk bolu singkong, kelompok 2 membuat kacang sembunyi, kelompok 3 membuat onde-onde ketawa, sedangkan hari kedua membuat olahan produk pastry, kelompok 1 membuat roti manis, kelompok 2 chiffon cake, kelompok 3 kue kacang.

Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan PKM, hasil dari pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta dapat memiliki keterampilan membuat aneka produk kue. Produk yang dihasilkan oleh peserta harus memenuhi beberapa kriteria baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan ukuran. Contohnya seperti produk bakery. *Bakery product are made of the same few ingredients-flour, shortening, sugar, eggs, water or milk, and leavenings [6].* Produk bakery seperti roti harus memiliki tekstur roti yang empuk dan lembut, kokoh, mempunyai warna kuning keemasan.

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 4 kelompok yaitu membuat roti dengan isian pisang dan selai kacang, produk pie, produk bolu mocaf pandan dan stik kulit buah naga.

Kelompok pertama praktik membuat produk roti isi pisang. Roti pisang merupakan salah satu produk yang terbuat dari adonan roti dan diberi isian pisang. Pisang yang umumnya dibuat oleh peserta untuk di goreng atau dikukus bisa dimanfaatkan untuk membuat isian pada roti manis



Gambar 3. Membuat Roti Manis

Kelompok kedua membuat kue Pie isi daging. Kue pie merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu dan margarin, dicetak dengan cetakan pie kemudian dipanggang. Produk pie ini diinovasi dengan daging dan sayuran lokal sehingga untuk isian pie memanfaatkan bahan lokal yang ada disekitar masyarakat. Peserta setelah mengikuti praktikum ini bisa kreatif membuat aneka isian pie dengan menggunakan buah-buahan atau bahan lain yang ada disekitar tempat tinggal.



Gambar 4. Pembuatan Adonan Pie

Kelompok ketiga praktik membuat Stik kulit buah naga, stik umumnya berwarna putih dan mempunyai rasa gurih. Produk stik diinovasi dengan memberikan warna merah alami dari kulit buah naga. Kulit buah naga memiliki beragam manfaat bagi kesehatan yaitu

antara lain tinggi kandungan antosianin, tinggi kandungan serat dan dapat mengontrol berat badan. Kulit buah naga yang umumnya menjadi sampah saat ini bisa digunakan sebagai pewarna alami makanan.



Gambar 5. Proses membuat Stik Kulit Buah Naga

Kelompok keempat peserta membuat bolu mocaf pandan berbahan dasar tepung lokal yaitu dari tepung mocaf. Cake atau bolu yang umumnya berbahan dasar tepung terigu diinovasikan dari 100% berbahan tepung mocaf. Bolu mocaf pandan merupakan bolu yang bagus terutama dikonsumsi oleh orang yang alergi gluten dan anak autis.



Gambar 6. Peserta Membuat Bolu Mocaf pandan

Kelompok kelima peserta membuat sus marmar Mocha. Soes marmar merupakan adonan dari chouxpaste yang umumnya dijual dipasaran berwarna kuning keemasan dengan isian vla susu. Pengembangan inovasi produk dari pelatihan ini yaitu kulit soes dibuat marmar dengan isian vla mocha yang belum banyak dijual dipasaran.



Gambar 7. Proses Pembuatan Onde-onde Ketawa

Peserta selain melaksanakan kegiatan praktik membuat kue, juga praktik mengemas produk. Produk-produk dikemas secara menarik dan aman dengan tujuan untuk meningkatkan harga jual dan menarik konsumen untuk membeli produk tersebut.



Gambar 8. Produk onde-onde ketawa



Gambar 9. Produk Hasil Pelatihan

Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi. Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis deskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 12 orang (60%) berada pada kategori baik, 5 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang.

Menentukan harga jual dan mengemas produk kue dan roti yang dihasilkan Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam menentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan

BEP (Break event Point). Peserta yang bisa bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya. Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas produk-produk kue dan membuat design sticker supaya menarik dan memberikan informasi kepada pelanggan berkaitan produk tersebut. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PKM dalam membuat produk kue nusantara dan pastry karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PKM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk jenis-jenis kue dan roti.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PKM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di Laboratorium Pastry Tata Boga UNY Fakultas Vokasi, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk aneka kue.

Namun, dari beberapa factor pendukung tersebut terdapat beberapa factor penghambat diantaranya masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat aneka jenis produk kue serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti oven dan mikser

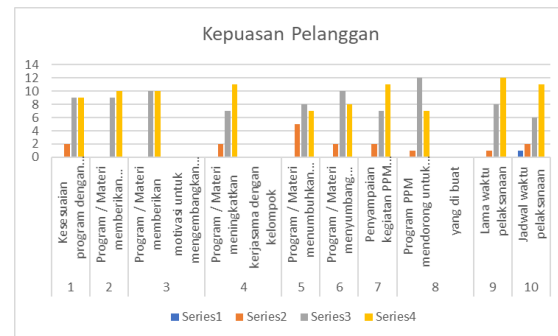
3. Menentukan harga jual dan mengemas produk kue dan roti yang dihasilkan

Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam emnentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point). Peserta yang bisa bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya.

Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas kue kering yaitu seperti kemasan kue, roti serta memilih toples yang sesuai untuk mengemas kue kering.

Dalam angket kepuasan pelanggan/khalayak sasaran atau peserta kegiatan PKM, terdapat 10 buah pernyataan yang terdiri dari:

- a. Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan masyarakat
- b. Kegiatan/ materi memberikan manfaat bagi masyarakat
- c. Kegiatan/ materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri
- d. Kegiatan/ materi meningkatkan Kerjasama dengan kelompok
- e. Kegiatan/ materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan
- f. Kegiatan/ materi menyumbang daya saing di pasaran
- g. Penyampaian kegiatan PKM jelas, menarik dan mudah dipahami
- h. Program PKM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan di buat
- i. Lama/ durasi waktu pelaksanaan
- j. Jadwal pelaksanaan



Gambar 10. Diagram Kepuasan Pelanggan

Berdasarkan hasil dan survey kepuasan pelanggan pada tabel diatas maka dapat disimpulkan bahwa program kegiatan PKM sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Sebagian besar peserta memberikan nilai baik hanya pada lama waktu pelaksanaan dan jadwal waktu pelaksanaan masing-masing 2 peserta yang masih menilai kurang, dikarenakan waktu pelatihan yang terbatas. Peserta antusias dengan kegiatan PKM dalam membuat produk kue karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PKM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk kue.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PKM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di laboratorium tata Boga UNY Kampus Wates, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk kue dan roti.

Namun, dari beberapa factor pendukung tersebut terdapat beberapa factor penghambat

diantaranya kegiatan Pelaksanaan PKM masih kondisi pasca pandemic sehingga harus menggunakan protocol Kesehatan dan menggunakan masker selama mengikuti pelatihan, masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat kue dan roti serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti oven dan mikser.

KESIMPULAN

Dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah berbagai bahan dalam pembuatan aneka produk kue
- b. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka jenis produk kue dengan baik dan dapat diterima oleh konsumen
- c. Peserta dapat mengetahui berbagai macam jenis kemasan yang digunakan untuk menjaga sanitasi hygiene makanan dan label yang digunakan untuk menarik konsumen
- d. Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan berkaitan menghitung harga jual dari produk yang dibuat.

Berdasarkan saran dari kesimpulan ini, saran yang diberikan dalam kegiatan PKM yaitu

- a. Rancangan pengembangan kelanjutan ketrampilan boga yang sudah diberikan kepada peserta PKM sehingga bisa mengembangkan usaha yang sudah dirintis oleh peserta
- b. Perlunya pelatihan e commerce tentang strategi penjualan digital bagi peserta supaya bisa memasarkan produk dan mengikuti trend belanja konsumen saat ini. Pengetahuan tentang platform yang bisa diberikan dalam pemasaran produk secara digital yaitu antara lain Shopee Food, Go Food, Grab Food, Instagram, Market Place Facebook.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anisa, N. N., & Ekowati, T. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kaliwungu Kidul dalam Pengolahan Produk Lokal Berbahan Dasar Pisang Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 232-239.
- [2] Nurainy, F., & Suroso, E. (2012). Penyuluhan dan pengolahan sale pisang kelompok bersama aisyah di desa sukajawa di kecamatan bumiratu nuban kabupaten lampung tengah. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11-13.
- [3] Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (Musaceae) untuk peningkatan Kualitas Kue dan Roti. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 185-196.
- [4] Ngete, A. F., & Mutiara F, R. I. (2020). Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, 130-135
- [5] Nugraha, & Wahyuhastuti. (2023, Februari 19). *Start Up Digital Business: Sebagai Solusi Penggerak Wirausaha Muda*. Diambil kembali dari Jurnal Musamba: <https://doi.org/10.29407/nusamba.v2i1.701>
- [6] Chambers. (1995). *Essential English Dictionary*. Edinburg: Chambers Harra