

PENINGKATAN PENGETAHUAN TENTANG PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN KETELA MELALUI PERLOMBAAN HUT REPUBLIK INDONESIA PADA IBU-IBU KALIJERUK I DAN II

Andrean Emaputra^{1*}, Ellyawan Setyo Arbintarso², Toto Rusianto³,
Endang Widuri Asih⁴, Mega Inayati Rif'ah⁵, Eka Sulistyaningsih⁶,
Dandung Junustisio Muktar⁷, Davin Satria Nugraha⁸

^{1,4,5,7,8}Program Studi Teknik Industri, Universitas AKPRIND Indonesia, Indonesia

^{2,3}Program Studi Rekayasa Mesin, Universitas AKPRIND Indonesia, Indonesia

⁶Program Studi Teknik Lingkungan, Universitas AKPRIND Indonesia, Indonesia

Korespondensi penulis: andrean.emaputra@akprind.ac.id

Keywords: Food, Cassava,
Indonesian Independence Day,
Mothers, Kalijeruk I and II

Abstract: Currently, there is a growing trend of processed foods made from natural and healthy ingredients. One such ingredient is cassava, which provides good nutritional value. Additionally, this ingredient is tasty, affordable, and readily available in local communities. One of the residents of the Special Region of Yogyakarta is the community of Kalijeruk I and II Hamlets. This community has abundant cassava resources in its area because the hamlets still have many rice fields. However, the women in this community have not yet produced a variety of processed cassava products. Therefore, these women need to learn more about the different types of processed cassava products. A team of lecturers and students from the University of AKPRIND Indonesia carried out this community service activity. The activity was divided into several stages: first, socialization about the competition; second, the cooking contest; third, food presentation; fourth, food evaluation; and fifth, announcing the winners. This event provided the mothers with basic knowledge and motivation to create delicious, nutritious, and economically valuable cassava-based dishes. This was demonstrated by the 12 different cassava dishes prepared by the mothers.

Abstrak

Saat ini sedang berkembang tren tentang makanan olahan yang terbuat dari bahan alami dan sehat. Salah satu bahan tersebut adalah ketela yang mengandung nilai gizi yang baik bagi tubuh. Selain itu, bahan tersebut juga enak, murah, dan mudah didapatkan di lingkungan tempat tinggal. Salah satu warga masyarakat yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah warga masyarakat yang ada di Dusun Kalijeruk I dan II. Masyarakat tersebut memiliki potensi sumber daya alam ketela yang melimpah di lingkungan tempat tinggalnya karena dusun tersebut masih memiliki banyak sawah. Akan tetapi, ibu-ibu dari masyarakat tersebut belum menghasilkan produk olahan ketela yang beraneka macam. Oleh karena itu, ibu-ibu tersebut perlu untuk mendapatkan pengetahuan tambahan tentang aneka macam olahan makanan yang berasal dari ketela. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa dari Universitas AKPRIND Indonesia. Kegiatan ini terbagi menjadi beberapa tahap yang meliputi, pertama, tahap pemberian sosialisasi lomba; kedua, tahap pelaksanaan lomba memasak; ketiga, tahap penataan makanan hasil lomba; keempat, tahap penilaian makanan; dan kelima, tahap pengumuman pemenang. Kegiatan ini mampu memberikan pengetahuan dasar dan semangat kepada para ibu-ibu tersebut untuk mengolah makanan yang berasal dari ketela yang enak, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya 12 variasi olahan makanan ketela yang dihasilkan oleh para ibu-ibu tersebut.

Kata Kunci: Makanan, Ketela, HUT RI, Ibu-Ibu, Kalijeruk I dan II

PENDAHULUAN

Terdapat berbagai macam olahan makanan yang terdapat di masyarakat. Salah satu produk

yang menjadi tren kesehatan saat ini adalah produk makanan yang terbuat dari bahan alami, yang salah satunya berasal dari bahan ketela. Produk olahan tersebut digemari oleh masyarakat karena bersifat enak, bergizi, murah, dan mudah didapat. Contoh-contoh produk olahan ketela seperti criping (Sriyana & Sari, 2018), kemplang (Sriyana & Sari, 2018), keripik (Muntoha et al., 2015; Sriyana & Sari, 2018), kerupuk (Harsojuwono et al., 2011), stik (Kumala et al., 2020), bakpia (Kumala et al., 2020), brownies (Kumala et al., 2020), kwetiau gluten free (Rahmawati et al., 2023). Produk-produk tersebut dapat digunakan untuk memberdayakan masyarakat dalam mengolah bahan ketela yang bernilai ekonomis lebih baik, seperti pemberdayaan masyarakat di Desa Giricahyo, Gunungkidul (Sunarsih, 2020) dan masyarakat di Desa Siahap, Kecamatan Bintang Bayu (Hafiza et al., 2023).

Ketela merupakan umbi-umbian yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Ketela memiliki beberapa kandungan yang meliputi (dalam 100 gram singkong rebus) kalori: 191, protein: 1.5 gram, lemak: 3 gram, karbohidrat: 40 gram, serat: 2 gram, vitamin C: 20% dari kebutuhan harian, tembaga: 12% dari kebutuhan harian, tiamin (vitamin B1): 7% dari kebutuhan harian, folat: 6% dari kebutuhan harian, vitamin B6: 6% dari kebutuhan harian, kalium: 6% dari kebutuhan harian, magnesium: 5% dari kebutuhan harian, dan niasin: 5% dari kebutuhan harian (Ciputrahospital.com, 2025).

Salah satu masyarakat yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah masyarakat yang tinggal di Dusun Kalijeruk I dan II. Masyarakat tersebut terletak di Kelurahan Widodomartani, Kecamatan Ngemplak, dan Kabupaten Sleman. Masyarakat tersebut bermata pencaharian sebagai petani, pegawai negeri sipil, karyawan swasta, guru, dan wiraswasta. Beberapa pelatihan telah diberikan kepada warga masyarakat yang ada di Dusun Kalijeruk I dan II tersebut. Pertama, pemuda-pemudi Kalijeruk I dan II mendapatkan pelatihan tentang budidaya ikan air tawar, seperti ikan bawal dan lele (Emaputra, Kurniawan, et al., 2021). Kedua, ibu-ibu PKK Kalijeruk II telah mendapatkan pelatihan tentang pencahayaan dan ventilasi udara yang baik untuk mengurangi penyebaran COVID-19 (Emaputra, Asih, et al., 2021).

Salah satu yang perlu untuk mendapatkan perhatian di Dusun Kalijeruk I dan II adalah para ibu-ibu. Hal tersebut karena ibu-ibu tersebut adalah ujung tombak bagi keluarga dalam menjaga gizi dan kesehatan keluarga. Kondisi lingkungan di dusun tersebut adalah pertanian dengan bahan ketela yang dapat didapatkan dengan mudah. Akan tetapi, para ibu-ibu dalam mengolah bahan makanan tersebut belum optimal, seperti ketela tersebut hanya dikonsumsi dengan direbus atau digoreng begitu saja tanpa adanya variasi jenis makanan yang diolah. Oleh karena itu, para ibu-ibu tersebut perlu untuk mendapatkan tambahan pengetahuan tentang berbagai macam jenis makanan olahan dari bahan ketela. Hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan pemenuhan gizi

keluarga dan anggota keluarga menjadi lebih menyukai makanan tersebut karena diolah menjadi makanan yang lebih bervariasi dan menarik. Selain itu, hal tersebut juga diharapkan dapat meningkatkan kemampuan para ibu-ibu dalam mengolah makanan yang bernilai lebih tinggi sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih baik saat dijual.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bagi ibu-ibu Dusun Kalijeruk I dan II. Kedua dusun tersebut terletak di Kelurahan Widodomartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa dari Universitas AKPRIND Indonesia. Kegiatan ini diikuti oleh 12 tim dari perwakilan RT dari Dusun Kalijeruk I dan II. Setiap tim tersebut beranggotakan 3 ibu-ibu. Nama peserta lomba dapat dilihat pada Tabel 1. Kegiatan ini dilaksanakan bersamaan dengan perayaan Hari Ulang Tahun Republik Indonesia pada bulan Agustus dan bertempat di halaman rumah dari Simbah Sosro Suprpto yang masih luas.

Kegiatan ini terbagi menjadi beberapa tahap. Tahap tersebut meliputi: pertama, tahap pemberian sosialisasi lomba; kedua, tahap pelaksanaan lomba memasak; ketiga, tahap penataan makanan hasil lomba; keempat, tahap penilaian makanan; dan kelima, tahap pengumuman pemenang.

Tabel 1. Nama Peserta Lomba Pembuatan Olahan Makanan dari Ketela

No	Nama Anggota Kelompok	No	Nama Anggota Kelompok
1	Ibu Yati Ibu Sari Ibu Poniwati	2	Ibu Ikom Ibu Ismini Ibu Riani
3	Ibu Narsik Ibu Apri Ibu Nurul	4	Ibu Rini Ibu Mey Ibu Maya
5	Ibu Lina Ibu Tri Ibu Tanem	6	Ibu Hartilah Ibu Tri Muji P Ibu Sri Harwati
7	Ibu Novi Ibu Evy Ibu Nina	8	Ibu Watik Ibu Asih Ibu Ninuk Dwi
9	Ibu Narti Ibu Samidah	10	Ibu Sri Dasiyati Ibu Ririn Agus

No	Nama Anggota Kelompok	No	Nama Anggota Kelompok
	Ibu Ngadinem		Ibu Acha Bhekti
11	Ibu Dewi Pramono Ibu Retno Nurtanwedo Ibu Retno Wahyu	12	Ibu Sri Rahayu Ibu Lisa Ibu Tri

HASIL

Kegiatan ini mampu memberikan pengetahuan dasar dan semangat kepada para ibu-ibu tersebut untuk mengolah makanan yang berasal dari ketela yang enak, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya 12 variasi olahan makanan ketela yang dapat dihasilkan oleh para ibu-ibu tersebut.

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan dapat dibagi melalui beberapa kegiatan, yaitu:

a. Tahap pemberian sosialisasi lomba

Tahap sosialisasi lomba dapat terlaksana dengan baik. Tim pengabdian melakukan sosialisasi terkait adanya lomba, ketentuan lomba, jenis-jenis olahan makanan dari ketela, dan manfaat dari olahan makanan yang terbuat dari ketela.

b. Tahap pelaksanaan lomba memasak

Tahap pelaksanaan lomba memasak makanan dari bahan olahan ketela dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan ini dilaksanakan pada halaman rumah Simbah Sosro Suprpto yang terletak di Kalijeruk II. Kegiatan ini dapat diikuti oleh setiap perwakilan RT dari Dusun Kalijeruk I dan II yang diwakili oleh para ibu-ibu. Ibu-ibu tersebut memasak makanan olahan dari ketela pada meja yang telah disediakan oleh panitia. Ibu-ibu tersebut membawa alat memasak sendiri ke tempat lomba dan memasak makanan langsung di lokasi lomba. Ibu-ibu tersebut juga mengenakan pakaian kas HUT RI, seperti warna merah putih dan pakaian loreng khas tentara, yang juga dinilai kemeriahan dan kekompakannya oleh panitia. Pelaksanaan lomba dapat dilihat pada Gambar 1-3. Pada skala industri, penggunaan mesin rajang ketela dengan multi pisau rajang dapat meningkatkan produksi keripik (Pranata et al., 2018). Pelatihan serupa juga diharapkan dapat menumbuhkan minat usaha masyarakat di Kelurahan Boja, Kecamatan Boja, Kabupaten Kendal (Susilowati, Susiatin, Juhanes, et al., 2025). Pelatihan inovasi produk dari ketela, seperti keripik, juga digunakan untuk memberdayakan masyarakat di Desa Limbangan (Ernawati & Rochmah, 2022).



Gambar 1. Ibu-Ibu Kalijeruk I dan II Bersemangat dalam Mengikuti Lomba



Gambar 2. Ibu-Ibu Kalijeruk I dan II Menggunakan Pakaian dan Ornamen Khas HUT RI



Gambar 3. Kelompok 1 yang Sedang Memasak

c. Tahap penataan makanan hasil lomba

Setelah ibu-ibu selesai memasak, ibu-ibu tersebut selanjutnya menata makanan yang telah selesai dimasak di atas meja yang telah disediakan. Ibu-ibu tersebut sangat baik dalam

menampilkan produk-produk mereka yang dapat dilihat dari tampilan produk yang menarik dan hiasan meja yang mereka sediakan (Gambar 4-5).



Gambar 4. Kelompok 2 yang Sedang Menata Makanan



Gambar 5. Kelompok 3 yang Sedang Menata Makanan

d. Tahap penilaian makanan

Setelah produk makanan ditata dengan baik oleh para ibu-ibu tersebut, langkah selajutnya adalah penilaian hasil olahan makanan dari ketela oleh tim pengabdi dari Universitas AKPRIND Indonesia. Hasil olahan makanan dari ibu-ibu tersebut dapat dilihat pada Tabel 2. Bagi usaha yang bergerak di bidang pengolahan ketela, inovasi makanan olahan ketela dapat meningkatkan produktivitas yang diiringi dengan pemasaran dengan media sosial dan sertifikat halal (Soliha et al., 2025). Berbagai macam olahan makanan basah dari ketela dapat juga berupa kue pelangi, singkong chocolate pandan, gethuk rainbow, madusari, kue bolu karamel, kue sakura, dan kue tumpeng (Mustafidah, 2017). Contoh lain dari olahan ketela ungu adalah kroket singkong dan bomboloni (Indriastuti & Anandita, 2022).

Tabel 2. Hasil Olahan Makanan dari Ibu-Ibu Kalijeruk I dan II

No	Hasil Olahan Makanan	No	Hasil Olahan Makanan
1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	
11		12	

Makanan dari bahan ketela memiliki kandungan gizi yang baik. Camilan yang terbuat dari ketela dan tepung lele dapat meningkatkan gizi balita dengan tambahan rasa jagung, balado, dan

keju (Kiswati et al., 2024).

e. Tahap pengumuman pemenang

Setelah para juri dari tim pengabdi melakukan penilaian terhadap makanan yang telah dihasilkan oleh para ibu-ibu. Tim pengabdi melakukan penyampaian hasil pemenang lomba dan menyerahkan hadiah kepada para ibu-ibu Dusun Kalijeruk I dan II tersebut (Gambar 6-7).



Gambar 6. Ibu-Ibu Mendapatkan Hadiah dari Tim Pengabdi Universitas AKPRIND Indonesia



Gambar 7. Ibu-Ibu Berfoto dengan Gaya Bebas Bersama Tim Pengabdi Universitas AKPRIND Indonesia

DISKUSI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada Ibu-Ibu Dusun Kalijeruk I dan II dapat meningkatkan pengetahuan aneka macam makanan olahan ketela bagi ibu-ibu tersebut. Hal tersebut dapat dilihat dari 12 macam produk olahan makanan yang dapat dihasilkan oleh ibu-ibu

tersebut. Ibu-ibu tersebut mampu menghasilkan produk yang enak, bergizi, dan menarik yang berasal dari bahan ketela yang merupakan bahan alami dan dapat didapatkan dengan mudah oleh ibu-ibu tersebut di lingkungan tempat tinggal mereka.

Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan ide dan penyemangat kepada ibu-ibu tersebut bahwa ketela dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang enak, bergizi, dan bernilai jual. Hal tersebut dapat menjadi modal awal pengetahuan cara mengolah ketela menjadi makanan yang lebih menarik dan bernilai ekonomis. Pelatihan serupa juga diberikan kepada masyarakat di Kelurahan Podorejo, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang untuk dapat meningkatkan pendapatan alternatif keluarga (Susilowati, Susiatin, Fuady, et al., 2025). Pembuatan UMKM penghasil brownies dan mie dari olahan singkong diharapkan juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, seperti masyarakat di sekitar Masjid Al-Birr, Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo (Maharani et al., 2025). Kegiatan serupa juga digunakan untuk meningkatkan perekonomian keluarga ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Desa Jaten, Karanganyar, Surakarta (Kurniasih et al., 2022).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada Ibu-Ibu Dusun Kalijeruk I dan II dapat meningkatkan pengetahuan tentang aneka macam produk olahan ketela bagi ibu-ibu tersebut. Hal tersebut dapat dilihat dari 12 macam produk olahan makanan yang dapat dihasilkan oleh ibu-ibu tersebut. Ibu-ibu mampu menghasilkan produk yang enak, bergizi, dan menarik yang berasal dari bahan ketela yang merupakan bahan alami dan dapat didapatkan dengan mudah oleh ibu-ibu tersebut di lingkungan tempat tinggal mereka. Kegiatan serupa diharapkan dapat dilaksanakan bagi para ibu-ibu yang ada di Dusun Kalijeruk I dan II dengan peserta dan bahan produk olahan makanan yang berbeda dengan tetap menggunakan bahan alami. Hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kesehatan keluarga ibu-ibu tersebut dengan bahan yang alami, murah, dan mudah didapat di lingkungan mereka.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pengabdian dosen dan mahasiswa Universitas AKPRIND Indonesia mengucapkan terima kasih kepada Ibu-Ibu Kalijeruk I dan II, Kelurahan Widodomartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta yang telah berpartisipasi secara aktif dalam kegiatan perayaan HUT RI dan pengabdian masyarakat ini melalui lomba memasak. Selain itu, tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Dukuh Kalijeruk I dan II yang telah

memberikan izin sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- Ciputrahospital.com. (2025). *7 Manfaat Singkong untuk Kesehatan dan Kandungan Gizinya*. <https://ciputrahospital.com/manfaat-singkong/>
- Emaputra, A., Asih, E. W., Simanjuntak, R. A., Saudah, S., Wibowo, A. H., & Oesman, T. I. (2021). Peningkatan Pengetahuan Pencahayaan dan Ventilasi Udara untuk Mencegah Penyebaran COVID-19 pada Ibu-Ibu PKK Kalijeruk II. *Jurnal Abdimas PHB*, 4(2), 184–189.
- Emaputra, A., Kurniawan, S. D., & Sasongko, B. T. (2021). Pemberdayaan Potensi Pemuda Pemudi Kalijeruk Melalui Budidaya Ikan Air Tawar. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 18–24.
- Ernawati, F. Y., & Rochmah, S. (2022). Penyuluhan Inovasi Produk dari Ketela untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Desa Limbangan. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 2(2), 17–21.
- Hafiza, A. S., Prasetya, D., Maulana, R., Mendrofa, R. H., & Ramadhana, W. A. (2023). Memperluas Inovasi Olahan Umbi-Umbian dan Meningkatkan Masyarakat Sadar Stunting di Desa Siahap, Kecamatan Bintang Bayu. *MODELING: Jurnal Program Studi PGMI*, 10(2), 70–78.
- Harsojuwono, B. A., Agung, I. G. N., & Mahardika, M. S. P. (2011). Optimalisasi Jenis Olahan Kering dan Cara Pengolahan Akhir Ketela. *Jurnal Teknik Industri*, 12(1), 76–81.
- Indriastuti, W. A., & Anandita, A. (2022). Inovasi Produk Jajanan Krokot Singkong dan Bomboloni Ketela Ungu pada Pedagang Makanan di Umbul Kapilaler dan Umbul si Gedang. *DIMASETA*, 01(02), 122–127.
- Kiswati, Jamhariyah, & Sugijati. (2024). Pembuatan Produk Camilan Sehat Berbahan Kearifan Lokal (Ketela Pohon dan Tepung Lele) untuk Meningkatkan Gizi Balita. *Jurnal Idaman*, 8(2), 77–84.
- Kumala, F. N., Hudha, M. N., & Aji, S. D. (2020). Gunung Kawi: Olahan Ketela Ungu Memberdayakan Masyarakat. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(1), 397–404.
- Kurniasih, E., Masduki, L. R., & Dalyono, B. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong Menjadi Olahan Makanan Bervariasi Guna Meningkatkan Perekonomian Keluarga. *Comvice: Journal Of Community Service*, 6(2), 51–56.
- Maharani, D., Kusumastuti, A., Zahroh, F., Anggraeni, N., Sukron, M., Yasa, E. K. I., & Maulana, I. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Masjid Al-Birr Desa Purwodadi Donomulyo Melalui Pengolahan Bahan Pangan Berbasis Ketela Pohon. *Journal of Research on Community Engagement (JRCE)*, 6(2), 61–66.

- Muntoha, Jamroni, & Ummayah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Seri Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 188–193.
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79–83.
- Pranata, K. B., Ghufro, M., & Sulistyanto, M. P. T. (2018). Peningkatan Produksi dan Kualitas Produk Olahan Camilan Keripik Ketela di Kec. Trawas, Kab. Mojokerto. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 4(1), 700–703.
- Rahmawati, A. F., Yulianti, R., Kusuma, M. F., Febrinadia, A. I. W., & Tondang, I. S. (2023). Pengembangan Produk Pawon Tani melalui Diversifikasi Produk Olahan Ketela Kuning. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 318–323.
- Soliha, E., Yunianto, A., & Megawati, W. (2025). Peningkatan Produktivitas melalui Inovasi Produk Olahan Ketela, Pemasaran Media Sosial dan Sertifikat Halal. *PROFICIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 139–144.
- Sriyana, J., & Sari, C. P. (2018). Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah Produsen Makanan Berbahan Baku Lokal. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(1), 65–71.
- Sunarsih. (2020). Pembedayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Komoditas Ketela di Desa Giricahyo. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran Dan Dakwah Pembangunan*, 4(1), 193–230. <https://doi.org/10.14421/jpm.2020.041-08>
- Susilowati, T., Susiatin, E., Fuady, M., & Puspitasari, W. (2025). Inovasi Pengolahan Ketela Pohon sebagai Alternatif Pendapatan Tambahan Keluarga di Kelurahan Podorejo Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang. *Pelayanan Unggulan : Jurnal Pengabdian Masyarakat Terapan*, 2(4), 245–257.
- Susilowati, T., Susiatin, E., Juhanes, & Fuady, M. (2025). Menumbuhkan Minat Usaha dengan Memanfaatkan Komoditas Lokal di Kelurahan Boja Kecamatan Boja Kabupaten Kendal. *Masyarakat Mandiri : Jurnal Pengabdian Dan Pembangunan Lokal*, 2(3), 80–93.