



Pelatihan Cooking Class untuk Menunjang Pemberdayaan Ekonomi Keluarga

Ekowati Yuni Astuti¹, Reza Nur Rahmadani², Maria Manalu³, Herra Herryani⁴, Nova Eviana⁵

Kata Kunci:

Pemberdayaan;
Kelas memasak;
Tim Penggerak PKK

Keywords:

*Empowerment
Cooking Class;
Family Welfare Empowerment
Task Force*

Correspondensi Author

²Pariwisata, Universitas Asa
Indonesia
Jl. Raya Kalimalang, Jakarta
Email: paramitha_df@yahoo.com

History Article

Received: 17-05-2023
Reviewed: 08-06-2023
Revised: 20-08-2023
Accepted: 28-08-2023
Published: 29-08-2023

Abstrak. Industri kuliner terus mengalami pertumbuhan dan tidak rentan terhadap Pandemi COVID-19, sehingga memberikan peluang untuk usaha dalam rangka peningkatan perekonomian keluarga. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan memberikan pengetahuan dan ketrampilan teknis bagi Tim Penggerak PKK DKI Jakarta untuk membuat produk cookies, melalui kegiatan kelas memasak. Kegiatan kelas memasak dapat dilaksanakan dengan baik sesuai dengan perencanaan dan target yang telah ditetapkan, serta memperoleh respon positif. Pelatihan ini diharapkan mampu menciptakan dan mendorong peluang usaha, khususnya bagi kaum ibu rumah tangga, sehingga mampu meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga.

Abstract. The culinary industry continues to experience ongoing growth and remains resilient to the COVID-19 pandemic, providing business opportunities to enhance family finances. The implementation of community service activities aims to provide knowledge and technical skills to the Family Welfare Empowerment Task Force (Tim Penggerak PKK) of Jakarta to create cookie products through cooking classes. The cooking classes can be successfully executed, adhering to the planned objectives and generating positive feedback. This training is expected to create and stimulate business prospects, assisting the government in establishing new business sectors, particularly for homemakers, ultimately contributing to the overall welfare of families. Anticipated outcomes of this training include the creation and promotion of business opportunities, particularly for homemakers, thereby enhancing the economy and welfare of families

PENDAHULUAN

Salah satu strategi pembangunan untuk meningkatkan kesejahteraan dan memberikan kemandirian kepada masyarakat adalah melalui pemberdayaan masyarakat. Salah satunya pemberdayaan masyarakat untuk Ibu-Ibu PKK. Pemberdayaan dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan, yang bertujuan untuk mengubah masyarakat agar memiliki pengetahuan dan keterampilan, serta untuk membebaskan diri dari kemiskinan dan mencapai kemandirian

(Rahmawati et al., 2020). Melalui penyuluhan dan pelatihan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat, serta memberikan semangat kewirausahaan kepada ibu-ibu PKK untuk membuka bisnis dalam skala rumah tangga.

Bisnis kuliner mengalami tren pertumbuhan yang sangat pesat. Berbagai jenis usaha di bidang ini terus tumbuh di masyarakat. Berbagai jenis kuliner yang ditawarkan menjadi berkembang, ditinjau dari segi keragaman rasa, teknik olah, dan desain tampilan. Data menunjukkan bahwa pada kuartal III tahun

2022, industri makanan dan minuman berkontribusi sebesar 37,82% terhadap PDB industri pengolahan non-migas atau mencapai 3.57%, lebih tinggi dari periode yang sama sebelumnya. Pencapaian ini menjadikan industri makanan dan minuman sebagai subsektor dengan kontribusi PDB terbesar (Kementerian Perindustrian RI, 2022).

Banyak faktor yang mempengaruhi pertumbuhan industri makanan dan minuman. Peningkatan jumlah penduduk secara nasional, misalnya, juga berdampak pada semakin tingginya kebutuhan makanan dan minuman. Hal ini didorong fakta bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer bagi manusia. Manusia mengonsumsi makanan dan minuman untuk tetap hidup dan memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh. Perkembangan industri pariwisata nasional juga menjadi kontributor penting tumbuhnya industri makanan dan minuman. Penelitian Pezenka & Weismayer (2020) menjelaskan bahwa wisatawan membelanjakan 25% budget untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum. Bahkan, mengonsumsi makanan lokal menjadi aktifitas penting dalam kegiatan berwisata. Pertumbuhan sektor industri mikro gastronomi berupa oleh-oleh makanan dapat mendukung perkembangan pariwisata. Dalam konsep sadar wisata, pengembangan wisata belanja oleh-oleh makanan lokal dapat digolongkan dalam aspek kenangan yang dibawa pulang (Sunaryo et al., 2019).

Selain itu perubahan pola konsumsi dan preferensi konsumen dapat menjadi faktor yang berkontribusi pada perkembangan industri makanan dan minuman. Gaya hidup, misalnya juga memiliki kontribusi positif terhadap pertumbuhan industri makanan dan minuman (Sukmawati & Ekasasi, 2020). Seseorang yang ingin hidup sehat misalnya, akan menerapkan gaya hidup sehat dalam kehidupan sehari-hari dengan mengonsumsi makanan, minuman yang sehat dan bernutrisi, serta melakukan olah raga yang cukup (Sufa et al., 2017). Fakta ini mampu mendorong industri makanan dan minuman untuk berinovasi menciptakan produk makanan dan minuman sesuai kebutuhan masyarakat.

Industri makanan dan minuman juga terbukti tidak rentan terhadap pandemi. Temuan penelitian Sayuti & Hidayati (2020) menjelaskan pandemi COVID-19 berdampak pada penurunan lapangan pekerjaan dan pendapatan masyarakat. Namun demikian pengeluaran masyarakat menjadi lebih besar dan

didominasi oleh pembelian makanan. Temuan ini diperkuat oleh Fatma & Julia (2022) yang menjelaskan bahwa industri yang mampu bertahan dan mengalami perkembangan selama pandemi COVID-19 adalah industri yang terkait dengan pemenuhan kebutuhan dasar, salah satunya adalah pangan. Selama manusia masih membutuhkan makanan, industri kuliner akan terus mengalami pertumbuhan dan peningkatan dalam hal inovasi. Ketahanan industri makanan dan minuman juga didukung oleh digital marketing yang kuat untuk dapat bertahan saat pandemi (Lestari et al., 2022). Ketahanan industri ini mendorong sebagian orang untuk berlomba-lomba menciptakan peluang kerja dan bisnis di industri kuliner. Bisa dikatakan, bahwa peluang untuk memperoleh laba di bisnis kuliner cukup potensial. Alasan tersebut yang pada akhirnya mendorong masyarakat untuk berlomba-lomba mempelajari dan terjun di bisnis kuliner. Sejumlah ibu rumah tangga yang memiliki kreativitas dan kepekaan terhadap peluang ini memanfaatkannya sebagai sumber pendapatan tambahan untuk mendukung suami yang bekerja (Amalia & Surbakti, 2019). Faktor ini mendorong sebagian individu yang belum memiliki pengetahuan atau keahlian dalam bidang kuliner untuk berkeinginan belajar atau meningkatkan pemahaman mereka dalam hal ini.

Di sisi lain, pemerintah pusat dan daerah gencar melaksanakan program-program peningkatan kesejahteraan keluarga, yang dilakukan melalui Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di setiap wilayah. Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga diberikan payung hukum melalui Permendagri Nomor 36 Tahun 2020 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Presiden Nomor 99 Tahun 2017 Tentang Gerakan Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga. PKK merupakan salah satu lembaga kemasyarakatan di tingkat desa/kelurahan yang mewadahi partisipasi masyarakat dalam bidang pemberdayaan kesejahteraan keluarga yang berada di tingkat rukun warga dan rukun tetangga. Sedangkan Tim Penggerak PKK (TP PKK) menjadi mitra kerja pemerintah dan lembaga kemasyarakatan yang berfungsi sebagai fasilitator, perencana, pelaksana, pengendali dan penggerak pada masing-masing jenjang untuk terlaksananya program PKK (Peraturan Menteri Dalam Negeri RI, 2020). Baik PKK maupun TP PKK difungsikan sebagai gerakan pembangunan masyarakat, yang diharapkan mampu

memberikan peningkatan kesejahteraan bagi keluarga dan masyarakat. Di bidang ekonomi, berbagai program kegiatan pelatihan dilakukan guna meningkatkan ketrampilan para ibu, baik oleh pemerintah pusat dan daerah. Ketrampilan yang dimiliki, diharapkan dapat membuka peluang usaha, sehingga mampu menambah pendapatan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan keluarga. Sebagaimana yang dijelaskan oleh (Ihromi, 2016) bahwa ibu dapat memiliki peran produktif dalam mendukung pendapatan keluarga. Hasil Penelitian Wardiani et al. (2018) bahwa penting bagi perempuan yang menjadi ibu rumah tangga untuk mengembangkan potensi diri, terutama bagi mereka yang bergantung pada suami sebagai satu-satunya sumber pendapatan keluarga. Temuan ini diperkuat oleh hasil penelitian (Salaa, 2015) bahwa ibu dapat berperan ganda dalam memberikan kontribusi pada perekonomian keluarga.

Universitas Asa Indonesia (Asaindo) Jakarta memiliki prodi manajemen perhotelan, dimana salah satu bidang keilmuan yang dipelajari terkait dengan pembuatan produk makanan dan minuman. Sebagai institusi pendidikan, Asaindo mengemban amanat untuk berperan aktif menyebarkan keilmuan yang dimiliki melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat, sebagai wujud pemenuhan darma pengabdian kepada masyarakat. Asaindo akan melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan produk patiseri untuk TP PKK DKI Jakarta. Kegiatan ini merupakan bentuk kepedulian institusi untuk ikut serta secara aktif membantu program pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Diharapkan pelatihan ini mampu menciptakan dan mendorong peluang-peluang usaha, dalam rangka membantu pemerintah pada penciptaan bidang usaha, yang pada akhirnya dapat turut serta meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Cookies adalah salah satu varian biskuit yang terbuat dari adonan lunak, kaya lemak, relatif renyah bila dipatahkan dan memiliki tekstur yang padat (Aditia, 2021). Sedangkan menurut (Rumadana & Salu, 2020), cookies atau kue kering merupakan jenis makanan yang dipanggang berukuran kecil, bertekstur renyah, dan umumnya memiliki rasa manis. Selama proses pembuatannya, ditambahkan cairan dan zat pengembang untuk memberikan isian dan topping yang beragam. Bentuknya juga beragam karena mudah divariasikan. Dari aspek ketahanan, produk cookies memiliki masa

simpan yang relatif lebih lama dibandingkan produk patiseri lainnya (Nu'man & Bahar, 2021).

Berdasarkan data statistik mengenai pola konsumsi pangan pada tahun 2020, terjadi peningkatan rata-rata dalam konsumsi cookies per minggu dari 0,373 ons pada tahun 2016 menjadi 0,438 ons pada tahun 2020. Jika dihitung dalam konsumsi per tahun, jumlahnya naik dari 19,449 ons pada tahun 2016 menjadi 22,834 ons pada tahun 2020. Hal ini menunjukkan peningkatan rata-rata sebesar 4,250% dari tahun 2016 hingga 2020 (Nu'man & Bahar, 2021).

METODE

Bentuk kegiatan PkM adalah pelatihan kelas memasak (cooking class) pembuatan produk patiseri yaitu cookies. Tahapan pelaksanaan sebagai berikut a) penjelasan materi berkaitan dengan pengetahuan bahan, alat yang digunakan, serta berbagai metode dalam pembuatan produk cookies; b) demo pembuatan produk cookies oleh Tim Universitas Asaindo; serta c) pembuatan produk cookies oleh peserta kegiatan.

Peserta pelatihan adalah anggota TP PKK Provinsi DKI Jakarta berjumlah 30 orang, yang mewakili wilayah Jakarta Timur, Jakarta Barat, Jakarta Pusat, Jakarta Selatan, serta Jakarta Utara. Penetapan khalayak peserta pelatihan mempertimbangkan pengetahuan dan ketrampilan teknis yang diperoleh peserta dapat disebarluaskan dalam lingkup yang lebih luas di unit wilayah masing-masing (PKK).

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta terkait dengan bidang jasa boga khususnya patiseri, meningkatkan ketrampilan peserta dalam membuat produk cookies, serta meningkatkan pengetahuan peserta tentang peluang usaha bisnis cookies. Terdapat tiga jenis produk cookies yang dijadikan materi pelatihan terdiri atas domino cookies, palm cheese, dan florentine. Pemilihan materi pelatihan mempertimbangkan kemudahan proses pembuatan, kemudahan untuk membuat variasi produk, serta masa simpan produk. Selain itu, pemilihan produk pelatihan juga mempertimbangkan waktu pelaksanaan pelatihan yaitu tanggal 07 Maret 2023, mendekati perayaan Idul Fitri. Diharapkan peserta pelatihan nantinya dapat memanfaatkan pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh

selama pelatihan dapat memproduksi dan menjual produk cookies sebagai bingkisan lebaran untuk menambah pendapatan keluarga.

Pelatihan akan dilaksanakan di Kitchen Studio Kampus Asa Indonesia. Kegiatan direncanakan berlangsung dari pukul 09.00 sampai dengan 16.00. Seluruh bahan dan alat untuk produksi disiapkan oleh Tim Universitas Asa Indonesia. Tim Universitas Asa Indonesia yang terlibat dalam kegiatan pelatihan terdiri atas 4 dosen tata boga, 1 dosen mewakili LPPM, serta 5 orang mahasiswa prodi Perhotelan.

Kriteria keberhasilan kegiatan ditetapkan meliputi ketercapaian pelaksanaan kegiatan secara tepat waktu sesuai dengan perencanaan, terjalin interaksi yang baik antara narasumber dengan peserta, serta tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Sebelum dilaksanakan kegiatan, tim melakukan audiensi dengan pengurus TP PKK DKI Jakarta pada Selasa tanggal 21 Februari 2023 bertempat di Gedung PKK Melati Jaya, Jalan Kebagusan Raya No. 42 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan. Kegiatan audiensi bertujuan untuk membuka ruang diskusi dan masukan agar kegiatan dapat berlangsung dengan baik dan memperoleh hasil maksimal. Dalam kegiatan audiensi, tim Universitas Asa Indonesia diterima dengan baik oleh Ketua III, Ibu Komariah Marulloh yang didampingi Ketua Pokja II Ibu Diah Iswari, dan Ketua Pokja III Ibu Puji Astuti. Dalam diskusi tersebut juga disampaikan rencana dan tujuan kegiatan, serta target-target yang ingin dicapai dalam kegiatan tersebut.



Gambar 1: Kegiatan Audiensi Tim Universitas Asa Indonesia dengan Pengurus TP PKK DKI Jakarta

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan produk patiseri yaitu cookies dilaksanakan pada Selasa, 07 Maret 2023. Kegiatan pelatihan diawali dengan acara pembukaan dan sambutan, serta pengenalan tim instruktur oleh Ketua LPPM Universitas Asa Indonesia Turut hadir dan memberikan sambutan pada pembukaan acara adalah Ibu Komariah Marullah selaku Ketua III TP PKK DKI Jakarta. Dalam sambutannya Ibu Komariah mengapresiasi upaya Universitas Asa Indonesia untuk mengambil peran dalam membantu program pemerintah melalui kegiatan pemberdayaan TP PKK. Sebanyak 30 peserta anggota TP PKK hadir sebagai peserta kegiatan, yang berasal dari perwakilan Jakarta Barat, Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta, Selatan, dan Jakarta Utara. Sebagai pendamping, turut hadir Ibu Puji Astuti selaku Ketua Pokja III sebagai penanggung jawab pengelolaan program pangan, sandang, perumahan dan tata laksana rumah tangga.



Gambar 1. Acara Pembukaan dan Sambutan oleh Ketua III TP PKK DKI Jakarta

Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh tim instruktur terkait dengan pengetahuan bahan dan alat yang digunakan dalam kegiatan. Instruktur menjelaskan pengetahuan produk cookies baik dari pengertian, aspek karakteristiknya, jenis, serta metode pembuatannya. Tim instruktur juga menjelaskan tepung sebagai bahan utama pembuatan produk, dari fungsi tepung dalam adonan dan penggolongannya berdasarkan kandungan protein. Instruktur juga menjelaskan kegunaan masing-masing jenis tepung berdasarkan karakteristik produk yang dihasilkan. Selain tepung sebagai bahan utama, instruktur juga menjelaskan bahan-bahan lain terkait dengan fungsinya dalam suatu produk makanan. Selain pengetahuan tentang bahan, instruktur juga menyampaikan informasi berkaitan dengan alat-alat yang digunakan dalam memproduksi cookies, baik dari aspek

jenis maupun fungsinya. Agar terlaksana dengan baik, tim juga telah menyusun modul pelatihan yang memuat informasi tentang pengetahuan bahan, standar resep produk, dan alat dan bahan yang digunakan.



Gambar 2. Penyampaian Materi

penyampaian materi tentang alat, instruktur menjelaskan penggunaan standar resep meliputi pengertian dan fungsinya dalam proses pembuatan produk makanan. Standar resep produk yang digunakan dalam pelatihan merupakan hasil formulasi tim tata boga di prodi Perhotelan Universitas Asa Indonesia. Tim instruktur juga menjelaskan tahapan kerja untuk pembuatan produk cookies.

Praktek pembuatan produk dilaksanakan di Kitchen Studio Kampus Universitas Asa Indonesia. Peserta dibagi dalam 6 kelompok, dengan masing-masing kelompok beranggotakan 5 orang. Setiap kelompok diberikan bahan dan alat untuk memproduksi cookies. Pada sesi awal, tim instruktur mendemonstrasikan dan menjelaskan proses pembuatan produk dari mulai penimbangan bahan, pengadukan, pencetakan, dan pemanggangan. Selanjutnya peserta melakukan prosedur yang sama untuk membuat produk cookies, dimulai dengan melakukan penimbangan bahan menggunakan timbangan digital, sesuai dengan standar resep yang sudah ditetapkan, pengadukan adonan (mixing), pencetakan, dusting (produk palm cheese) dan pemberian isian (produk florentine), serta pemanggangan. Terdapat tiga macam cookies yang diproduksi yaitu domino cookies, palm cheese, dan florentine.

Pembuatan produk Florentine memerlukan waktu yang relative lebih lama karena memerlukan proses pencetakan (menggunakan cetakan pie) berukuran kecil dan pemberian isian (filling) memerlukan tingkat

ketelitian dan kerapihan.

Pembuatan domino cookies juga memerlukan waktu relatif lebih panjang. Adonan dapat dicetak menggunakan beberapa motif yang bervariasi. Adonan yang telah dicetak terlebih dahulu disimpan dalam lemari pendingin sekitar 15-20 menit, agar produk menjadi lebih mudah dan rapi saat dipotong.

Produk cookies yang dipanggang, selanjutnya didinginkan menggunakan suhu kamar, dan selanjutnya dikemas. Tim instruktur memberikan penjelasan tentang teknik penyimpanan dan pengemasan produk cookies yang tepat agar memiliki masa simpan yang lama. Peserta diajarkan tentang cara memilih kemasan (toples) yang sesuai dengan produk, baik dari bentuk, bahan kemasan yang digunakan, serta pertimbangan harga jual produk.

Kegiatan ditutup dengan penyampaian hasil evaluasi oleh tim instruktur berkaitan dengan proses produksi cookies yang telah dilaksanakan oleh peserta. Evaluasi diharapkan dapat memberikan umpan balik bagi peserta agar dapat memproduksi cookies dengan cara yang lebih tepat sehingga memperoleh produk cookies yang lebih maksimal. Peserta kegiatan juga diberikan kesempatan untuk memberikan umpan balik terhadap pelaksanaan kegiatan. Umpan balik bagi tim instruktur dan pengelola kegiatan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kegiatan di waktu yang akan datang.

Secara umum pelaksanaan kegiatan dapat terlaksana dengan baik. Waktu kegiatan dan target sasaran kegiatan tercapai dengan keterlibatan TP PKK DKI Jakarta sebagai peserta kegiatan. Interaksi instruktur dan peserta berjalan dengan baik. Tim instruktur memberikan kesempatan bagi peserta untuk bertanya, dan peserta memanfaatkan kesempatan bertanya dengan optimal. Pada sesi penutup TP PKK DKI Jakarta yang diwakili oleh Ibu Puji mengungkapkan kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan dan menyampaikan apresiasi terhadap pelaksanaan kegiatan yang dinilai mampu memberikan wawasan pengetahuan dan ketrampilan teknis untuk pembuatan produk cookies. Diharapkan pengetahuan dan ketrampilan nantinya dapat dimanfaatkan untuk membuka peluang usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga.

SIMPULAN DAN SARAN

Bisnis kuliner mengalami tren



Gambar 3. Modul Pelatihan Setelah

pertumbuhan yang pesat dengan berbagai jenis usaha yang terus berkembang. Industri makanan dan minuman juga terbukti tidak rentan terhadap pandemi COVID-19, sehingga banyak orang tertarik untuk terjun di bisnis kuliner. Program pemberdayaan keluarga seperti PKK memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Universitas Asa Indonesia (Asaindo) Jakarta ikut berperan dalam membantu program pemerintah dengan melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan produk cookies untuk TP PKK DKI Jakarta. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam bidang jasa boga, serta memberikan peluang usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui tahapan yang meliputi penjelasan materi, demonstrasi, dan pembuatan produk oleh peserta. Kegiatan ini berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai dengan perencanaan dan mendapatkan respons positif dari peserta. Tindak lanjut dari kegiatan perlu dilakukan untuk memonitor tingkat ketercapaian kegiatan dalam membuka peluang bisnis kuliner bagi peserta, dengan mengidentifikasi berapa jumlah peserta yang membuka usaha pembuatan cookies, setelah pelatihan ini dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R. (2021). Empat Inovasi Olahan Makanan Sehat Ala Anak bangsa. Guepedia.
- Amalia, I., & Surbakti, E. B. (2019). Pelatihan Tata Boga Bagi Usaha Rumahan untuk Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Meunasah Manyang Kota Lhokseumawe. 3(1), 17–20.
- Fatma, D. A., & Julia, R. (2022). Pengaruh Pandemi COVID-19 Terhadap UMKM di Indonesia. SENAKOTA-Seminar Nasional Ekonomi Dan Akuntansi, 1, 1–6.
- Ihromi, T. O. (2016). Pokok-Pokok Antropologi Budaya. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Kementerian Perindustrian RI. (2022). Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022.
- Lestari, R., Digdowiseiso, K., & Safrina, D. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Persepsi Harga Terhadap Tingkat Penjualan Melalui Digital Marketing Umkm Industri Makanan Dan Minuman Di Kecamatan Pancoran Jakarta Selatan Saat Pandemi Covid-19. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 7(3), 10–27.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>
- Peraturan Menteri Dalam Negeri RI. (2020). Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2020 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Presiden Nomor 99 Tahun 2017 Tentang Gerakan Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga.
- Pezenka, I., & Weismayer, C. (2020). Which factors influence locals' and visitors' overall restaurant evaluations? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(9), 2793–2812. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2019-0796>
- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk Brownies Dan Cookies Pada Tim Penggerak Pkk Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v3i1.278>
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>
- Salaa, J. (2015). Peran Ganda Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Desa Tarohan Kecamatan

- Beo Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Holistik*, 8(15), 1–16.
- Sayuti, R. H., & Hidayati, S. A. (2020). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Ekonomi Masyarakat di Nusa Tenggara Barat. *RESIPROKAL: Jurnal Riset Sosiologi Progresif Aktual*, 2(2), 133–150. <https://doi.org/10.29303/resiprokal.v2i2.46>
- Sufa, S. A., Christantyawati, N., & Jusnita, R. A. E. (2017). Tren Gaya Hidup Sehat dan Saluran Komunikasi Pelaku Pola Makan Food Combining. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 1(2), 105–120. <https://doi.org/10.25139/jkp.v1i2.473>
- Sukmawati, N., & Ekasasi, S. R. (2020). Pengaruh Gaya Hidup, Kualitas Produk, Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Sehat Soyjoy. *Cakrawangsa Bisnis: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1(1), 17–28.
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. (2019). Perkembangan Wisata Belanja Oleh-Oleh Makanan. *Jumpa*, 6(1), 25–47.
- Wardiani, S. R., Intan, T., & Subekti, M. (2018). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga Di Kecamatan Patokbeusi Subang. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 7(4), 221–227. <http://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/11922>