

PEMBERDAYAAN KELOMPOK UBK PAULUS DALAM PRODUKSI DAN PEMASARAN CAMILAN SEHAT BERBASIS MINYAK KENARI

Hemy Ratmas Djasibani¹⁾, Loth Botahala²⁾, Jon Idrison Molina³⁾, Yansie Maara⁴⁾, Markus Laure⁵⁾, Adipapa Qrinius Dakamoly⁶⁾

^{1,4,5,6}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Tibuana Kalabahi, Indonesia

²Program Studi Kimia, Universitas Tribuana Kalabahi, Indonesia

³Program Studi Teknik Informatika, Universitas Tribuana Kalabahi, Indonesia

¹hemyrdjasibani@gmail.com, ²botahala@gmail.com, ³jhonmolina8788@gmail.com, ⁴yansiemaara58@gmail.com,

⁵markuslaure2@gmail.com, ⁶Adipapaqriniusdakamoly@gmail.com

Diterima 8 Desember 2025, Direvisi 21 Desember 2025, Disetujui 24 Desember 2025

ABSTRAK

Kenari adalah salah satu potensi sumber daya lokal di Kabupaten Alor. Potensi besar ini dapat dimanfaatkan oleh mitra melalui pengolahannya menjadi minyak, yang kemudian dapat digunakan dalam produk bergizi. Industri rumah tangga sebagai penghasil Camilan sehat dan bergizi, menghadapi tantangan produksi terkait penggunaan kemasan yang sebagian besar terdiri dari kantong plastik, di samping upaya pemasaran yang masih terbatas cakupannya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi mitra melalui pelatihan produksi Camilan berbasis minyak kenari dan teknik pengemasan produk, serta pelatihan pembuatan dan penggunaan situs web dalam pemasaran produk. Mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu-ibu UBK Paulus Desa Lendola, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, Provinsi Nusa Tenggara Timur berjumlah 15 orang. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan dan demonstrasi/praktik langsung pembuatan produk Camilan berbasis minyak kenari serta pelatihan desain dan teknik pengemasan modern. Evaluasi dilakukan menggunakan instrumen pra-tes dan pasca-tes melalui tanya jawab serta pengamatan untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan sebesar 69% dan peningkatan keterampilan produksi serta pengemasan sebesar 37,7%. Kegiatan ini berhasil menumbuhkan kepercayaan diri dan motivasi ibu-ibu untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal.

Kata kunci: *Pemberdayaan; Produksi; Camilan; Pemasaran; Minyak Kenari*

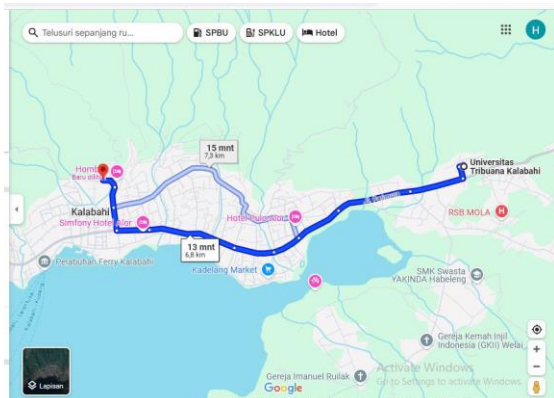
ABSTRACT

Walnuts are a potential local resource in Alor Regency. This significant potential can be utilized by partners by processing them into oil, which can then be used in nutritious products. Home industries, as producers of healthy and nutritious snacks, face production challenges related to the use of packaging, which mostly consists of plastic bags, in addition to limited marketing efforts. This community service activity aims to improve the skills and economic independence of partners through training in walnut oil-based snack production and product packaging techniques, as well as training in creating and using a website for product marketing. The partners in this activity are a group of 15 women from the UBK Paulus Group in Lendola Village, Teluk Mutiara District, Alor Regency, East Nusa Tenggara Province. The implementation method includes counseling and demonstrations/hands-on practice in making walnut oil-based snack products, as well as training in modern packaging design and techniques. Evaluation was carried out using pre- and post-test instruments through questions and answers, and observations to assess improvements in participants' knowledge and skills. The results of the activity showed an average increase in knowledge scores of 69% and an increase in production and packaging skills of 37.7%. This activity succeeded in increasing participants' self-confidence and motivation to develop home businesses based on local potential.

Keywords: *Empowerment; Production; Snacks; Marketing; Walnut Oil*

PENDAHULUAN

Desa Lendola adalah salah satu dari 158 Desa yang berada di Kabupaten Alor Provins Nusa Tenggara Timur. Desa Lendola memiliki luas wilayah 4,25 km² (424,61 Ha) dan dihuni kurang lebih 2764 jiwa. dan merupakan Desa yang dekat dengan wilayah perkotaan (Molebila, 2020). Jarak tempuh dari kampus Universitas Tribuana Kalabahi ke Desa Lendola kurang lebih 6,8 km dengan waktu tempuh normal 13 menit perjalanan, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Mata pencaharian penduduk Desa Lendola sebagian besar adalah pada sektor pertanian yakni kenari, kemiri, kopi, kelapa, kakao, jagung, ubi-ubian dan pisang. Kenari adalah tanaman tropik yang tergolong dalam famili Burseraceae, genus Canarium yang kebanyakan tumbuh di hutan lembab dataran rendah di daerah Malensia.



Gambar 1. Jarak tempuh lokasi PkM dan kampus Untrib

Di Indonesia tanaman kenari banyak tumbuh di daerah Indonesia bagian timur seperti Sulawesi Utara, Maluku, seram dan Pulau Alor (Djasibani et al., 2024). Beberapa penelitian tentang kenari menjadi topik menarik diantaranya kenari diolah menjadi minyak dengan metode ekstraksi antara lain metode mekanik (pengepresan), pelarutan, senyawa organik dan pemasakan (Djasibani et al., 2023). Minyak kenari juga merupakan salah satu minyak nabati yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat digunakan pada industri pangan (Maba et al., 2022). Kandungan asam lemak utama yang terdapat dalam minyak kenari adalah asam oleat (46,86±0,04), antioksidan, anti radang, vitamin E, omega 3, zat besi yang baik untuk tubuh (Djasibani et al., 2024).

Dalam pengolahan Camilan sehat, minyak kenari dapat berfungsi sebagai pengganti santan karena bersifat menstabilkan adonan dodol dan memberikan kekuatan mekanis pada adonan sehingga tidak mudah hancur. Selain itu penambahan minyak kenari dalam pengolahan dodol dapat meningkatkan cita rasa, nilai gizi dan

memperbaiki tekstur yang kenyal dan lembut (Djasibani et al., 2024). Selanjutnya minyak kenari juga dapat digunakan sebagai pengganti minyak goreng dalam pengolahan kue brownies yaitu dapat meningkatkan nilai gizi, tekstur semakin lembut, rasanya gurih dan enak serta warnanya coklat (Djasibani et al., 2023).

Kelompok UBK Paulus adalah salah satu kelompok industri rumah tangga yang berada di Desa Lendola yang didirikan pada tanggal 14 Maret 2014 memiliki 15 orang anggota. Kelompok ini biasanya menghasilkan kacang kenari menggunakan batu untuk meratakan daging kacang kenari secara manual. Daging kacang kenari kemudian dicampur dengan jagung yang dititik dan dijadikan salah satu panganan umum di Kabupaten Alor. Daging kacang kenari juga dijual langsung seharga Rp5.000 (lima ribu rupiah) per gelas, dan dapat juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan berbagai jenis kue. Namun, produk kelompok ini masih dikemas secara sederhana, menggunakan kantong plastik, dan dijual di pasar dan kios-kios lokal. Strategi komunikasi masih digunakan dalam sistem penjualan ketika orang-orang berlalu-lalang.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra antara lain keterbatasan keahlian mitra dalam menyediakan produk-produk olahan berupa Camilan sehat berbasis pangan lokal, keterbatasan pemahaman mitra tentang pentingnya penggunaan jenis kemasan moderen dalam proses pengemasan produk yang dihasilkan sehingga dapat memenuhi permintaan pembeli, serta keterbatasan ketrampilan dan keahlian mitra dalam melakukan promosi pemasaran menggunakan media sosial dan media website.

Tujuan kegiatan PkM ini adalah pemberdayaan ibu-ibu kelompok UBK Paulus dalam memberikan pelatihan pengolahan Camilan sehat berbasis minyak kenari, penggunaan kemasan moderen serta teknik pemasaran menggunakan website sehingga dapat membuka peluang kewirausahaan baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan kelompok.

Solusi yang ditawarkan

Adapun solusi yang dapat dilakukan untuk menjawab permasalahan-permasalahan mitra antara lain:

1. Memberikan pelatihan pengolahan produk Camilan sehat berbasis minyak kenari yang akan menjadi ciri khas kelompok UBK Paulus. Pendampingan tim dosen dalam pendampingan kepada masyarakat adalah memberikan pengetahuan tentang manajemen usaha mencakup aspek produksi produk berbasis minyak kenari, aspek pengemasan produk dan aspek pemasaran. Usaha yang berbasis home

industri adalah salah satu penggerak utama roda perekonomian (Casban et al., 2022). Pengembangan produk yang bernilai tinggi dapat menambah pendapatan masyarakat serta membuka lapangan kerja bagi masyarakat (Suriadi et al., 2021). Pendampingan tim dosen direncanakan akan memberikan penyuluhan tentang Camilan yang sehat agar mitra mendapatkan pengetahuan berbagai produk olahan Camilan sehat yang baik dan benar, pelatihan pembuatan minyak kenari agar mitra mengetahui cara pengolahan minyak kenari dengan metode pemasakan (Djasibani et al., 2024), pelatihan Camilan sehat berbasis minyak kenari agar mitra dapat berinovasi dengan menggunakan potensi lokal Kabupaten Alor yakni kenari menjadi Camilan sehat karena minyak kenari banyak mengandung asam oleat dan antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh manusia (Djasibani et al., 2023; Baharuddin et al., 2024).

2. Memberikan sosialisasi dan pelatihan pengemasan produk untuk mempercepat informasi kepada masyarakat dengan meningkatkan *branding* produk yang dijual oleh mitra. Kemasan produk yang dijual saat ini tidak ada merek dagang sehingga belum memberi kesan yang mendalam dalam ingatan konsumen untuk membeli kembali di waktu yang lain. Desain kemasan dan logo kemasan dapat menjadi daya tarik iklan dan brand awareness terhadap keputusan pembeli (Suwirmayanti et al., 2021). Media promosi produk yang akan dipasarkan dapat digunakan dengan melakukan pengembangan desain kemasan dengan tampilan yang menarik (Saryanti et al., 2020).
3. Melakukan pelatihan pemasaran produk yang dihasilkan mitra melalui *website*. Sistem pemasaran produk yang dilakukan oleh mitra hanya melalui teknik komunikasi verbal sehingga produk yang dijual masih belum dikenal secara luas di masyarakat. Untuk meningkatkan pemasaran produk maka mitra akan mendapat pelatihan pembuatan *website* pemasaran produk, dan pelatihan penggunaan *website* pemasaran. Desain pemasaran yang sudah dirancang dengan memanfaatkan internet maupun media sosial dapat digunakan untuk mempermudah melakukan promosi produk ke konsumen, sehingga dapat memberi hasil yang lebih baik. Dalam pemasaran sebuah produk dibutuhkan penyajian makanan yang baik dan tampilan foto yang menarik sehingga dapat membantu meningkatkan usaha (Fuadillah et al., 2021).

METODE

Tim PkM memiliki anggota yang terdiri dari 3 orang dosen dengan kualifikasi sesuai kebutuhan mitra dan 3 orang mahasiswa yang berpartisipasi untuk mengatasi permasalahan mitra. Dalam rangka memperluas kapabilitas kelompok UBK Paulus, kegiatan PkM ini dilaksanakan dalam beberapa tahap. Berikut adalah tahapan kegiatannya:

1. Survei

Untuk mengetahui potensi, kebutuhan, dan permasalahan lokal UBK Paulus, survei pendahuluan dilakukan. Survei ini meliputi wawancara, observasi lapangan, dan pengumpulan data mengenai ketersediaan bahan baku, pemahaman dasar anggota tentang minat dan proses pembuatan produk berbahan lokal. Hasil survei ini memengaruhi perancangan materi dan strategi pelatihan.



Gambar 2. Pertemuan perdana Kelompok UBK Paulus Desa Lendola

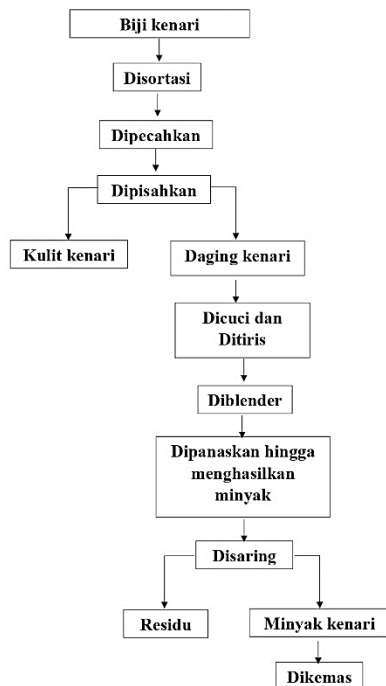
2. Persiapan

Tim PkM membuat materi pelatihan dan memperoleh bahan serta alat untuk membuat Camilan berbasis minyak kenari seperti blender, timbangan, wadah anti lengket, pisau, mikser, kain saring, gelas ukur, cutel, kompor, kemasan botol, label, masker, kual, papan iris, kemasan plastik, kemasan kertas, tisu, baskom, dan sendok, merupakan bagian dari proses persiapan. Bahan yang digunakan adalah minyak tanah, tepung beras ketan, tepung ketan putih, gula merah, air bersih, kacang kenari, gula pasir, vanila, dan pisang kapok. Waktu dan tempat pelatihan kemudian ditentukan setelah berkoordinasi dengan Kelompok UBK Paulus. Untuk lebih mendorong partisipasi, tahap ini juga mencakup sosialisasi awal kepada peserta tentang tujuan dan manfaat kegiatan.

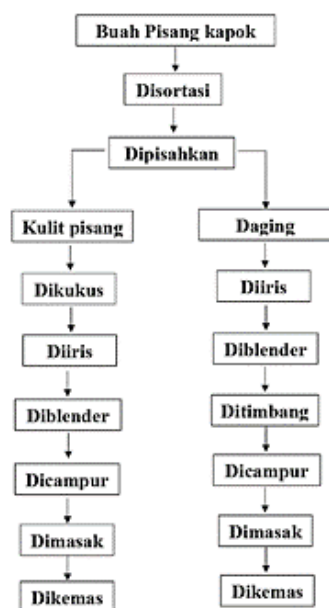
3. Pelaksanaan

Penerapan kegiatan dilaksanakan melalui metode sosialisasi dan demonstrasi secara aplikasi praktis untuk memicu peserta mampu memahami teori dan mahir dalam membuat

Camilan berbasis minyak kenari. Penjelasan tentang komposisi bahan, metode pencampuran, proses pengemasan, serta persyaratan keamanan dan kebersihan produk dibahas dalam pelatihan. Untuk menciptakan suasana kooperatif, peserta juga diinstruksikan untuk membuat Camilan berbasis minyak kenari secara langsung. Diagram alir ini mengilustrasikan cara membuat minyak kenari (Botahala, 2025a) dan Camilan berbasis minyak kenari, seperti yang tampak pada Gambar 3 dan Gambar 4.



Gambar 3. Proses pembuatan minyak kenari



Gambar 4. Proses pembuatan dodol kulit pisang berbasis minyak kenari

4. Bimbingan

Setelah pelatihan, Kelompok UBK Paulus menerima pendampingan ekstensif berupa konsultasi teknis, pemantauan produksi, dan diskusi tentang pengemasan produk serta strategi pemasaran. Tujuan program pendampingan ini adalah untuk memastikan para peserta dapat menerapkan keterampilan yang telah mereka pelajari dan menciptakan bisnis berkelanjutan dengan menggunakan produk Camilan berbasis minyak kenari.

5. Penilaian

Efektivitas program dalam meningkatkan pengetahuan, kemampuan, dan motivasi anggota UBK Paulus dievaluasi. Selain wawancara dan pemantauan langsung terhadap hasil peserta, kuesioner sebelum kegiatan (pra-tes) dan setelah kegiatan (pasca-tes) digunakan dalam proses evaluasi. Indikator utama dalam kuesioner adalah pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Ibu-Ibu UBK Paulus dalam memahami teori tentang minyak kenari dan manfaatnya, serta mempraktekannya secara tepat.

Temuan evaluasi digunakan untuk menilai keberhasilan program, mengidentifikasi, dan memberikan motivasi untuk inisiatif pengabdian masyarakat di masa mendatang. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan diperoleh dari selisih rata-rata antara nilai pra- dan pasca-tes. Artinya bahwa hasil dari nilai pasca-tes dikurangi nilai pra-tes merupakan nilai peningkatan.

Kegiatan ini akan terus dianalisis dan dievaluasi oleh tim PkM. Hal ini perlu dilakukan agar program yang dirancang dapat berjalan dengan baik dan dapat terus dimanfaatkan oleh mitra dan masyarakat luas. Selanjutnya, hasil penilaian dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pelaksanaan kegiatan PkM berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketua Tim PkM (Gambar 4) memberikan pengantar dalam proyek pengabdian masyarakat dengan topik "Pemberdayaan Kelompok Ibu-Ibu UBK Paulus Dalam Produksi Dan Pemasaran Camilan Sehat Berbasis Minyak Kenari Di Desa Lendola Kabupaten Alor", bahwa program ini merupakan upaya pemberdayaan masyarakat, khususnya anggota Kelompok Ibu-Ibu UBK Paulus dalam meningkatkan nilai tambah produk Camilan melalui inovasi produk karena keunggulan kompetitif bergantung pada inovasi produk (Botahala, 2025b).



Gambar 5. Pengantar dan Pemaparan Materi oleh Ketua Tim PkM

Ketua Tim PkM juga menyampaikan materi tentang pentingnya pemberdayaan Ibu-ibu dalam produksi Camilan berbasis minyak kenari dan teknik pengemasan produk (Gambar 3). Ketua Tim PkM menekankan bahwa kenari, yang selama ini hanya digunakan sebagai bahan tambahan pada jagung titik sebagai Camilan khas Kabupaten Alor, sebenarnya memiliki beragam potensi untuk diolah lebih lanjut (Gambar 2) yang dapat digunakan dalam olahan berbagai Camilan.

Pemanfaatan minyak kenari sebagai dasar pengolahan Camilan merupakan suatu kreasi inovasi dalam memberikan cita rasa dan nilai gizi baru terhadap suatu produk yang dapat memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen dalam dunia usaha.

Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi. Materi disampaikan secara metodis dan meliputi:

1. Pemaparan materi berikutnya oleh anggota Tim dengan keahlian di bidang kimia (Gambar 5). Materi yang disampaikan adalah tentang Pentingnya Pemberdayaan Ibu-Ibu Dalam Produksi Minyak Kenari, sekaligus prosedur pembuatan minyak kenari yang secara garis besar dituangkan dalam Gambar 2 di atas.



Gambar 6. Pemaparan materi oleh anggota Tim PkM

Disadari bahwa pemberdayaan ibu-ibu sangat penting karena peran sentral seorang ibu dalam peningkatan ekonomi rumah tangga menjadi dasar pengolahan sumber daya lokal sebagai peluang kemandirian usaha yang berdampak kepada perkembangan social dan lingkungan.

2. Pemaparan materi selanjutnya oleh anggota Tim dengan keahlian di bidang teknologi informasi (Gambar 6). Materi yang disampaikan adalah tentang Pentingnya Pemberdayaan Ibu-Ibu Dalam Pemasaran Produk Menggunakan Media Sosial Dan *Website*, sekaligus memberikan langkah-langkah pembuatan dan pemanfaatan media sosial yang telah dijelaskannya.

Di era globalisasi ini, media sosial sangat berperan dalam berinteraksi. Beberapa nilai penting yang dapat diperoleh dalam bermedia sosial, penghematan waktu, biaya, dan tenaga dalam berinteraksi, serta dapat menjangkau audiens dalam radius yang sangat luas.



Gambar 7. Pemaparan materi oleh anggota Tim

Kelompok UBK Paulus menunjukkan semangatnya dalam mengikuti pemaparan materi-materi yang sangat sederhana dan mudah dipahaminya.



Gambar 8. Suasana Kelompok UBK Paulus yang antusias mengikuti pemaparan materi.

Di bawah pengawasan tim PkM, peserta juga berkesempatan mempraktikkan tahapan-tahapan dalam pembuatan minyak kenari dan pembuatan Camilan berbasis minyak kenari, serta pelatihan penggunaan media sosial dalam upaya promosi produk. Karena teori dan praktik terintegrasi, pendekatan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Gambar 8 - 10 berturut-turut di bawah ini menunjukkan praktik nyata dari kelompok UBK Paulus:



Gambar 9. Proses pembuatan minyak kenari



Gambar 10. Proses pembuatan Camilan berbasis minyak kenari.



Gambar 11. Pelatihan penggunaan media social

Pemanfaatan media promosi untuk menyebarkan pesan yang secara efektif berkontribusi pada pembangunan persepsi

konsumen tentang produk dapat dicapai melalui penyajian citra produk yang diilustrasikan dari berbagai sudut pandang.

Sebagai cara untuk mengekspresikan identitas Kelompok UBK Paulus, produk/hasil disimpan dalam kemasan botol plastik sederhana untuk minyak kenari, kemasan plastik untuk dodol berbasis minyak kenari, dan kemasan kertas untuk brownis berbasis minyak kenari, dengan label masing-masing yang dibuat oleh peserta. Karena desain produk merupakan faktor kunci yang memengaruhi daya tarik konsumen, desain produk akhir menunjukkan bahwa anggota Kelompok UBK Paulus mampu menciptakan produk yang menarik (Setiawan et al., 2025). Setiap peserta mengikuti tes pra- dan pasca-pelatihan untuk mengukur efektivitas pelatihan (Botahala et al., 2025).

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami teknik produksi minyak kenari dan Camilan berbasis minyak kenari, serta penyimpanan yang benar. Setelah kegiatan, peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan (69%), seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tes pengetahuan

| Aspek Penilaian | Skor Pre-Test | Skor Post-Test | Peningkatan (%) |
|-----------------------------------|---------------|----------------|-----------------|
| Pengetahuan manfaat minyak kenari | 54,0 | 90,0 | 66,7 |
| Teknik ekstraksi minyak | 50,0 | 87,0 | 74,0 |
| Penyimpanan dan pengemasan produk | 53,5 | 89,0 | 66,4 |
| Rata-rata total | 52,5 | 88,7 | 69,0 |

Dibandingkan dengan data sebelum pelatihan, terdapat peningkatan yang nyata (37,7%). Selain peningkatan pengetahuan, terjadi pula peningkatan keterampilan teknis dan kewirausahaan, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Tes keterampilan

| Indikator | Sebelum Pelatihan (%) | Sesudah Pelatihan (%) | Peningkatan (%) |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| Keterampilan teknis produksi | 42 | 80 | 38 |
| Penyimpanan dan pengemasan | 45 | 82 | 37 |
| Manajemen usaha dan pemasaran | 40 | 78 | 38 |
| Rata-rata keterampilan | 42,3 | 80,0 | 37,7 |

Temuan pra- dan pasca-tes ini menunjukkan bahwa pelatihan bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan kompetensi anggota Kelompok UBK Paulus. Dengan kemampuan ini, Kelompok UBK Paulus diharapkan dapat menghasilkan produk berupa minyak kenari dan Camilan berbasis minyak kenari sebagai produk unggulan dengan nilai ekonomi dan potensi untuk berkembang menjadi usaha jangka panjang.

SIMPULAN DAN SARAN

Kelompok UBK Paulus menerima pelatihan produksi dan pemasaran Camilan sehat berbasis minyak kenari, yang secara efektif meningkatkan pengetahuan, kemampuan, dan dorongan anggota untuk memanfaatkan potensi lokal guna menciptakan produk bernilai tambah. Pengenalan dari ketua Tim PkM membantu para peserta memahami pentingnya inovasi produk lokal melalui praktik dan penyajian materi. Mereka juga memperoleh keterampilan teknis, dan uji coba pasca-produksi menunjukkan peningkatan kapasitas yang signifikan.

Diharapkan kepada pemerintah desa Lendola untuk dapat memberikan perhatian terutama fasilitas dan perlindungan terhadap pengembangan usaha kelompok Ibu-Ibu UBK Paulus dengan kemampuan baru ini, dapat mendorong kemandirian ekonomi kelompok, meningkatkan pendapatan keluarga, dan menciptakan usaha mikro di masyarakat. Sehingga ke depannya, minyak kenari dapat menjadi ikon ekonomi lokal berbasis perempuan yang berdaya, kreatif, dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Ditjen Diktisaintek) atas dukungan anggaran hibah pengabdian kepada masyarakat, kepada Kepala Desa Lendola yang memberikan ruang seluasnya untuk penyelenggaraan PkM ini, juga kepada Rektor Universitas Tribuana Kalabahi yang terus mendukung sepenuhnya. Dukungan ini sangat penting bagi keberhasilan pelaksanaan proyek pengabdian kepada masyarakat, memastikan pelaksanaannya sesuai rencana dan berkontribusi pada kemajuan ilmu pengetahuan serta kualitas hidup masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Baharuddin, M. A., Priyanto, A., Aji, W. S., & Saputra, R. A. (2024). Optimalisasi Potensi Sumber Daya Alam Nabati di Desa Lumeneng sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 57–66. <https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v7i1.3596>
- Botahala, L. (2025a). *Pembuatan Minyak Kenari (Metode Pemanasan)*. <https://lothbotahala.wordpress.com/wp-content/uploads/2025/10/pembuatan-minyak-kenari-metode-pemanasan.pdf>
- Botahala, L. (2025b). *Pentingnya Pemberdayaan Ibu-Ibu dalam Produksi Minyak Kenari*.

<https://lothbotahala.wordpress.com/wp-content/uploads/2025/10/pentingnya-pemberdayaan-ibu-ibu-dalam-produksi-minyak-kenari.pdf>

- Botahala, L., Manimoy, H., & Dony, P. M. T. (2025). Pemanfaatan Jamu KU-HE-SE Sebagai Penunjang Kesehatan Masyarakat di Desa Manatang, ABAD Selatan, Kabupaten Alor. *Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 5(6), 365–369. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v5i6.1340>
- Casban, Marfuah, U., Asmanah, S., Wulaningsih, E. Y., Syahara, A., & Janatin, R. (2022). Pendampingan pengembangan usaha camilan sehat bergizi pada industri kecil kreatif di kecamatan parungkuda sukabumi. In Anwar Ilmar Ramadhan (Ed.), *Seminar Basional Pengabdian Masyarakat* (pp. 1–9). LPPM Universitas Muhammadiyah Jakarta. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/14342/7491>
- Djasibani, H. R., Duka, F. S., & Lobo, A. T. D. (2023). Pengaruh Penambahan Minyak Kenari (*Canarium Vulgare* Sp) Terhadap Kualitas Organoleptik Brownies Coklat Kukus. *Fruitset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(5), 385–390. <https://iocscience.org/ejournal/index.php/Fruitset/article/view/4309>
- Djasibani, H. R., Lobo, A. T. D., Botahala, L., & Duka, F. S. (2024). Pengaruh Penambahan Minyak Kenari (*Canarium Vulgare* Sp) Terhadap Kualitas Kimia Dodol Kulit Pisang. *Teknotan (Jurnal Industri Teknologi Pertanian)*, 18(3), 219–224. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n3.8>
- Fuadillah, S., Amalia, A. A., & Nur, K. W. (2021). Pelatihan food photography bagi kelompok UKM kuliner Kecamatan Rappocini Kota Makassar. *Kacanegara: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 151–158. <https://doi.org/10.28989/Kacanegara.v4i2.819>
- Maba, S., Tuhumury, H. C. D., & Lawalata, V. N. (2022). Karakteristik Fisik Minyak Kenari dengan Variasi Metode Pengeringan (Physich Characteristics of *Canarium* Oil with Variations in Drying Methods). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2), 49–52.
- Molebila, D. Y. (2020). Pemahaman Masyarakat tentang Pemanfaatan dan Fungsi Pekarangan Mendukung Diversifikasi Pangan Di Desa Lendola- Kabupaten Alor. *Jurnal AgribiSains*, 8(2), 76–81. <https://ojs.unida.info/AGB/article/view/5652>
- Saryanti, I. G. A. D., Mandasari, E., & Sidhiantari,

- I. G. A. P. I. (2020). Pengembangan dan Pemanfaatan Desain Kemasan sebagai Media Promosi pada UKM Heavenine. *Journal of Community Development*, 1(1), 1–6. <https://comdev.pubmedia.id/index.php/comdev/article/view/1/1>
- Setiawan, A. P., Wardhana, D. I., Aulia, A. N., Oktarina, Nasya, I., Priyandana, D. A., & Muchta, A. M. (2025). Peningkatan kapasitas kelompok wanita tani nawasena melalui pelatihan pembuatan sabun cuci piring berbahan baku bunga mawar. *Journal of Community Empowerment*, 4(2), 400–405. <https://doi.org/10.31764/jce.v4i2.34423>
- Suriadi, I., Sriningsih, S., Hailudin, H., Ayu Arini, G., & Wijimulawiani, B. S. (2021). Pelatihan Pengembangan Usaha Jagung dan Singkong Bagi Masyarakat di Desa Pringgesele Lombok Timur. *Jurnal Gema Ngabdi*, 3(2), 131–135. <https://doi.org/10.29303/jgn.v3i2.107>
- Suwirmayanti, N. L. G. P., Hadi, R., Permana, P. A. G., Sukerti, N. K., Setiawan, I. K. R., & Vijaya, I. G. N. A. C. (2021). Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajan Terang Bulan Mini. *Widyabhakti*, 3(2), 75–82. <https://www.widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/256/159>