

PENINGKATAN SOFTSKILL SANTRI WATI PP AL TASLIMA TULUNGAGUNG MELALUI MODIFIKASI OLAHAN UMBIAN LOKAL SEBAGAI RINTISAN WIRAUSAHA

Siti Muslikah¹, Siti Asmaniyah Mardiyani^{2*}, Anita Qur'ania³,
Lulu Afifah Hanif⁴, Nikmatul Khoiriyah⁵, Zuhanid Zamarudah⁶

^{1,2,3,4}Prodi Agroteknologi, Universitas Islam Malang, Indonesia

⁵Prodi Agribisnis, Universitas Islam Malang, Indonesia

⁶Prodi Agronomi, Universitas Brawijaya, Indonesia

asmaniyah@unisma.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Pondok Pesantren Tahfidz Al Taslima, Tulungagung, merupakan lembaga pendidikan berbasis agama yang berfokus pada tahfidz Al-Qur'an, namun tetap berkomitmen untuk menyiapkan santriwati agar memiliki keterampilan hidup, khususnya di bidang kewirausahaan. Program pengabdian ini dilakukan sebagai upaya penguatan soft skills santriwati melalui pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis umbi-umbian, dengan orientasi pada pemberdayaan ekonomi dan kemandirian santri. Metode pelaksanaan meliputi survei potensi lokal, sosialisasi program, penyuluhan, pelatihan pembuatan tepung mocaf serta produk turunannya (*cookies gluten free*). Program melibatkan 30 peserta yang terdiri dari santriwati, wali santri, dan masyarakat sekitar. Evaluasi dilakukan dengan metode observasi menggunakan kuesioner. Hasil pelaksanaan menunjukkan peningkatan aspek pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan peserta sebesar 50-75%. Produk *cookies gluten free* berbasis mocaf diterima secara baik oleh peserta, baik dari segi cita rasa maupun potensi pemasaran. Faktor pendukung keberhasilan kegiatan antara lain ketersediaan sumber daya lokal, dukungan penuh pihak pesantren, serta antusiasme peserta. Kendala yang muncul adalah jarak lokasi kegiatan yang menyulitkan komunikasi lanjutan, namun diatasi dengan penyediaan e-modul sebagai bahan pembelajaran mandiri.

Kata Kunci: *Cookies Gluten Free*; Kewirausahaan Santri; Pangan Lokal; Tepung Mocaf.

Abstract: Al Taslima Girls Islamic boarding school in Tulungagung is a religious-based school that focuses on Qur'anic memorization, but is also committed to preparing students for life skills, particularly in business. This community service programme was implemented as an attempt to strengthen the soft skills of female students through a training course in the processing of tubers-based local foodstuffs, with a focus on economic empowerment and independence of the students. Methods of implementation included a survey of local potential, programme socialisation, counselling and training in the production of mocaf and its derivatives (*gluten-free biscuits*). The programme involved 30 participants, made up of students, carers and the local community. The results showed an increase in knowledge, skills and motivation of participants to take up entrepreneurship. The results showed an increase in knowledge, skills and motivation of participants to take up entrepreneurship. *Gluten-free cookies* based on mocaf were well received by participants, both in terms of taste and marketing potential. The availability of local resources, the full support of the Islamic boarding school and the enthusiasm of the participants were also factors contributing to the success of the event. The distance from the place of work, which made subsequent communication difficult, has been overcome by providing e-modules as independent learning material.

Keywords: *Gluten-Free Cookies*; *Student Entrepreneurship*; *Local Food*; *Mocaf Flour*.



Article History:

Received: 03-09-2025

Revised : 08-10-2025

Accepted: 08-10-2025

Online : 16-10-2025



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Pondok Pesantren Tahfidz Al Taslima, Desa Podorejo, Kecamatan Sumbergempol Tulung Agung, sebagai lembaga pendidikan agama yang fokus pada penghafalan Al-Quran, memiliki peran penting dalam mencetak generasi muda yang berakhlak mulia dan berilmu. Namun, di tengah pesatnya perkembangan zaman, penting bagi para santriwati disamping menguasai ilmu agama juga memiliki keterampilan hidup (*soft skills*) yang memadai (Fitriyah, 2025; Nabilah *et al.*, 2024; Rahmawati *et al.*, 2025). Salah satu keterampilan yang relevan untuk bekal masa depan mereka adalah kemampuan berwirausaha. Pengembangan budaya kewirausahaan di pesantren dapat meningkatkan perekonomian lokal dengan mendorong munculnya wirausaha yang mandiri dan bertanggung jawab (Hafidh *et al.*, 2024; Sholahuddin, 2024; Sulistyowati *et al.*, 2025).

Pendidikan kewirausahaan membekali santriwati dengan keterampilan hidup yang esensial yang juga diperlukan sebagai bekal kehidupan mereka berkiprah di masyarakat (Sumbogo *et al.*, 2025). Meskipun penekanan pada hafalan agama sangat penting, penambahan pelatihan kewirausahaan dapat secara signifikan meningkatkan perkembangan keseluruhan siswa, mempersiapkan mereka untuk berbagai tantangan dalam kehidupan. Namun demikian sampai saat ini kurikulum pengembangan jiwa wirausaha santri belum menjadi prioritas yang memperoleh perhatian secara sungguh-sungguh dari semua pihak (Fitriyah, 2025; Ulya & Khairullah, 2024).

Pondok Pesantren Tahfidz Al Taslima, Desa Podorejo, Kecamatan Sumbergempol Tulung Agung, memiliki 20 santriwati dalam fase usia produktif sehingga memiliki potensi besar untuk mengembangkan diri di bidang kewirausahaan. Potensi kewirausahaan di usia produktif adalah konsep multifaset yang dipengaruhi oleh berbagai factor yakni usia, pengalaman, dan lingkungan sosial. Penelitian menunjukkan bahwa individu yang berusia muda memiliki kreativitas dan inovasi yang tinggi dan dengan dukungan pengalaman dan pengetahuan yang terakumulasi dalam proses pengembangan usaha cenderung akan mencapai tingkat keberhasilan yang lebih tinggi.

Oleh karena itu tempaan pengalaman dan peningkatan wawasan dan ketrampilan menjadi bagian penting dalam menumbuhkan jiwa wirausaha (Goli & Babu, 2024; Kesa *et al.*, 2024; Nayak *et al.*, 2024; Pradikto, 2024). Potensi lain yang menjadi daya dukung di PP Al Taslima adalah keberadaan sumber daya alam lokal yang melimpah, seperti singkong, ubi jalar, dan talas, gadung dan umbian lokal lainnya. Hal ini sebagaimana juga di provinsi atau kota-kota di Indonesia bahwa potensi pangan sumber karbohidrat umbi-umbian cukup tinggi (Damat *et al.*, 2022; Fetriyuna *et al.*, 2024; Leksono *et al.*, 2023; Yusuf & Usman, 2022).

Berdasarkan survei awal, permintaan pasar terhadap produk olahan umbi-umbian yang unik dan bernilai tambah di sekitar pondok pesantren cukup tinggi. Pelatihan modifikasi olahan umbi-umbian ini diharapkan

dapat memenuhi kebutuhan pasar tersebut sekaligus memberdayakan santriwati. Pelatihan modifikasi olahan umbi-umbian lokal dan produk turunannya sebagai rintisan wirausaha ini dilatarbelakangi oleh beberapa faktor. Pertama, potensi sumber daya alam lokal, khususnya umbi-umbian, yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal. Kedua, kebutuhan akan produk pangan yang sehat dan bergizi semakin meningkat. Ketiga, keterampilan berwirausaha dapat menjadi solusi bagi santriwati untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan mandiri secara finansial.

Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas hidup santriwati dan masyarakat sekitar. Sejalan dengan visi Pondok Pesantren Tahfidz Al Taslima untuk mencetak generasi yang mandiri dan berdaya saing, pelatihan modifikasi olahan umbi-umbian ini merupakan langkah strategis dalam mewujudkan cita-cita tersebut. Dengan bekal ilmu agama yang kuat dan keterampilan berwirausaha, diharapkan santriwati dapat menjadi agen perubahan di masyarakat dan berkontribusi dalam pembangunan ekonomi lokal.

Kegiatan ini bertujuan untuk: Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan para santriwati dalam menerapkan teknologi olahan pangan lokal, Meningkatkan softskill santriwati melalui kegiatan edukasi pengembangan ketrampilan wirausaha berbasis olahan pangan lokal sekaligus untuk mendukung pencapaian IKU 2. 3. Meningkatkan pengalaman dosen berkegiatan di luar kampus untuk mendukung pencapaian IKU 5.

B. METODE PELAKSANAAN

Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Pondok Pesantren Al Taslima Sumber gempol Tulung Agung. Peserta kegiatan meliputi santriwati, wali santri dan juga masyarakat yang berminat tinggi dan berdomisili di sekitar pondok pesantren dengan jumlah 25 peserta. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini meliputi kegiatan survey, sosialisasi dan penyuluhan, alih teknologi pengolahan tepung mocaf dan produk turunannya berupa cookies gluten free yang memiliki potensi nilai ekonomi tinggi. Dalam kegiatan ini mitra melakukan partisipasi aktif terkait penyediaan sarana dan prasarana berupa penggunaan sarana dan prasarana pengolahan mocaf dan produk turunannya, tempat kegiatan yang memadai dan sosialisasi kegiatan kepada para santriwati, wali santri dan masyarakat sekitar. Program ini dilakukan selama 6 bulan mulai Maret-Agustus 2025. Program ini secara garis besar meliputi pemberdayaan masyarakat survey deskriptif/pendataan, dan peningkatan softskill santriwati Al Taslima dengan materi penguatan ketahanan pangan lokal masyarakat sebagai bahan baku wirausaha mandiri. Dalam upaya penerapan IPTEKS tahapan-tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Konfirmasi, Perkenalan dan Sosialisasi Perencanaan Program

Tahap awal kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan proses konfirmasi dan perkenalan kepada pihak Pondok Pesantren Al Taslima Tulungagung. Tim pengabdian melakukan komunikasi langsung dengan perwakilan pondok guna menjalin komunikasi yang baik dengan pengurus pesantren serta memperkenalkan tujuan program. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi rencana program peningkatan softskill santriwati melalui pelatihan modifikasi olahan umbian lokal sebagai langkah awal kewirausahaan.

2. Tahap Penyuluhan

Tahap penyuluhan variasi olahan pangan lokal dilaksanakan pada tanggal 29–30 Juni 2025 di Pondok Pesantren Al Taslima Tulungagung. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada santriwati mengenai potensi ekonomis umbi-umbian lokal jika diolah secara kreatif dan inovatif. Materi penyuluhan mencakup pengenalan jenis-jenis umbi lokal, teknik pembuatan tepung mocaf, prinsip-prinsip pengolahan tepung mocaf serta strategi wirausaha dan pemasaran produk olahan. Para peserta juga diberikan contoh variasi produk berupa ragam cookies gluten free memiliki nilai jual tinggi.

3. Tahap Pelatihan dan Praktek

Pelatihan pengolahan pangan lokas bernutrisi tinggi menjadi beragam cookies yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berwirausaha. bagi para santriwati. Kegiatan ini merupakan langkah strategis mengembangkan pangan lokal di lokus sasaran. Dalam kegiatan ini telah dilatihkan pembuatan tepung modifikasi beragam umbian, pembuatan cookies gluten free bernilai ekonomi tinggi. Dalam kegiatan ini juga dilatihkan pembuatan coocies terigu sebagai pembanding untuk penyusunan modul usaha.

4. Tahap Konfirmasi dan Evaluasi

Pada tahapan ini dilakukan tingkat pengukuran keberhasilan kegiatan yang dilakukan melalui metode deep interview terhadap para peserta secara acak. Evaluasi pelaksanaan program dilakukan pada setiap langkah kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan metode observasi menggunakan kuesioner.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum kegiatan ini berjalan dengan baik. Koordinasi dengan pengelola pondok dilakukan secara intensif sebelum kegiatan inti yakni penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan.

1. Konfirmasi, Perkenalan dan Sosialisasi Perencanaan Program

Kegiatan pengabdian diawali dengan survei lapangan untuk memperoleh gambaran kondisi aktual santriwati di Pondok Pesantren Al Taslima Tulung Agung, khususnya terkait potensi kewirausahaan dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar santriwati belum memiliki pengalaman dalam bidang kewirausahaan, namun menunjukkan minat yang tinggi untuk belajar dan berwirausaha, terutama dalam bidang olahan makanan. Selain itu, umbian lokal seperti singkong dan ubi jalar banyak tersedia di sekitar pesantren, namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk bernilai ekonomi.

Menindaklanjuti temuan tersebut, tim pelaksana melaksanakan kegiatan sosialisasi program kepada pihak pondok dan para santriwati. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyampaikan tujuan, manfaat, dan tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan, sekaligus membangun kesepahaman bersama antara tim pengabdian dan pihak pondok. Kegiatan sosialisasi mendapat sambutan hangat dari pengasuh pesantren, Ibu Nyai Mum'taimah, yang menyatakan dukungan penuh terhadap inisiatif ini. Antusiasme para santriwati juga terlihat dari keterlibatan aktif mereka selama sesi sosialisasi, yang menjadi indikator awal keberhasilan program dalam membangun motivasi dan kesiapan peserta untuk mengikuti pelatihan selanjutnya. Dalam kegiatan ini, disampaikan gambaran umum kegiatan, manfaat program, serta teknis pelaksanaan yang akan dilakukan secara bertahap. Pihak pesantren menyambut baik inisiatif ini dan memberikan dukungan penuh terhadap implementasi program. Kesepahaman antara tim pelaksana dan pihak pesantren menjadi dasar penting dalam kelancaran kegiatan berikutnya.

Kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini memiliki relevansi dengan kebutuhan penguasaan dari pemanfaatan bahan pangan local di lingkungan PP Al Taslimah, Sumbergempol, Tulung Agung. Pada pelaksanaan program pengabdian berupa pelatihan ini, bertujuan untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan softskill peserta dalam pengolahan produk umbian local menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian Nurjannah *et al.* (2025) yang menunjukkan bahwa strategi kewirausahaan berbasis agribisnis di pesantren dapat memperkuat kemandirian ekonomi santri melalui pengolahan komoditas lokal, termasuk produksi tepung mocaf.

Oleh karena itu, dari target peserta kegiatan ini meliputi santriwati, wali santri dan juga masyarakat yang berminat tinggi dan berdomisili di sekitar pondok pesantren. Berdasarkan hasil wawancara tidak terstruktur antara tim pelaksana dan peserta kegiatan diperoleh hasil sebagai berikut: (1)

pelaksanaan kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini telah meningkatkan dan menambah pengetahuan para santri dalam mengolah dan memanfaatkan produk umbian local yang berlimpah di wilayah tersebut; (2) Meningkatnya ketrampilan peserta dalam pembuatan cookies gluten dan non gluten bernilai ekonomi tinggi; dan (3) Meningkatkan pemahaman kewirausahaan peserta yang akan menjadi motivasi untuk pengembangan usaha berbasis ketrampilan yang dimilikinya. Hal ini sejalan dengan Maulidizen *et al.* (2024) menegaskan bahwa pelatihan kewirausahaan berbasis komoditas pangan mampu meningkatkan keterampilan teknis santri dalam produksi pangan olahan.

2. Penyuluhan dan Sosialisasi Pangan Lokal Sebagai Sumber Ketahanan Pangan

Pada tahap ini, presentasi berupa penjelasan aktifitas yang akan dilakukan dan menjelaskan potensi penggunaan umbi-umbian local sebagai bahan baku beragam produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Dalam kegiatan ini juga dijelaskan mengenai potensi wirausaha berbasis sumber daya local. Pada saat presentasi ini juga diberikan gambaran contoh dari produk yang akan dibuat. Dengan demikian peserta memiliki gambaran secara utuh mengenai ketrampilan yang akan diperoleh selama kegiatan berlangsung. Secara keseluruhan terdapat 30 peserta kegiatan penyuluhan dan praktek pengiolahan mocaf dan ragam cookies gluten free. Para peserta terdiri dari santriwati, wali santri dan masyarakat yang berdomisili disekitar pondok. Usia peserta bervariasi antara 15-40 tahun, yang terdiri dari santriwati pondok, wali santri dan masyarakat di sekitar pondok. Materi penyuluhan disampaikan oleh Lulu Afifah Hanim yang merupakan mahasiswa Fakultas Pertanian yang memiliki ketrampilan dalam pengolahan mocaf dan Dr. Siti Asmaniyah Mardiyani yang merupakan pakar dibidang Teknologi Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Materi yang disampaikan meliputi prinsip dasar potensi wirausaha olahan pangan lokal dan strategi pengolahan tepung modifikasi dari beragam umbian lokal. Dalam kegiatan penyuluhan tersebut juga dilakukan diskusi dan tanya jawab. Para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut dan tanya jawab berjalan dengan penuh keakraban. Secara umum kegiatan ini berjalan dengan baik dan diikuti dengan antusias oleh para santriwati dan masyarakat sekitar, sebagaimana terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dan Sosialisasi Pangan Lokal Sebagai Sumber Ketahanan Pangan

3. Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf dan Cookies Pangan Lokal

Tahap ini bertujuan agar peserta dapat memiliki ketrampilan pemgolahan umbian lokal menjadi tepung modifikasi berkualitas tinggi serta beragam produk turunannya. Dalam kegiatan praktek ini para peserta berlatih membuat aneka cookies gluten free dan juga cookies terigu sebagai pembanding. Jenis cookies yang dibuat adalah kastangel gluten dan non gluten, nastar gluten dan non gluten serta cookies kacang gluten dan non gluten. Dengan demikian selain memperoleh bekal teori, peserta juga terlibat langsung dalam praktik pembuatan olahan produk bernilai ekonomi tinggi guna meningkatkan keterampilan teknis mereka. Hal ini sesuai dengan Herdiyanti & Anwar (2025) menyatakan bahwa melalui pelatihan kewirausahaan, santri mampu memproduksi keripik berkualitas secara mandiri. Antusiasme peserta sangat tinggi, terlihat dari keaktifan mereka dalam sesi tanya jawab maupun praktik. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal bagi santriwati dalam membangun jiwa kewirausahaan yang berbasis potensi lokal dan kemandirian ekonomi, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan praktek pengolahan cookies gluten dan non gluten

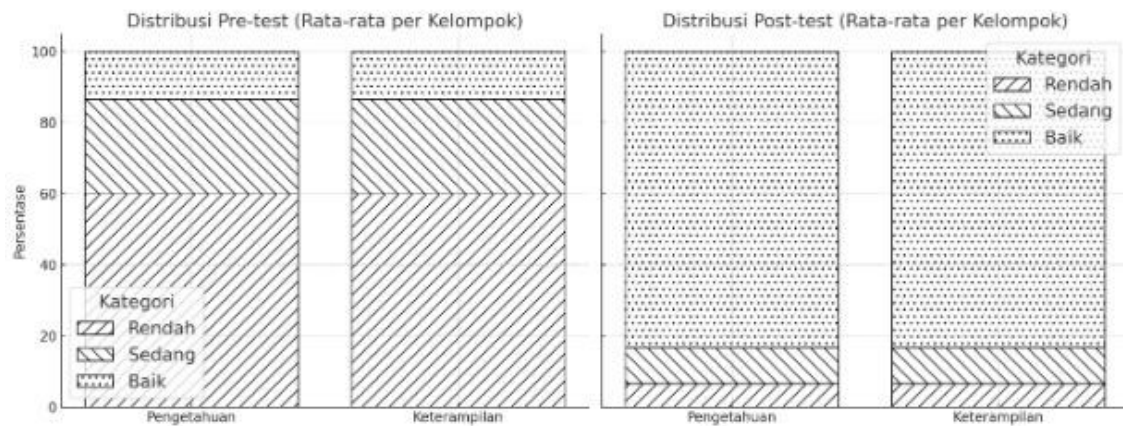
Hasil pretest dan pos test kegiatan ini menunjukkan bahwa pada awalnya sebagian besar peserta belum mengetahui secara jelas mengenai olahan tepung modifikasi sebagai pengganti tepung terigu yang dapat diolah menjadi beragam cookies kekinian. Sebagian besar peserta juga belum pernah mengolah tepung modifikasi dari umbian lokal. Setelah memperoleh

penyuluhan dan melakukan praktek pengolahan cookies seluruh peserta memahami bahwa wilayah mereka memiliki potensi umbian lokal yang berlimpah dan pengolahannya menjadi tepung modifikasi dengan proses fermentasi merupakan teknologi penting yang harus dikuasai sebagai bekal dalam merintis wirausaha produktif. Gambar 2 menunjukkan antusiasme peserta dalam melakukan kegiatan praktek pengolahan. Secara umum para peserta berpendapat bahwa hasil olahan cookie dari tepung modifikasi singkong (*cassava*) memiliki cita rasa yang tidak berbeda dengan cookies yang dibuat dari tepung terigu. Beberapa peserta bahkan berpendapat bahwa cookies gluten free yang diolah dari tepung mocaf memiliki tekstur yang lebih lembut. Rahman *et al.* (2020) yang melakukan penelitian uji organoleptic olahan butter cookies kelapa menggunakan 100% tepung mocaf mengatakan bahwa butter cookies yang dibuat dari 100% tepung mocaf memiliki rasa, warna, dan tekstur yang masuk kategori baik dan dapat diterima oleh panelis.

Pada proses kegiatan pelatihan pengolahan aneka cookies gluten maupun non gluten yang dilakukan dapat dikatakan bahwa kegiatan ini berhasil dengan baik, ditunjukkan oleh semangat yang tinggi, kekompakan kelompok dan para santri juga antusias apalagi setelah melihat dan merasakan cookies yang dibuat berhasil. Proses alih teknologi juga dikatakan berhasil ketika kelompok masyarakat sasaran memiliki antusiasme dalam melakukan implementasi teknologi tersebut (Strachan *et al.*, 2024).

4. Konfirmasi dan Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah dengan pembuatan survey kepuasan peserta dengan program kerja tim dosen. Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) UNISMA melakukan monitoring internal kegiatan ini. Hasil survey menunjukkan bahwa semua peserta merasa puas dan menganggap kegiatan ini penting untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan para santri dalam mengembangkan olahan pangan local sebagai bekal berwirausaha. Terdapat peningkatan aspek pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan peserta sebesar 50-75%. Sebagai dukungan dan komitmen tim pengabdian terhadap keberlanjutan kegiatan telah diserahkan perangkat peralatan pembuatan cookies dan oven standard industry mikro untuk digunakan dan dikelola oleh tim santriwati sebagai bekal mereka berwirausaha. Namun demikian terdapat beberapa faktor penghambat yang terjadi dalam kegiatan ini yaitu jauhnya jarak lokasi pengabdian sehingga proses komunikasi pasca kegiatan tidak dapat berjalan secara efektif dan efisien. Namun demikian hal tersebut dapat diatasi dengan pembuatan modul yang disampaikan kepada pengurus pondok sebagai bekal yang bisa digunakan peserta untuk melakukan praktek di lokasi masing-masing, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Distribusi Hasil Belajar Peserta (Pre-test dan Post-test)
Berdasarkan Indikator Pengetahuan dan Keterampilan

Dalam pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat ini terdapat beberapa faktor yang mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yaitu: (1) adanya bantuan yang dilakukan oleh pihak mitra dalam memberikan fasilitas berupa tempat pelaksanaan dan sarana pra sarana penunjang lainnya; dan (2) Tingginya minat dan antusiasme peserta pada saat kegiatan berlangsung. Hal ini terlihat dari dari jumlah peserta yang tidak mengalami penurunan. Peserta juga memiliki respon positif dan berpendapat bahwa kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkat wawasan, pengetahuan dan softskill di bidang pengolahan pangan produk local. Menurut Apip *et al.* (2024) pelatihan kewirausahaan berbasis sumber daya lokal mampu meningkatkan *soft skills* santri sekaligus kesejahteraan masyarakat sekitar

D. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat di Pondok Pesantren Tahfidz Al Taslima berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan santriwati dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Kegiatan ini tidak hanya memperkuat soft skills kewirausahaan, tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan kemandirian ekonomi santriwati dan masyarakat sekitar. Pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan tepung mocaf dan produk cookies gluten free menunjukkan bahwa santriwati mampu menjadi agen perubahan yang mengoptimalkan potensi sumber daya lokal. Dengan demikian, disarankan untuk melanjutkan kegiatan pengabdian melalui kegiatan pelatihan *Good Manufacturing Practisis* dalam pengolahan *cookies gluten free* berbahan baku tepung local untuk skala industry rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Islam Malang yang telah mendanai kegiatan pengabdian melalui skema Hibah Institusi UNISMA Tahun Anggaran 2025.

DAFTAR RUJUKAN

- Apip, A., Zaenab, S., Yusup, M., & others. (2024). Entrepreneurship-Based Model of Pesantren Economic Empowerment at Pesantren NW Al-Rahman, West Lombok. *Jurnal Penelitian Keislaman*, 20(1), 33–50.
- Damat, D., Setyobudi, R. H., Salsabila, A. T., Andoko, E., Putri, D. N., & Harini, R. (2022). The Characteristics of Functional Analog Rice Made from Modified Arrowroot Starch and Corn Flour with Seaweed. *Jordan Journal of Biological Sciences*, 15(4), 709–7016. <https://doi.org/10.54319/jjbs/150420>
- Fetriyuna, F., Nurunnisa, D. A., Purwestri, R. C., Letsoin, S. M. A., & Marta, H. (2024). Nutritional Composition of Underutilized Local Food Resources for Rice Substitution and Gluten-Free Product. *International Journal on Advanced Science, Engineering & Information Technology*, 14(4), 1282.
- Fitriyah, N. (2025). Influence Islamic Curriculum Family and School to Character Student with Soft Skills Moderation. *Management, and Accounting*, 5(1), 93–112. <https://jurnal.amertainstitute.com/index.php/GoodWill/>
- Goli, G., & Babu, D. R. (2024). Cultivating a Culture of Innovation Nurturing Entrepreneurial Spirit and Startup Mindset in Engineering Education. *Journal of Engineering Education Transformations*, 37(2 Special Issue), 113–120. <https://doi.org/10.16920/jeet/2024/v37is2/24030>
- Hafidh, Z., Sururi, S., Nurdin, N., Adinata, A. R., & Ramadhan, R. A. (2024). Innovative Revenue Models for Islamic Boarding Schools: Achieving Economic Autonomy. *Indonesian Research Journal in Education/ IRJE/*, 8(2), 556–573.
- Herdiyanti, A. P., & Anwar, M. (2025). Pemberdayaan Peningkatan Kemampuan Berwirausaha Santri Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-USMANIYAH Keripik Ampas Tebu SachiiPs. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 54–63.
- Kesa, D. D., Wu, M., Abdillah, F., Harjadi, D., & Ningsih, A. (2024). The impact of digital entrepreneurship courses and motivation on fostering a green entrepreneurial spirit in students' perceptions. *International Journal of Educational Qualitative Quantitative Research*, 3(2), 46–55.
- Leksono, S. M., Kurniasih, S., Marianingsih, P., Nuryana, S., Camara, J. S., El Islami, R. A. Z., & Cahya, N. (2023). From farm to classroom: Tubers as key resources in developing biology learning media rooted in Banten's local culture. *Jurnal Pendidikan IPA Indonesia*, 12(4), 575–589.
- Maulidizen, A., Nugraha, R., Ramadhan, M. A. H., Chaerunisa, N., Isman, F. H., Assyari, A. A., & Iman, M. Z. (2024). Empowerment of Santri at Padepokan Siti Dhumillah, Bogor: A Productivity Improvement Program Through Processing Farm Products as Agribusiness and Business Education. *Societal Serve: Journal of Community Engagement and Services*, 1(2), 47–52.
- Nabilah, N., Lubis, N. K., Ardana, W. R., & others. (2024). Building Students' Character and Life Skills through the Islamic Religious Education Curriculum. *Journal of Contemporary Gender and Child Studies*, 3(1), 172–177.
- Nayak, P. M., Gil, M. T., Joshi, H., & Sreedharan, V. R. (2024). Cultivating entrepreneurial spirits: unveiling the impact of education on entrepreneurial intentions among Asian students. *Cogent Business & Management*, 11(1), 2354847.

- Nurjannah, S., Helvira, R., & Zulinda, N. (2025). *Santri preneurship, Membangun Kemandirian Ekonomi Berbasis Pesantren*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Pradikto, S. (2024). Exploring the entrepreneurial spirit: Student perspectives on innovation, education, and career aspirations. *International Journal of Humanities Education and Social Sciences (IJHESS)*, 3(5), 2630–2640.
- Sholahuddin, M. (2024). Integrating Religious and Economic Education for Sustainable Development Goals (SDGs): An Analysis of Entrepreneurial Models in Indonesian Pesantren. *Profetika: Jurnal Studi Islam*, 25(02), 287–302.
- Siti Rahmawati, Fauziyah Qurrota A'yun Tamami, Mahmudulhassan, M., & Sabrina Failasufa Tamami. (2025). Implementation of the Independent Curriculum with Islamic Religious Education to Develop Soft Skills Student. *Bulletin of Islamic Research*, 3(2), 203–216. <https://doi.org/10.69526/bir.v3i2.166>
- Strachan, G., Daneshvar, H., Carver, H., Greenhalgh, J., & Matheson, C. (2024). Using digital technology to reduce drug-related harms: a targeted service users' perspective of the Digital Lifelines Scotland programme. *Harm Reduction Journal*, 21(1), 128. <https://doi.org/10.1186/s12954-024-01012-y>
- Sulistiyowati, R., Maula, F. I., Mahendra, A. M., Fahrullah, A., Rahayu, W. P., & Ahmad, M. F. (2025). The Role of Islamic Values-Based Entrepreneurship Education and Government Support in Improving Students' Business Success in Islamic Boarding School. *IJORER: International Journal of Recent Educational Research*, 6(1), 238–252.
- Sumbogo, D. A., Muhammad, I. A., Astono, M. M., Evelinus, A. D., Raihan, B. N., Nugraha, F. S., Suprianto, A. P., Octora, A. A., & Senjaya, J. (2025). Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan melalui PelatihanPemasaran Digital Produk Daur Ulang di SMA Santo YosephCakung, Jakarta Timur. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 323–332. <https://doi.org/10.36407/berdaya.v7i2.1623>
- Ulya, M., & Khairullah, M. F. (2024). Developing The Entrepreneurial Spirit of Santri (Gen Z): Challenges And Strategies. *Al-Kharaj: Journal of Islamic Economic and Business*, 6(3), 15.
- Yusuf, M., & Usman, A. (2022). Development of local staple food in supporting food security: a case study in North Lombok, West Nusa Tenggara. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1107(1), 12032.