

Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Bubur Sagu pada Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar

Women's Empowerment Through the Production of Sago Porridge at the Women's Ministry of GPM Hatiwe Besar Congregation

Alberthina Abetsi Haumahu¹, Ferdinanda Sherly Noya¹, Lussy Latuputty¹,
Lambertus Johannes Lokollo^{1*}

¹Program Studi Pendidikan Luar Sekolah FKIP Universitas Pattimura

*Correspondence Address: E-mail: lambertuslokollo@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.30598/arumbai.vol3.iss1.pp40-46>

Article Info	ABSTRAK
Article history: Received: 29-05-2025 Revised: 18-06-2025 Accepted: 27-07-2025 Published: 30-08-2025	Program pemberdayaan perempuan di Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar dilaksanakan untuk mengatasi rendahnya inovasi dalam pengolahan sagu menjadi produk bernilai ekonomi. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan tata boga ibu-ibu jemaat melalui pelatihan pembuatan bubur sagu cokelat ganache sebagai produk pangan lokal potensial. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui dua sesi, yaitu penyampaian materi tentang alat, bahan, dan langkah pembuatan, serta praktik langsung dengan pendampingan intensif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis, kepercayaan diri, dan semangat wirausaha peserta. Inovasi kuliner berbasis sagu ini berhasil memperkenalkan model pelatihan sederhana namun berdampak nyata pada kemandirian ekonomi keluarga. Implikasinya, kegiatan ini dapat direplikasi di komunitas lain sebagai upaya memperkuat peran perempuan dalam ekonomi lokal dan pelestarian pangan tradisional Maluku. Kata kunci: pemberdayaan perempuan, sagu, pelatihan tata boga
	ABSTRACT <i>The women's empowerment program at the GPM Hatiwe Besar Congregation aimed to address the lack of innovation in processing sago into economically valuable products. The goal was to enhance women's culinary skills through training on producing chocolate ganache sago porridge as a potential local food product. The method applied a participatory approach involving two sessions: material presentation on tools, ingredients, and preparation steps, and hands-on practice with intensive mentoring. Results indicated a significant improvement in participants' technical skills, confidence, and entrepreneurial motivation. This sago-based culinary innovation introduced a simple yet impactful training model that fosters family economic independence. It implies that such programs can be replicated in other communities to strengthen women's roles in local economies and preserve Maluku's traditional food heritage.</i> <i>Keywords: women empowerment, sago, culinary training</i>

To cite this article: Haumahu, A. A., Noya, F. S., & Latuputty, L. (2025). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Bubur Sagu pada Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Arumbai*. 3(1), 40-46. <https://doi.org/10.30598/arumbai.vol3.iss1.pp40-46>



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

PENDAHULUAN

Kemiskinan masih menjadi tantangan sosial serius yang dihadapi oleh masyarakat Indonesia, terutama di kawasan timur seperti Provinsi Maluku. Faktor utama penyebab kondisi ini meliputi keterbatasan akses pendidikan, lapangan pekerjaan, dan keterampilan ekonomi produktif. Masyarakat di daerah pedesaan dan kepulauan seperti Desa Hatiwe Besar umumnya menghadapi kendala dalam meningkatkan taraf hidup akibat minimnya peluang pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Kondisi ini secara langsung memengaruhi kesejahteraan keluarga, terutama pada kelompok perempuan yang memiliki peran ganda sebagai pengelola rumah tangga sekaligus potensi pelaku ekonomi lokal (Ariefin & Haryatiningsih, 2025; Saharani et al., 2024; Mistriani et al., 2023). Untuk menjawab tantangan tersebut, pendekatan strategis berbasis pemberdayaan masyarakat menjadi sangat relevan, khususnya dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi kelompok rentan seperti perempuan. Pemberdayaan secara konseptual berasal dari kata dasar “daya”, yang berarti kekuatan atau kemampuan. Pemberdayaan merujuk pada proses peningkatan kapasitas individu atau kelompok agar mampu mengakses, mengelola, dan mengoptimalkan sumber daya yang tersedia secara mandiri. Pemberdayaan perempuan merupakan kunci dalam pembangunan berkelanjutan karena memperkuat peran ekonomi keluarga dan komunitas (Yaqini & Agustina, 2023; Safrida & Safrida, 2022; Adon et al., 2023; Majida & Muljono, 2020).

Gereja Protestan Maluku (GPM) sebagai institusi keagamaan memiliki peran strategis dalam membangun jejaring sosial dan mendukung penguatan kapasitas komunitas, khususnya perempuan. Melalui Wadah Pelayanan Perempuan (WPP) di Jemaat GPM Hatiwe Besar, komunitas perempuan diberdayakan dalam berbagai kegiatan berbasis nilai-nilai kekeluargaan, gotong royong, dan kemandirian. Salah satu pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengembangan keterampilan pengolahan pangan lokal. Sagu, sebagai bahan pangan khas Maluku yang kaya karbohidrat dan memiliki potensi ekonomi tinggi, menjadi fokus utama dalam pelatihan ini. Sayangnya,

hasil observasi menunjukkan bahwa pemanfaatan sagu oleh warga jemaat masih sangat terbatas, umumnya dalam bentuk makanan tradisional seperti papeda, bagea, sarut, dan sagu kering. Belum ada upaya signifikan untuk mengembangkan produk olahan sagu yang inovatif dan memiliki daya saing pasar (Agusnimar et al., 2024; Saharani et al., 2024; Mistriani et al., 2023; Marlina & Erowati, 2021; Safrida & Safrida, 2022; Ardini & Shabrie, 2021).

Minimnya kreativitas dan keterampilan tata boga pada kelompok ibu-ibu WPP Jemaat GPM Hatiwe Besar menjadi hambatan utama dalam menciptakan diversifikasi produk berbasis sagu. Padahal, inovasi dalam pengolahan pangan lokal tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga membuka peluang wirausaha baru yang berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga. Kondisi inilah yang menjadi dasar penting dilaksanakannya program pengabdian masyarakat berbasis pemberdayaan perempuan. Tim pengabdian dari Program Studi Pendidikan Luar Sekolah Universitas Pattimura merancang kegiatan pelatihan pengolahan bubur sagu coklat ganache sebagai bentuk intervensi kreatif yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan mendorong semangat kewirausahaan perempuan di komunitas tersebut. Dalam kerangka akademik, pelatihan keterampilan sebagai bentuk pemberdayaan perempuan telah banyak dikaji dalam literatur ilmiah. Studi menunjukkan bahwa pelatihan berbasis lokal efektif meningkatkan keterampilan teknis dan semangat kewirausahaan perempuan, khususnya bila disesuaikan dengan konteks sosial dan potensi daerah masing-masing (Armiani et al., 2024; Muhammad et al., 2023; Ismarti et al., 2023; Safrida & Safrida, 2022). Namun, tinjauan terhadap berbagai jurnal pengabdian menunjukkan bahwa masih terbatas kegiatan yang secara spesifik menargetkan inovasi produk pangan lokal berbasis sagu, terutama di wilayah Maluku yang kaya akan sumber daya tersebut. Oleh karena itu, program ini memiliki nilai kebaruan dalam menggabungkan pendekatan edukatif dengan inovasi produk berbasis kearifan lokal.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diidentifikasi adanya kesenjangan antara potensi sumber daya alam berupa sagu dengan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya

menjadi produk bernilai ekonomis. Ketergantungan pada pola konsumsi tradisional dan minimnya inovasi produk menciptakan jarak antara kondisi eksisting dengan praktik ideal dalam pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Gap ini semakin diperparah oleh keterbatasan akses perempuan terhadap pelatihan dan pendampingan usaha kecil yang berorientasi pasar. Maka dari itu, dibutuhkan intervensi berbasis pelatihan yang tidak hanya bersifat teknis tetapi juga mampu membangun kepercayaan diri dan semangat kolaboratif dalam komunitas.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberdayakan ibu-ibu dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar melalui peningkatan keterampilan tata boga, khususnya dalam pengolahan sagu menjadi produk makanan yang bernilai jual. Secara umum, kegiatan ini bertujuan meningkatkan kapasitas perempuan dalam mengelola sumber daya lokal sebagai strategi penguatan ekonomi rumah tangga. Tujuan khususnya meliputi: (1) memberikan pelatihan teknis tentang pengolahan sagu menjadi bubur sagu cokelat ganache sebagai produk baru yang inovatif, (2) menumbuhkan semangat wirausaha dan kemandirian ekonomi dalam komunitas perempuan jemaat, serta (3) mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama yang dapat melanjutkan produksi secara berkelanjutan. Dengan pendekatan ini, diharapkan kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat sesaat, tetapi juga berkontribusi pada perubahan sosial yang lebih luas dalam komunitas.

METODE

Desain kegiatan dimulai dengan tahap perencanaan yang mencakup observasi awal di lokasi mitra, analisis kebutuhan, dan konsultasi dengan pengurus Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar. Berdasarkan temuan lapangan, tim menyusun materi pelatihan dan menyiapkan alat serta bahan yang dibutuhkan. Tahap pelaksanaan dilaksanakan dalam dua sesi, yakni sesi penyampaian materi berupa informasi tentang alat, bahan, dan proses pembuatan bubur sagu cokelat ganache, serta sesi praktik langsung yang memungkinkan peserta mencoba sendiri proses produksi. Setelah pelatihan, dilakukan

monitoring dan evaluasi melalui diskusi bersama dan observasi langsung atas keterampilan peserta. Rencana tindak lanjut mencakup pembentukan kelompok usaha bersama untuk mengelola hasil pelatihan secara kolektif dan berkelanjutan. Profil mitra kegiatan ini adalah 25 orang ibu-ibu yang tergabung dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar. Mereka berusia antara 30 hingga 60 tahun dengan latar belakang pendidikan bervariasi, sebagian besar lulusan sekolah menengah pertama dan atas. Keterlibatan mereka dalam kegiatan sangat aktif karena merasa memiliki ikatan emosional yang kuat terhadap komunitas gereja dan semangat untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Metode evaluasi keberhasilan kegiatan menggunakan kombinasi observasi, diskusi kelompok terfokus (Focus Group Discussion), dan wawancara singkat untuk mengukur pemahaman, keterampilan teknis, serta perubahan sikap peserta. Indikator keberhasilan meliputi kemampuan peserta dalam mengaplikasikan resep secara mandiri, kesiapan membentuk kelompok usaha, serta meningkatnya motivasi untuk berwirausaha. Instrumen intervensi utama berupa modul pelatihan yang berisi materi pengolahan sagu, resep bubur sagu cokelat ganache, dan panduan alat serta bahan. Selain modul cetak, digunakan pula alat bantu visual seperti video tutorial singkat dan dokumentasi proses untuk memperkuat pemahaman peserta. Dengan strategi ini, pelatihan tidak hanya berorientasi pada hasil jangka pendek, tetapi juga mendukung keberlanjutan keterampilan dan dampak pemberdayaan dalam jangka panjang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan tata boga di jemaat GPM Hatiwe Besar merupakan bentuk pengabdian masyarakat mandiri yang diselenggarakan oleh dosen Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 2 April 2025, pukul 17.00 WIT hingga selesai. Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim terlebih dahulu melakukan observasi awal dan analisis kebutuhan masyarakat guna menentukan program yang paling relevan dan bermanfaat.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pengurus wadah pelayanan perempuan, serta melalui proses analisis kebutuhan, tim menetapkan prioritas program dengan sasaran utama para ibu yang tergabung dalam wadah pelayanan perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar. Setelah menyelesaikan persiapan administratif, tim menyusun materi pelatihan yang akan disampaikan sebelum sesi praktik dimulai. Kegiatan dibagi menjadi dua sesi. Sesi pertama menggunakan metode ceramah interaktif untuk menyampaikan informasi mengenai bahan dasar, alat yang digunakan, dan langkah-langkah pembuatan. Sesi kedua berupa praktik langsung pembuatan tar petatas dan bangket sagu. Selama pelatihan, tim memberikan bimbingan dan pendampingan secara langsung guna memastikan para peserta memiliki kemampuan untuk mengimplementasikan keterampilan tersebut secara mandiri di kemudian hari.



Gambar 1. Proses pemberian materi dari narasumber

Makanan tradisional yang diperkenalkan dalam kegiatan ini adalah bubur sagu cokelat ganache, dengan bahan utama berupa tepung sagu. Tepung sagu merupakan sumber karbohidrat yang sangat tinggi, meskipun kandungan nutrisinya, seperti kalori, protein, kalsium, zat besi, serat, lemak, karoten, asam karbonat, dan tiamin relatif rendah dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Meskipun demikian, kandungan gizi dalam tepung sagu tetap dapat berperan sebagai pelengkap bagi makanan lain yang lebih tinggi kandungan protein dan vitaminnya. Selain itu, sagu juga memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan, antara lain membantu mengatur kadar gula darah, berfungsi sebagai prebiotik, mendukung penurunan berat badan, serta menjaga kesehatan tulang. Di luar manfaat

untuk kesehatan, sagu juga memiliki berbagai kegunaan lainnya. Tepung sagu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri tekstil, bahan pangan, pengental makanan seperti bakso dan mi, pakan ternak, serta bahan dasar untuk pembuatan glukosa. Berikut bahan dan alat untuk membuat bubur sagu cokelat ganache

Alat

1. Kompot
2. panci
3. sendok
4. Cetakan puding atau bubur

Bahan

1. Tepung sagu
2. gula merah
3. Gula putih
4. Santan kara
5. Kayu manis
6. Daun pandan
7. Susu full cream
8. Tepung terigu
9. Tepung tapioca
10. Cokelat batang
11. Garam
12. Air

Proses pembuatan bubur sagu cokelat ganache merupakan bagian inti dari kegiatan pelatihan tata boga yang diberikan kepada ibu-ibu dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar. Resep yang digunakan menekankan pada pemanfaatan bahan lokal yaitu sagu, yang dikombinasikan dengan bahan pendukung lainnya untuk menghasilkan produk olahan makanan dengan tampilan dan cita rasa modern. Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam proses ini terdiri dari tepung sagu sebanyak 100 gram atau sekitar $\frac{3}{4}$ gelas, susu full cream sebanyak 1000 ml, gula merah sebanyak satu buah yang dibelah dua, tepung terigu dua sendok makan, gula putih sebanyak 100 gram atau $\frac{1}{2}$ gelas, tepung tapioka satu sendok makan, cokelat batang satu dos, santan kara 200 ml, serta kayu manis, garam, daun pandan, dan air secukupnya sebagai bahan tambahan penambah aroma dan rasa.

Langkah awal dalam pembuatan dimulai dengan proses pembuatan bubur sagu. Gula merah terlebih dahulu dimasak bersama 400 ml air hingga larut, kemudian disaring untuk menghilangkan kotoran. Larutan gula merah ini kemudian digunakan untuk memasak tepung sagu yang telah dicampur dengan tambahan air sebanyak 1000 ml. Ke dalam adonan ini ditambahkan bubuk kayu manis dan daun pandan untuk memberikan aroma khas. Proses pemasakan dilakukan hingga adonan mengental, meletup, dan mendidih, yang menandakan bubur telah matang. Bubur yang

telah matang kemudian dituangkan ke dalam cetakan puding sesuai kebutuhan dan dibiarkan mengeras sebagai lapisan pertama dari sajian.

Langkah berikutnya adalah pembuatan fla yang menjadi pelengkap tekstur dan rasa dari bubur sagu. Dalam proses ini, 200 ml santan dimasukkan ke dalam panci dan dicampurkan dengan 50 gram gula pasir serta $\frac{3}{4}$ gelas air. Kemudian dua sendok makan tepung terigu dan sehelai daun pandan dimasukkan dan diaduk hingga campuran mendidih dan mengental. Fla yang telah matang ini dituangkan di atas lapisan bubur sagu dalam cetakan sebagai lapisan kedua, menciptakan perpaduan antara rasa gurih santan dan manis dari bubur sagu. Tahap terakhir adalah pembuatan topping cokelat ganache. Susu sebanyak 250 ml dimasak bersama satu sendok maizena dan dua batang cokelat hingga meleleh dan mengental. Setelah lapisan fla mengeras, topping cokelat dituangkan sebagai lapisan akhir, menambahkan kesan mewah dan modern pada makanan tradisional ini. Setelah semua lapisan mengeras dengan baik, bubur sagu cokelat ganache siap disajikan.

Pelatihan ini tidak hanya mengajarkan teknik memasak, tetapi juga membangun keterampilan praktis ibu-ibu dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai jual. Proses pembelajaran dilakukan secara partisipatif dan interaktif, sehingga para peserta dapat langsung mempraktikkan teknik yang diajarkan. Antusiasme yang tinggi terlihat selama sesi berlangsung, menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu membangkitkan semangat baru di kalangan perempuan jemaat. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengembangkan usaha kuliner rumahan serta memupuk kerja sama yang solid di antara anggota. Produk olahan ini bahkan berpotensi dikembangkan sebagai oleh-oleh khas lokal, memperkuat ekonomi komunitas berbasis sumber daya alam dan kearifan lokal. Kolaborasi yang terjalin selama kegiatan diharapkan dapat menjadi dasar bagi keberlanjutan program pemberdayaan ke depannya.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan bubur sagu cokelat ganache berhasil dilaksanakan dengan hasil yang menggembirakan. Pada tahap awal,

tim pelaksana melibatkan ibu-ibu dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar sebagai mitra utama. Jumlah peserta sebanyak 25 orang menunjukkan antusiasme yang tinggi, baik dalam sesi penyampaian materi maupun saat praktik berlangsung. Pelatihan dibagi menjadi dua sesi utama, yaitu sesi teori yang membahas alat, bahan, dan langkah pembuatan bubur sagu, serta sesi praktik langsung yang memungkinkan peserta mencoba sendiri proses pengolahan dari awal hingga penyajian. Dalam praktiknya, peserta dilatih membuat tiga komponen utama yaitu bubur sagu, fla santan, dan topping cokelat ganache, menggunakan bahan lokal seperti tepung sagu, gula merah, santan, dan daun pandan yang dikombinasikan dengan bahan modern seperti susu full cream dan cokelat batang. Hasil produk yang dihasilkan oleh peserta menunjukkan kualitas visual dan rasa yang layak jual, mencerminkan keberhasilan pelatihan secara teknis.

Metode ceramah interaktif yang dikombinasikan dengan praktik langsung memungkinkan peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkannya secara nyata. Evaluasi yang dilakukan selama kegiatan melalui observasi langsung, tanya jawab, dan diskusi kelompok menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu mengikuti setiap tahapan dengan baik. Mereka tidak hanya menguasai keterampilan dasar, tetapi juga memahami pentingnya inovasi dalam pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan nilai ekonomi. Efektivitas pelatihan juga terlihat dari kesiapan peserta untuk mereplikasi proses pembuatan secara mandiri di rumah masing-masing. Sebagian peserta bahkan mengusulkan untuk membentuk kelompok usaha bersama sebagai bentuk keberlanjutan dari program ini (Damayanti et al., 2024; Katmawanti et al., 2024; Marlina & Erowati, 2021).

Dampak dari pelatihan ini terhadap mitra sangat signifikan, baik dari sisi peningkatan kapasitas teknis maupun aspek psikososial. Peserta mengalami peningkatan kepercayaan diri untuk berwirausaha dan mulai melihat potensi ekonomi dari sumber daya lokal yang selama ini kurang dimanfaatkan. Pelatihan ini juga berhasil menumbuhkan semangat gotong royong dan kolaborasi di antara peserta. Mereka saling mendukung selama proses pelatihan, berbagi peran dalam

pengolahan, dan menunjukkan solidaritas tinggi sebagai komunitas perempuan yang memiliki tujuan bersama. Selain itu, para peserta mulai memandang keterampilan tata boga bukan hanya sebagai aktivitas rumah tangga, tetapi sebagai peluang usaha yang dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Produk bubur sagu cokelat ganache yang dihasilkan dalam pelatihan dinilai layak untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas lokal, sehingga membuka peluang baru dalam pengembangan ekonomi berbasis potensi daerah (Mirajani et al., 2024; Ismarti et al., 2023; Muhammad et al., 2023; Safrida & Safrida, 2022; Ardini & Shabrie, 2021; Majida & Muljono, 2020).

Temuan dari kegiatan ini sejalan dengan hasil-hasil penelitian sebelumnya yang menegaskan pentingnya pelatihan berbasis kebutuhan lokal dalam memberdayakan masyarakat. Program pemberdayaan yang berhasil adalah program yang mampu mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam setiap prosesnya, serta membangun kapasitas jangka panjang yang berkelanjutan. Dalam konteks ini, program pelatihan pembuatan bubur sagu cokelat ganache menjadi bentuk nyata dari upaya inovatif pemberdayaan berbasis komunitas jemaat gerejawi. Keunikan pendekatan ini terletak pada sinergi antara nilai-nilai lokal, potensi sumber daya alam, dan pengembangan keterampilan yang berorientasi ekonomi. Dibandingkan dengan literatur lain yang cenderung menekankan pada pelatihan berbasis industri atau urban, kegiatan ini menunjukkan bahwa intervensi sederhana namun kontekstual mampu memberikan dampak sosial dan ekonomi yang berarti. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi pada diskursus pemberdayaan perempuan dalam konteks lokal, sekaligus menjadi model replikasi yang potensial untuk komunitas serupa di wilayah lain.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pemberdayaan keterampilan tata boga bagi ibu-ibu dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat GPM Hatiwe Besar bertujuan untuk meningkatkan kapasitas peserta dalam mengelola dan berinovasi dengan sumber daya alam menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual. Pelatihan dilaksanakan dalam dua sesi, yakni sesi

penyampaian materi berupa informasi mengenai alat, bahan, dan proses pembuatan, serta sesi praktik langsung yang difokuskan pada pembuatan bubur sagu cokelat ganache. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah interaktif untuk menyampaikan materi, yang kemudian dilanjutkan dengan praktik oleh para peserta. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan rasa percaya diri ibu-ibu dalam berwirausaha, tumbuhnya semangat gotong royong dan kolaborasi, serta munculnya potensi produk lokal yang dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah. Melalui kolaborasi ini, diharapkan keberlanjutan program dapat terjaga dan memberikan manfaat nyata bagi seluruh pihak yang terlibat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adon, M., Jeraman, G. T., & Andrianto, Y. (2023). Kontribusi teori kemiskinan sebagai deprivasi kapabilitas. *Masyarakat Madani: Jurnal Kajian Islam dan Pengembangan Masyarakat*. <https://doi.org/10.24014/jmm.v8i1.22295>
- Agusnimar, A., Setiaji, J., Sadikin, K., Marlina, D., Cahyo, F. E., & Hadi, K. (2024). Pengaruh pemberian pakan fermentasi ampas sagu terhadap pertumbuhan ikan baung. *Jurnal Riset Akuakultur*, 18(2), 71–80. <https://doi.org/10.15578/jra.18.2.2023.71-80>
- Ardini, L., & Shabrie, W. S. (2021). Program inkubasi bisnis solusi pemberdayaan perempuan prasejahtera. *IMANENSI*, 6(1), 33–42. <https://doi.org/10.34202/IMANENSI.6.1.2021.33-42>
- Ariefin, F. F., & Haryatiningsih, R. (2025). Pengaruh Indeks Pemberdayaan Gender dan Pembangunan Manusia terhadap Pengangguran Perempuan. *Bandung Conference Series: Economics Studies*. <https://doi.org/10.29313/bcses.v5i1.18192>
- Armiani, S., Harisanti, B. M., Dharmawibawa, I. D., Hajiriah, T. L., Mursali, S., & Hardi, B. (2024). Pelatihan kebun gizi organik sebagai upaya pengenalan mandiri pangan pada mahasiswa. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.

- <https://doi.org/10.36312/linov.v9i4.2327>
- Damayanti, E., Yunus, M., & Asdar, A. (2024). Implementasi proyek penguatan profil pelajar Pancasila pada sekolah dasar Islam terpadu di Kota Makassar. *Bosowa Journal of Education*. <https://doi.org/10.35965/bje.v4i2.4459>
- Ismarti, I., Amelia, F., & Gusmania, Y. (2023). Pelatihan ecoprint berbasis tumbuhan lokal bagi perempuan pesisir. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12859>
- Katmawanti, S., Paramita, F., Rakhmawati, Y., Samah, D. A., Wahyuni, O. S., Amira, M. Y., Fitriani, A. S., & Az Zahra, A. R. (2024). Pelatihan pengolahan kukis berbasis pangan lokal daun kelor sebagai snack MPASI guna menurunkan prevalensi stunting. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i1.1550>
- Majida, I., & Muljono, P. (2020). Hubungan kebutuhan belajar dan kemampuan aksara terhadap pemberdayaan perempuan. *Jurnal Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat*, 4(4), 497–508. <https://doi.org/10.29244/jskpm.4.4.497-508>
- Marlina, Y., & Erowati, D. (2021). Pengolahan MP-ASI berbasis pangan lokal di Desa Ranah Singkuang. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 202–208. <https://doi.org/10.25077/logista.5.2.202-208.2021>
- Mistriani, N., Mansur, A., Tutik, T., & Octafian, R. (2023). Green economy program: Mempersiapkan perempuan wirausaha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6). <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.19183>
- Muhammad, M., Sya'roni, M., Alkhawa, N., Rahmawati, T., & Nada, E. I. (2023). Pemberdayaan santri perempuan melalui pelatihan produk rumah tangga. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i2.13107>
- Saharani, D. R., Walaseci, D. L., Maulida, S., Puteri, A., Hapsari, N. M. L., & Suprpto, M. (2024). Evaluasi dampak program koperasi simpan-pinjam PEKKA. *Saskara: Indonesian Journal of Society Studies*. <https://doi.org/10.21009/saskara.041.04>
- Safrida, S., & Safrida, N. (2022). Strategi pemberdayaan perempuan berbasis potensi lokal. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v18i2.4948>
- Yaqini, N. Y. U., & Agustina, F. R. (2023). Pemberdayaan perempuan kepala keluarga (PEKKA) dalam meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Al-Tatwir*, 10(1). <https://doi.org/10.35719/altatwir.v10i1.74>