

Peningkatan Kapasitas Perempuan melalui Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Potensi Lokal di Jemaat GPM Liang, Kecamatan Teluk Elpaputih, Kabupaten Maluku Tengah

Enhancing Women's Capacity through the Diversification of Processed Products Based on Local Potential in The GPM Liang Congregation, Teluk Elpaputih District, Central Maluku Regency

Sophia Grace Sipahelut^{1*}, Meity Corfrida Mailoa¹, Cynthia Gracia Christina Lopulalan¹, Andhini Damayanti¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Jalan Ir. M. Putuhena, Kampus Poka - Ambon

*Corresponding author: sipahelut.grace@gmail.com

Informasi Artikel

Dikirim : 31 Agustus 2026

Direvisi : 15 September 2026

Diterima : 16 September 2026

Diterbitkan online : 11 Oktober 2026

Abstrak

Komoditas pangan lokal seperti sagu, pisang, keladi, dan kelapa memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi beragam produk pangan bernilai tambah. Namun, masyarakat umumnya masih memanfaatkannya sebatas untuk konsumsi rumah tangga melalui metode pengolahan sederhana. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan dalam memanfaatkan serta mengolah komoditas pangan lokal menjadi aneka produk yang lebih beragam. Kegiatan ini mencakup sesi edukasi dan praktik langsung pengolahan pangan yang meliputi empat topik: pembuatan kue sagu dari tepung sagu, pengolahan pisang menjadi saus pisang, pembuatan kue kering dari tepung keladi, dan pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). Tim melakukan pre-test dan post-test untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan ini. Hasilnya menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta meningkat dari 65% sebelum kegiatan menjadi 95% setelah kegiatan, atau mengalami peningkatan sebesar 30 poin persentase. Kegiatan ini juga menghasilkan produk olahan berbasis komoditas lokal yang dapat diperkenalkan dan dikembangkan di tingkat rumah tangga. Penyuluhan edukatif yang dipadukan dengan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan serta memperkenalkan beragam cara pemanfaatan pangan lokal kepada masyarakat.

Kata kunci: Pangan Lokal, Pemberdayaan Perempuan, Diversifikasi Produk Olahan

Abstract

Local food commodities such as sago, bananas, taro, and coconuts have the potential to be developed into a wider variety of value-added food products. However, the community still uses them mainly for household consumption and simple processing methods. This community service initiative aimed to enhance women's knowledge and skills in utilizing and processing of these local commodities into a more diverse range of products. The program included educational sessions and hands-on processing workshops on four topics: making sago cake from sago flour, processing bananas into banana sauce,

making cookies from taro flour, and processing coconuts into Virgin Coconut Oil (VCO). The researchers administered pre- and post-tests to evaluate the program's effectiveness. The results showed that participants' knowledge rose from 65% before the activity to 95% afterward—an increase of 30 percentage points. The initiative also resulted in the creation of processed products based on local commodities that can be introduced and developed at the household level. Educational outreach combined with hands-on practice can effectively increase knowledge and introduce diversified uses of local foods to the community.

Keywords: Local Food, Women's Empowerment, Diversification Of Processed Products

PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan sumber pangan yang berasal dari sumber daya pertanian dan lingkungan yang tersedia di suatu wilayah serta dapat dikembangkan sesuai dengan kondisi dan karakteristik masyarakat setempat. Pemanfaatan pangan lokal berperan penting dalam memperluas pilihan sumber pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis pangan pokok, khususnya beras (Heryadi et al., 2024). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal juga berkontribusi terhadap penguatan ketahanan pangan melalui optimalisasi potensi pangan yang tersedia di setiap wilayah (Herlina et al., 2024; Riry et al., 2023). Selain itu, pengolahan pangan lokal dapat menghasilkan produk yang lebih beragam sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian di tingkat masyarakat (Dewati et al., 2024). Oleh karena itu, pengembangan pangan lokal menjadi salah satu upaya strategis dalam mengoptimalkan sumber daya pangan daerah sekaligus mendukung diversifikasi konsumsi dan ketahanan pangan.

Provinsi Maluku merupakan wilayah kepulauan dengan keragaman sumber daya pangan yang berpotensi dikembangkan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat. Kondisi geografis dan keragaman sumber daya antarpulau menyebabkan Maluku memiliki beragam komoditas pangan lokal dengan karakteristik dan pola pemanfaatan yang berbeda (Riry et al., 2023). Kabupaten Maluku Tengah, termasuk Kecamatan Teluk Elpaputih, memiliki komoditas pangan lokal

seperti sagu, pisang, keladi, dan kelapa yang telah dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan. Keempat komoditas tersebut memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan melalui penerapan teknologi yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kemampuan masyarakat.

Sagu, pisang, keladi, dan kelapa merupakan komoditas pangan lokal yang memiliki karakteristik gizi dan komponen bioaktif yang mendukung pemanfaatannya sebagai bahan baku produk pangan olahan. Pati sagu (*Metroxylon sagu*) merupakan sumber karbohidrat yang dapat diolah menjadi tepung sagu dan dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan, termasuk cake (Thongkham et al., 2024). Pisang matang merupakan sumber karbohidrat serta mengandung serat pangan, vitamin, mineral, dan senyawa fenolik yang memiliki aktivitas bioaktif, sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan olahan (Kumari et al., 2023). Keladi (*Colocasia esculenta*) merupakan sumber karbohidrat dan mengandung serat, mineral, serta senyawa bioaktif, termasuk senyawa fenolik dan flavonoid, yang mendukung pemanfaatannya sebagai bahan pangan dan bahan baku tepung (Brandão et al., 2023; Zubair et al., 2023). Kelapa (*Cocos nucifera* L.), khususnya daging buahnya, mengandung lemak dan berbagai komponen bioaktif, sedangkan pengolahannya menjadi minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil/VCO*) menghasilkan produk yang mengandung senyawa fenolik yang berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan (Zeng et al.,

2022). Kandungan asam lemak jenuh yang tinggi dalam VCO, terutama asam laurat, menjadi salah satu komponen utama dan karakteristik penting minyak kelapa murni (Joris et al., 2023). Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa keempat komoditas pangan lokal tersebut memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang beragam.

Pemilihan produk didasarkan pada karakteristik bahan baku dan peluang peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi pengolahan. Sagu dikembangkan menjadi tepung dan cake untuk memperluas fungsi sagu dari bahan pangan lokal menjadi bahan baku multifungsi dan produk siap konsumsi. Pisang diolah menjadi saus sebagai bentuk diversifikasi yang sesuai untuk bahan yang mudah mengalami pematangan dan kerusakan. Keladi dikembangkan menjadi tepung dan cookies untuk menghasilkan bahan baku yang lebih tahan simpan sekaligus memperluas pemanfaatannya pada produk pangan berbasis tepung, sedangkan kelapa diolah menjadi VCO untuk menghasilkan produk turunan bernilai guna dan ekonomi lebih tinggi.

Pada tingkat masyarakat, pengembangan produk pangan berbasis komoditas lokal memerlukan teknologi pengolahan yang sederhana, mudah diterapkan, dan sesuai dengan ketersediaan bahan baku serta kemampuan masyarakat. Penyuluhan yang disertai praktik pengolahan dapat menjadi pendekatan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan lokal. Kegiatan pemberdayaan melalui pengenalan teknologi pengolahan dan diversifikasi produk pangan telah diterapkan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan memperkenalkan alternatif produk olahan yang memiliki nilai tambah (Dewati et al., 2024). Pendekatan berbasis praktik juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pengalaman langsung sehingga pengetahuan yang diberikan dapat diterapkan dalam pengolahan pangan di tingkat rumah tangga.

Jemaat GPM Liang, Kecamatan Teluk Elpaputih, Kabupaten Maluku Tengah merupakan komunitas yang memiliki

potensi pangan lokal berupa sagu, pisang, kelapa, dan keladi. Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan mitra, pemanfaatan keempat komoditas tersebut masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan pengolahan sederhana. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya perempuan, dalam mengembangkan produk olahan berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan Jemaat GPM Liang melalui penyuluhan dan praktik pengolahan produk berbasis sagu, pisang, keladi, dan kelapa. Peserta diharapkan mampu memahami potensi pangan lokal serta memiliki keterampilan praktis untuk mengolahnya menjadi produk pangan yang lebih beragam dan dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan rumah tangga maupun dikembangkan lebih lanjut.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 29 Juni 2026 di Jemaat GPM Liang, Kecamatan Teluk Elpaputih, Kabupaten Maluku Tengah. Kegiatan ditujukan kepada perempuan anggota jemaat sebagai mitra kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan dan praktik langsung pengolahan pangan berbasis komoditas lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Kegiatan dilaksanakan dalam dua tahap utama, yaitu penyuluhan dan praktik pengolahan produk pangan berbasis pangan lokal. Pada tahap penyuluhan, peserta diberikan penjelasan mengenai potensi pemanfaatan sagu, pisang, kelapa, dan keladi sebagai bahan baku berbagai produk pangan olahan. Selanjutnya, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan produk sehingga dapat memperoleh pengalaman dalam menerapkan teknik pengolahan yang telah dijelaskan.

Praktik pengolahan dilakukan melalui pembuatan empat jenis produk, yaitu Cake Sag'L (Cake Sagu Lemon), Saus Pisang, Cookies Keladi, dan *Virgin Coconut*

Oil (VCO). Formulasi bahan dan tahapan pengolahan masing-masing produk dijelaskan sebagai berikut.

1. Pembuatan Cake Sag'L (Cake Sagu Lemon)

Bahan yang digunakan terdiri atas tepung sagu 400 g, mentega 400 g, gula pasir 150 g, kuning telur 6 butir, putih telur 3 butir, susu bubuk 54 g, dan sari lemon 90 mL. Pembuatan Cake Sag'L diawali dengan penimbangan seluruh bahan sesuai formulasi. Mentega, gula pasir, kuning telur, dan putih telur dikocok menggunakan mixer hingga mengembang dan membentuk adonan yang homogen. Susu bubuk dan tepung sagu kemudian ditambahkan secara bertahap sambil diaduk hingga tercampur merata, kemudian ditambahkan sari lemon. Adonan yang telah homogen dituangkan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega. Selanjutnya, adonan dipanggang menggunakan oven hingga matang, yang ditandai dengan adonan mengembang, berwarna kuning kecokelatan, dan memiliki aroma khas sagu dan lemon. Cake yang telah matang kemudian dikeluarkan dari cetakan dan didinginkan sebelum disajikan.

2. Pembuatan Saus Pisang

Bahan yang digunakan terdiri atas pisang matang optimal sebanyak 500 g, gula pasir 100 g, bawang merah 2 siung, bawang putih 2 siung, merica secukupnya, asam cuka secukupnya, asam sitrat 2,5 g, garam secukupnya, dan pewarna pangan merah secukupnya. Pembuatan saus pisang diawali dengan pemilihan pisang matang optimal, kemudian pisang dicuci, dikupas, dipotong, dan dihaluskan menggunakan blender hingga diperoleh bubur pisang. Bubur pisang kemudian dipanaskan sambil diaduk hingga mendidih, dilanjutkan dengan penambahan gula dan garam. Bawang merah, bawang putih, dan merica yang telah dihaluskan dimasukkan ke dalam kain saring dan dicelupkan ke dalam bubur pisang untuk mengekstraksi komponen bumbu tanpa menyertakan ampas. Pemasakan dilanjutkan selama kurang lebih 15 menit setelah mendidih. Selanjutnya ditambahkan pewarna pangan, asam cuka, dan asam sitrat

sesuai formulasi sambil dilakukan pengadukan hingga diperoleh saus dengan karakteristik yang homogen. Saus yang telah matang didinginkan, kemudian dimasukkan ke dalam wadah yang bersih dan tertutup.

3. Pembuatan Cookies Keladi

Bahan yang digunakan terdiri atas butter 100 g, margarin 100 g, *brown sugar* 160 g, gula pasir 75 g, telur 2 butir, tepung keladi 350 g, tepung terigu 50 g, maizena 30 g, soda kue 1 sendok teh, *baking powder* 1 sendok teh, *choco chips* 250 g, dan *dark chocolate* 250 g. Pembuatan cookies diawali dengan mencampurkan butter, margarin, *brown sugar*, dan gula pasir hingga tercampur merata. Telur kemudian ditambahkan dan diaduk hingga terbentuk adonan homogen. Tepung keladi, tepung terigu, dan maizena dimasukkan secara bertahap, kemudian ditambahkan soda kue dan *baking powder* sambil diaduk hingga seluruh bahan tercampur. Selanjutnya, *dark chocolate* yang telah dicincang dan *choco chips* ditambahkan ke dalam adonan dan diaduk hingga terdistribusi merata. Adonan dibentuk menggunakan *ice cream scoop*, kemudian didinginkan selama kurang lebih 30 menit untuk membantu mempertahankan bentuk adonan. Adonan selanjutnya disusun di atas loyang yang telah dialasi kertas roti dengan jarak yang cukup antar adonan. Pemanggangan dilakukan pada suhu 170 °C selama kurang lebih 15 menit hingga cookies matang. Cookies yang telah matang dikeluarkan dari oven dan didinginkan pada suhu ruang sebelum disajikan.

4. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)

Pembuatan VCO diawali dengan mengupas buah kelapa dan mengambil daging buahnya, kemudian mencuci daging kelapa hingga bersih. Daging kelapa diparut, ditambahkan air, kemudian diperas untuk memperoleh santan. Santan disaring dan dimasukkan ke dalam stoples transparan, kemudian didiamkan selama kurang lebih 2 jam hingga terbentuk dua lapisan, yaitu krim santan pada bagian atas dan skim pada

bagian bawah. Lapisan skim dikeluarkan melalui kran yang terdapat pada bagian bawah wadah. Krim santan kemudian diaduk menggunakan mixer selama 15 menit dan selanjutnya didiamkan selama kurang lebih 20 jam dalam wadah tertutup. Selama proses tersebut terbentuk tiga lapisan, yaitu minyak, *blondo*, dan air. Lapisan minyak kemudian dipisahkan dan ditampung dalam wadah bersih, selanjutnya disaring menggunakan kertas saring dan batu zeolit untuk memperoleh VCO yang lebih jernih.

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan dan praktik pengolahan pangan lokal. Evaluasi menggunakan pre-test dan post-test yang diberikan sebelum dan setelah kegiatan. Instrumen berisi pertanyaan yang berkaitan dengan pemahaman peserta mengenai potensi pangan lokal, prinsip pengolahan, dan diversifikasi produk berbasis sagu, pisang, keladi, dan kelapa. Hasil pre-test dan post-test dibandingkan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui penyuluhan dan praktik langsung pengolahan pangan berbasis potensi lokal bersama perempuan Jemaat GPM Liang, Kecamatan Teluk Elpaputih, Kabupaten Maluku Tengah (Gambar 1). Kegiatan difokuskan pada pemanfaatan empat komoditas lokal, yaitu sagu, pisang, keladi, dan kelapa, yang diolah menjadi beberapa produk pangan, yaitu Cake Sag'L (Cake Sagu Lemon), Saus Pisang, Cookies Keladi, dan *Virgin Coconut Oil* (VCO). Pemilihan produk tersebut bertujuan memperkenalkan alternatif pemanfaatan komoditas lokal melalui teknik pengolahan yang dapat dipraktikkan pada skala rumah tangga. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juni 2026.



Gambar 1. Peserta kegiatan PkM

Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan merupakan tahap awal yang bertujuan memberikan pengetahuan kepada peserta mengenai pemanfaatan dan diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat. Materi yang disampaikan mencakup empat topik, yaitu pemanfaatan tepung sagu dalam pembuatan cake sagu; diversifikasi pisang melalui pengolahan saus pisang; pemanfaatan tepung keladi dalam pembuatan cookies; dan pengolahan kelapa menjadi VCO. Penyampaian materi diarahkan pada pengenalan karakteristik bahan baku, potensi pemanfaatannya, serta prinsip dasar pengolahan menjadi produk pangan yang lebih beragam (Gambar 2).

Penyuluhan berlangsung secara interaktif melalui penyampaian materi dan diskusi dengan peserta. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan dan pengalaman berkaitan dengan pemanfaatan sagu, pisang, keladi, dan kelapa dalam kehidupan sehari-hari. Interaksi tersebut menunjukkan adanya ketertarikan peserta terhadap alternatif pengolahan pangan lokal yang diperkenalkan. Penyampaian materi sebelum praktik juga memberikan landasan pengetahuan bagi peserta untuk memahami tahapan pengolahan yang selanjutnya dipraktikkan. Pendekatan penyuluhan yang dikombinasikan dengan praktik merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena memungkinkan peserta memperoleh pengetahuan sekaligus pengalaman penerapan secara langsung. Dengan demikian, kegiatan penyuluhan menjadi tahap penting dalam memperkenalkan

konsep diversifikasi pangan sekaligus mempersiapkan peserta mengikuti praktik pengolahan produk berbasis pangan lokal.



Gambar 2. Penyampaian Materi Penyuluhan oleh Tim PkM

Kegiatan Praktik

Kegiatan praktik merupakan tahap lanjutan setelah penyuluhan yang memberikan kesempatan kepada peserta untuk menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh secara langsung. Praktik dilakukan dengan mengolah empat komoditas pangan lokal, yaitu sagu menjadi tepung sagu dan cake sagu, pisang menjadi saus, keladi menjadi tepung keladi dan cookies keladi, dan kelapa menjadi VCO. Peserta terlibat dalam setiap tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan, penimbangan dan pencampuran bahan, pengolahan, hingga diperoleh produk akhir. Keterlibatan langsung tersebut memberikan pengalaman



Gambar 3. Praktek Pembuatan Produk Olahan

kepada peserta dalam menerapkan teknik pengolahan pangan berbasis bahan lokal. Produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa komoditas yang selama ini banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga dapat dikembangkan menjadi bentuk olahan yang lebih beragam melalui penerapan teknik pengolahan yang relatif sederhana.

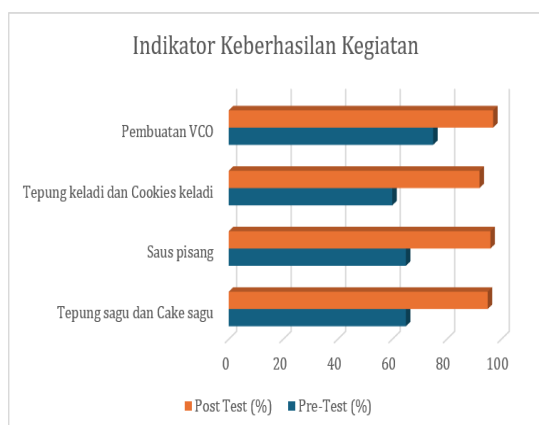
Selama praktik berlangsung, peserta menunjukkan keterlibatan yang aktif dalam mengikuti tahapan pengolahan dan berdiskusi mengenai bahan maupun proses yang dilakukan. Keragaman produk olahan yang dihasilkan (Gambar 4) memperlihatkan bahwa diversifikasi pengolahan dapat menjadi salah satu pendekatan untuk memperluas pemanfaatan pangan lokal. Pengalaman praktik yang diperoleh peserta diharapkan dapat menjadi bekal untuk menerapkan teknik pengolahan tersebut secara mandiri dengan memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di lingkungan masing-masing.



Gambar 4. Produk Olahan

Tahap Evaluasi

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, yaitu dari 65% pada awal kegiatan menjadi 95% setelah kegiatan, atau meningkat sebesar 30 poin persentase (Gambar 4). Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan yang disertai praktik mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pemanfaatan dan pengolahan komoditas pangan lokal. Keterlibatan peserta secara langsung dalam proses pengolahan diduga turut memperkuat pemahaman karena peserta tidak hanya memperoleh informasi secara teoritis, tetapi juga memperoleh pengalaman praktik dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih beragam.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Kegiatan

Capaian post-test sebesar 95% menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami materi yang diberikan selama kegiatan. Peningkatan pengetahuan ini menjadi indikator bahwa pendekatan penyuluhan yang dikombinasikan dengan praktik sesuai untuk kegiatan pemberdayaan masyarakat karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk menghubungkan pengetahuan dengan pengalaman langsung. Hasil tersebut sejalan dengan tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan dalam memanfaatkan komoditas pangan lokal. Keberlanjutan kegiatan dapat dikembangkan melalui pengenalan dan praktik pengolahan produk lainnya berbasis sagu, pisang, keladi, dan kelapa, sehingga

peserta memiliki lebih banyak alternatif dalam memanfaatkan komoditas lokal dan mengembangkan produk pangan yang bernilai tambah.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Jemaat GPM Liang, Kecamatan Teluk Elpaputih, Kabupaten Maluku Tengah, telah terlaksana melalui penyuluhan dan praktik diversifikasi pangan berbasis sagu, pisang, keladi, dan kelapa. Kegiatan menghasilkan empat produk olahan, yaitu cake sagu, saus pisang, cookies keladi, dan VCO, yang memberikan alternatif pemanfaatan komoditas pangan lokal dalam bentuk produk yang lebih beragam. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pengetahuan peserta meningkat dari 65% pada pre-test menjadi 95% pada post-test, atau mengalami peningkatan sebesar 30 poin persentase. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan yang disertai praktik langsung dapat memberikan pemahaman yang baik kepada peserta mengenai diversifikasi dan pengolahan pangan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal bagi perempuan Jemaat GPM Liang untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal, serta dapat dikembangkan lebih lanjut melalui variasi produk dan kegiatan pengolahan pangan berbasis komoditas lokal secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan kepada Universitas Pattimura, khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), atas dukungan dan pendanaan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Jemaat GPM Liang dan seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Brandão, N. A., Tagliapietra, B. L., & Clerici, M. T. P. S. (2023). Taro [*Colocasia esculenta* (L.) Schott]: A critical review of its nutritional value and potential for food application. *Food Science and Technology*, 43, 1-15.
- Dewati, R., Arianti, Y. S., Harinta, Y. W., & Widyastuti, R. (2024). Pengenalan mocaf dan olahannya serta strategi branding produk berbahan dasar pangan lokal dalam mendukung diversifikasi pangan. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(1), 808–815.
- Herlina, N., Wahyuni, H., Winahyu, F. P., Anwar, K., & Heliana. (2024). The movement to maintain food security through technological advancements and local diversification: Ministry of Agriculture Republic of Indonesia. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*, 14(3), 555–565.
- Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Tedjaningsih, T., & Nurcahya, I. (2024). Implementasi diversifikasi konsumsi pangan lokal dan faktor-faktor yang mempengaruhinya dalam menu keluarga untuk menunjang ketahanan pangan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 843-850.
- Joris, S. N., Kapelle, I. B. D., Sekewael, S. J., Telussa, I., Pada, S. S., & Sohilaht, S. P. (2023). Pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) di Negeri Morella, Maluku Tengah. *Innovation for Community Service Journal*, 1(2), 6–10.
- Kumari, P., Gaur, S. S., & Tiwari, R. K. (2023). Banana and its by-products: A comprehensive review on its nutritional composition and pharmacological benefits. *eFood*, 4(5), 1-23.
- Riry, J., Makaruku, M. H., & Tanasale, V. L. (2023). The potential of local food diversification in supporting sustainable food security in Maluku Islands. *Inclusive Society and Sustainability Studies*, 3(2), 29–48.
- Thongkham, C., Kongkachuichai, R., Charoensiri, R., Sahaspot, S., & Wunjuntuk, K. (2024). Reduction of the glycemic index in Thai layer cakes and butter cakes from sago flour. *Hong Kong Journal of Social Sciences*, 62, 819–831.
- Zeng, Y.-Q., He, J.-T., Hu, B.-Y., Li, W., Deng, J., Lin, Q.-L., & Fang, Y. (2024). Virgin coconut oil: A comprehensive review of antioxidant activity and mechanisms contributed by phenolic compounds. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(4), 1052–1075.
- Zubair, M. W., Imran, A., Islam, F., Afzaal, M., Saeed, F., Zahra, S. M., Akhtar, M. N., Noman, M., Ateeq, H., Aslam, M. A., Mehta, S., Shah, M. A., & Awuchi, C. G. (2023). Functional profile and encapsulating properties of *Colocasia esculenta* (Taro). *Food Science & Nutrition*, 11(6), 2440–2449.