

OLAHAN KOMODITAS BELIMBING MENJADI PANGAN FUNGSIONAL DI DESA DADAPLANGU

**Ratna Juwita¹✉, Algafari Bakti Manggara², Bintang Kirana Widodo¹,
Shafwatu Fida¹, Zahra Amadea Firdauzi Alryan¹**

¹Program Studi Bioteknologi, Departemen Sains Terapan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Malang

²Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Malang

ARTICLE INFO

Submitted : 12-11-2025

Accepted : 30-12-2025

Published : 31-12-2025

Keywords:

Star fruit
Dadaplangu
Family Welfare
Empowerment
Yoghurt

✉ Corresponding
author:
ratna.juwita.fmipa@u
m.ac.id

Abstract

Star fruit is one of the largest commodity products in Dadaplangu Village, Blitar Regency, East Java, Indonesia. The utilisation of star fruit that has not been maximised makes most of the star fruit harvest wasted and rot in vain. The existence of this community service activity is held to introduce innovative products that utilise the star fruit commodity into processed functional food in the form of yoghurt which is beneficial to the surrounding community in terms of health, knowledge, and economy. Community service activities are carried out by providing education in the presentation of material exposure, direct practice in order to provide guidance to PKK mothers. Material exposure, questions and answers, and direct practice can provide a clear picture to Family Welfare Empowerment women about the benefits of star fruit, the benefits of yoghurt, and the procedure for processing star fruit into yoghurt. The questionnaire results show that there was a 100% increase in the skills of training participants in making yoghurt drinks, compared to before the training when 96% did not know how to make it. It is expected that the food processing of star fruit into yoghurt can be a solution to the existing star fruit problems.

Abstrak

Buah belimbing merupakan salah satu hasil komoditas terbesar di Desa Dadaplangu, Kabupaten Blitar, Jawa Timur, Indonesia. Pemanfaatan buah belimbing yang belum maksimal membuat sebagian besar hasil panen buah belimbing terbuang dan membusuk sia-sia. Adanya kegiatan pengabdian ini diadakan untuk memperkenalkan produk inovasi yang memanfaatkan komoditas buah belimbing tersebut menjadi olahan pangan fungsional berupa yoghurt yang bermanfaat bagi masyarakat sekitar bagi dari segi kesehatan, pengetahuan, maupun ekonomi. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan pemberian edukasi secara presentasi pemaparan materi, praktik langsung agar dapat memberikan bimbingan kepada ibu-ibu PKK, dan tanya jawab sebagai alternatif komunikasi dua arah. Pemaparan materi, tanya jawab, dan praktik secara langsung dapat memberikan gambaran yang jelas kepada ibu-ibu PKK mengenai manfaat buah belimbing, manfaat yoghurt, dan prosedur pengolahan buah belimbing menjadi yoghurt. Hasil kuisioner menunjukkan bahwa terdapat peningkatan keterampilan peserta pelatihan 100% dalam membuat minuman yoghurt dari sebelum pelatihan 96% tidak mengetahui cara pembuatannya. Diharapkan olahan pangan buah belimbing menjadi yoghurt ini dapat menjadi solusi atas permasalahan buah belimbing yang ada dan menjadi peluang usaha untuk meningkatkan nilai pendapatan ekonomi di Desa Dadaplangu.

Kata Kunci: Belimbing, Dadaplangu, PKK, Yoghurt

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Blitar memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah karena seluruh wilayah didominasi dengan kawasan pedesaan dan pegunungan yang berupa pemukiman, perdagangan, layanan publik, pertanian, pekarangan, perkebunan, tambak, tegal, hutan dan kolam ikan. Desa Dadaplangu Kecamatan Ponggok merupakan salah satu daerah penghasil hortikultura terbesar di Kabupaten Blitar, salah satunya adalah belimbing. Banyak warga Desa Dadaplangu di pekarangan rumahnya ditanami pohon belimbing.

Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) merupakan buah yang berwarna kuning kehijauan dan mempunyai biji kecil didalamnya hingga memiliki bentuk seperti bintang. Buah belimbing berasal dari Indonesia, buah tersebut sangat terkenal tidak hanya di Indonesia tetapi juga di mancanegara. Buah belimbing tumbuh di daerah tropis dan sangat digemari oleh masyarakat. Belimbing memiliki rasa yang segar dan harganya tergolong murah jika dijual, terutama di Desa Dadaplangu yang kaya akan buah belimbing. Di dalam buah belimbing terkandung 60% selulosa, 27% hemiselulosa, dan 13% pektin (Muthu et al., 2016). Tingkat kematangan berkorelasi dengan tingkat keasaman dan komposisi nutrisinya. Selain itu, belimbing adalah sumber antioksidan alami seperti vitamin C, beta-karoten, dan asam galat serta mengandung kalium, fosfor, dan serat (Berawi & Pasya, 2016).

Bahan pangan yang kita kenal dengan sebutan susu mengandung zat yang berguna bagi tubuh kita terutama bagi para remaja yang dapat memperkuat tulang (Pratiwi & Naryatmojo, 2016). Susu ini yang menjadi bahan utama dalam pembuatan yoghurt. Susu memiliki kandungan yang sangat baik bagi tubuh diantaranya adalah kalsium, fosfor, vitamin B dan juga protein (Susanto, 2000).

Yoghurt merupakan salah satu susu fermentasi yang banyak diminati oleh masyarakat dan juga dapat dikonsumsi secara praktis. Di dalam minuman yoghurt terdapat bakteri *Lactobacillus Bulgaricus*, *Lactobacillus Acidophilus*, dan *Streptococcus Thermophilus* yang merupakan komponen baik untuk kesehatan. Inovasi yoghurt yang berkembang saat ini adalah menambahkan bakteri probiotik yaitu berupa bakteri hidup yang dimasukkan ke dalam tubuh secara oral, dan bakteri tersebut dapat bertahan hidup di usus manusia. Probiotik membantu menjaga kesehatan saluran pencernaan dengan menjaga mikroflora usus dalam keseimbangan (Rahayu, 2009). Produk pangan fungsional yang jika dikonsumsi sangat baik untuk kesehatan adalah probiotik yang biasanya ditemukan pada makanan ataupun minuman fermentasi seperti yoghurt, natto, miso, dll (Wulanningsih, 2022). Yoghurt yang ditambahkan berbagai jenis bakteri probiotik merupakan produk fermentasi susu yang paling populer di Indonesia, menyumbang sekitar 36,6% dari total pasar produk fermentasi susu (Rahayu, 2009). Yoghurt terbentuk dari bakteri baik yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. Selain dari bakteri tersebut, yoghurt juga mengandung vitamin B-kompleks, yaitu B1, B2, B3 dan B6, serta asam folat, asam pantotenat dan biotin (Rahayu, 2009). Yoghurt ini jika dikombinasikan dengan buah-buahan akan menambah vitamin dan tentunya lebih segar dan nikmat. Secara teratur, penambahan bakteri probiotik seperti *Lactobacillus Acidophilus* dan *Bifidobacterium longum* ke yoghurt dapat meningkatkan kesehatan dan dianggap meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah kanker usus, gastroenteritis, diare, dan menyeimbangkan mikroflora usus dengan mencegah pertumbuhan bakteri patogen di dalam usus (Sunarlim et al., 2007).

Kegiatan ini, tim kami memakai BioKul yang merupakan minuman mengandung kedua bakteri tersebut. Penambahan bakteri probiotik ke yoghurt dapat digunakan sebagai minuman terapi untuk menjaga kesehatan. Namun, saat ini penemuan yoghurt tidak hanya dalam hal keragaman bakterinya, tetapi juga dalam hal cita rasa. Biasanya rasa yoghurt yang cenderung asam kurang disukai oleh masyarakat. Rasa yang cenderung asam ini berasal dari laktosa dalam susu yang diubah menjadi asam laktat selama proses fermentasi berlangsung.

Antioksidan alami yaitu vitamin C yang terkandung dalam buah belimbing dapat digunakan dalam pembuatan yoghurt. Penambahan sari buah belimbing manis ke dalam

minuman yoghurt dapat meningkatkan nilai guna buah belimbing, yang biasanya buah belimbing hanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar. Selain itu, ekstrak buah belimbing ditambahkan pada proses pembuatan yoghurt diharapkan dapat menambah *flavor* juga dapat digunakan untuk membantu pertumbuhan dari bakteri asam laktat. Hal ini didasarkan pada kandungan nilai gizi yang tinggi pada buah belimbing seperti karbohidrat, protein, kalsium, vitamin, energi dan gula menyebabkan buah ini mempunyai potensi menjadi media yang baik untuk mikroba (Jannah et al., 2014).

Adanya komoditas buah belimbing di Desa Dadaplangu sangat membantu untuk meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat sekitar karena dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi warga desa. Olahan produk dari buah belimbing di Desa Dadaplangu masih minim dan belum dimanfaatkan secara maksimal, terlihat dari hasil olahan produk komoditas hanya berupa keripik dan jus buah saja. Buah belimbing jika diolah dengan baik akan menghasilkan olahan pangan fungsional yang enak dan menarik, sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada sekedar dijual dalam bentuk buah segar. Inovasi olahan minuman yoghurt yang dikombinasikan dengan ekstrak buah belimbing, diharapkan dapat meningkatkan ekonomi warga Desa Dadaplangu.

Pengabdian masyarakat adalah usaha atau kegiatan yang dilakukan seseorang, kelompok, maupun suatu lembaga yang bertujuan untuk membantu meningkatkan taraf kehidupan pada masyarakat dengan bantuan sesuai misi yang dijalaninya (Sudin, 2004). Adapun pengabdian kepada masyarakat ini termasuk kedalam Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat (Lian, 2019).

Pengabdian masyarakat dikemas dalam bentuk sosialisasi olahan pangan fungsional buah belimbing menjadi yoghurt. Sasaran kegiatan ini adalah 25 orang ibu-ibu pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PKK) di Desa Dadaplangu. Pemilihan ibu-ibu PKK sebagai sasaran kegiatan dilakukan karena peran ibu dalam keluarga yang handal dalam pengolahan bahan makanan dan minuman sehingga sejalan dengan proses dan tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat adalah metode presentasi. Metode adalah komponen atau suatu unsur perangkat metodologi yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data yang akan di uji (Suharjito, 2014). Presentasi adalah penyampaian suatu karya tulis seseorang didepan forum dalam suatu kegiatan untuk mengajukan suatu ide atau gagasan untuk mendapatkan kesepakatan bersama (Pratiwi & Naryatmojo, 2016). Penyampaian materi dilakukan oleh narasumber tim yang telah dibentuk serta praktik agar dapat membimbing secara langsung dan memberikan gambaran yang jelas kepada ibu-ibu PKK mengenai manfaat, kandungan, dan juga prosedur dalam pembuatan olahan pangan fungsional, yoghurt buah belimbing. Evaluasi hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan cara peserta mengisi *pre-test* dan *post-test* berupa kuesioner untuk mengukur tingkat pemahaman peserta dan tingkat keberhasilan dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Hasil pengukuran pemahaman peserta pada kuesioner dibagi dalam empat kategori yaitu: sangat mengetahui, mengetahui, cukup mengetahui, dan tidak mengetahui. Adapun media yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa flyer yang dibagikan kepada seluruh peserta, banner kegiatan dan peralatan yang digunakan dalam demonstrasi pembuatan yoghurt buah belimbing. Selain itu juga terdapat sampel yoghurt buah belimbing yang sudah jadi untuk dibagikan kepada seluruh peserta.

2. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 3 Juni 2024 secara tatap muka di Balai Desa Dadaplangu, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kegiatan pengabdian ini diadakan untuk memperkenalkan produk inovasi yang memanfaatkan komoditas buah belimbing tersebut menjadi olahan pangan fungsional berupa yoghurt dan juga bisa menjadi wadah bekal bagi masyarakat sekitar. Kegiatan ini

merupakan transfer ilmu dari dosen ke masyarakat. Kegiatan diawali dengan mengisi presensi oleh peserta dan dilanjutkan dengan pembagian flyer oleh yang bertugas. Flyer dibagikan kepada peserta sebagai penjelas dan dapat dijadikan pegangan oleh peserta dalam melakukan uji coba mandiri nantinya.

Flyer disajikan dalam bahasa yang ringkas dan mudah dipahami serta desain yang menarik. Adapun isi flyer meliputi pengertian atau definisi, manfaat, dan prosedur pembuatan yoghurt belimbing. Flyer dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1: Flyer Pembuatan Yoghurt Belimbing

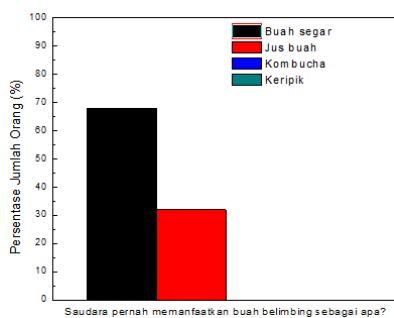
Setelah pembagian flyer dilanjutkan dengan pembukaan oleh *Master of Ceremony* dan dilanjutkan dengan sambutan-sambutan. Rangkaian acara selanjutnya adalah penyampaian materi bersamaan dengan demonstrasi oleh dosen dan mahasiswa S1 Bioteknologi Universitas Negeri Malang yang bertugas. Penyampaian materi disampaikan secara rinci dan mendalam diikuti dengan penjelasan prosedur setiap tahapannya. Acara disambut secara antusias oleh peserta dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan ketika sesi tanya jawab dibuka. Pada akhir acara diadakan evaluasi hasil kegiatan dengan meminta para peserta untuk mengisi *pre-test* dan *post-test* sebagai tolak ukur keberhasilan kegiatan dan pemahaman peserta. Evaluasi adalah bagian penting dari sebuah proses pembelajaran yang menjadi alat ukur atau kegiatan untuk mengetahui tingkat pencapaian keberhasilan dari materi yang telah disampaikan (Idrus, 2019). *Pre-test* adalah sebuah tes yang umumnya dilakukan seaelum penyampaian materi berlangsung dengan maksud untuk mengetahui sejauh mana materi yang diberikan telah diketahui oleh peserta. Sedangkan *post-test* dilaksanakan setelah kegiatan berakhir dengan maksud mengetahui sejauh mana pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan (Magdalena et al., 2021). Pengabdian masyarakat yang diberikan berhasil meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK dalam mengolah buah belimbing menjadi yoghurt yang dibuktikan dari hasil *post-test* dan *pre-test* yang diisi oleh peserta.



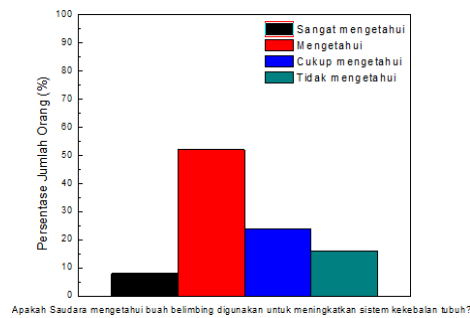
Gambar 2: Suasana Saat Pengabdian Kepada Masyarakat Di Desa Dadaplangu

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil kuesioner yang diberikan pada saat kegiatan penyuluhan dan pelatihan berlangsung. Dapat ditunjukkan pada Gambar 3, bahwa sebelum pelatihan terdapat 68% ibu-ibu PKK desa Dadaplangu menggunakan buah belimbing sebagai buah segar. Hal ini menunjukkan bahwa belum pernah memanfaatkan buah belimbing sebagai olahan yoghurt.

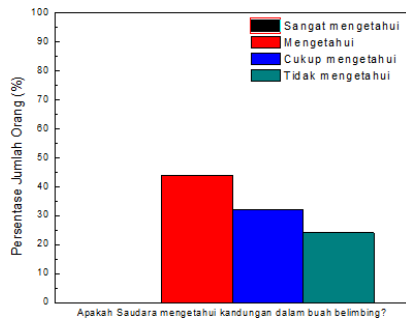


Gambar 3: Pemanfaatan Buah Belimbing

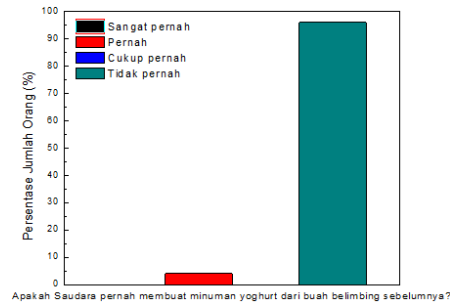


Gambar 4: Pengetahuan tentang Buah Belimbing untuk Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh

Pada Gambar 4, terlihat sebanyak 52% ibu-ibu PKK di Desa Dadaplangu mengetahui tentang buah belimbing untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan sisanya yang belum mengetahui sebesar 16%. Hal ini, dapat disimpulkan ibu-ibu PKK di Desa Dadaplangu masih ada yang belum mendapatkan informasi lebih lengkap tentang pemanfaatan dan kandungan buah belimbing. Dapat dilihat pada Gambar 5, persentase mengetahui buah belimbing sebesar 44% dan sisanya masih ada yang belum mengetahui sebesar 24%.

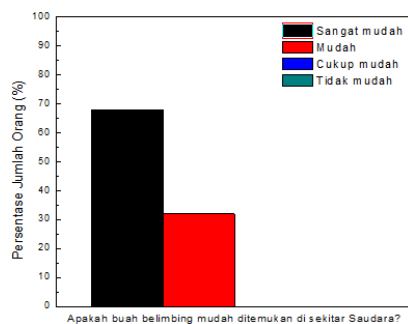


Gambar 5: Kandungan dalam Buah Belimbing

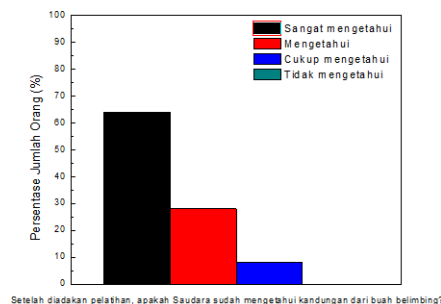


Gambar 6: Membuat Minuman Yoghurt dari Buah Belimbing

Gambar 6, dapat dilihat banyaknya ibu-ibu PKK tidak pernah membuat minuman yoghurt dari buah belimbing sebesar 96%. Buah belimbing juga sangat mudah ditemukan di lingkungan Desa Dadaplangu, seperti yang dilihat hasil kuisioner Gambar 7. Namun, dalam hal pengolahan sejauh ini hanya sebatas dikonsumsi dalam buah segar dan jus buah. Sehingga peserta yang hadir belum mendapatkan informasi terkait pemanfaatan buah belimbing menjadi yoghurt.

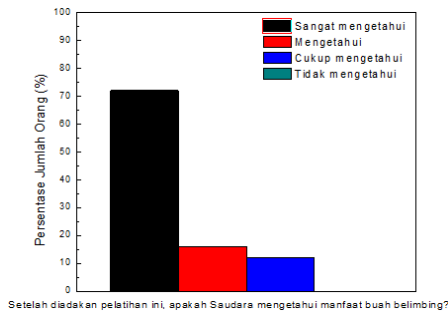


Gambar 7: Kemudahan Menemukan Buah Belimbing

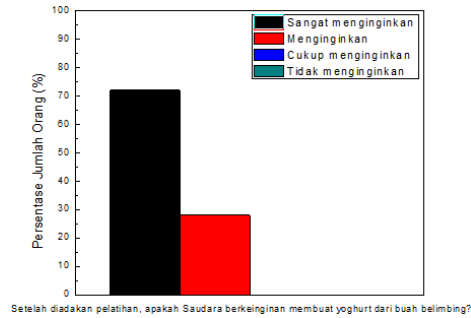


Gambar 8: Persentase Mengetahui Kandungan dalam Buah Belimbing

Setelah diadakan pelatihan, dapat dilihat pada Gambar 8 dan Gambar 9 terjadi peningkatan yang sangat mengetahui kandungan buah belimbing sebesar 64% dan manfaat buah belimbing 72%. Sehingga, menjadi salah satu keberhasilan selama pelatihan pembuatan Yoghurt. Setelah pelatihan, banyak ibu-ibu PKK sangat berkeinginan membuat yoghurt sebesar 72% dan menginginkan sebesar 28%. Hal ini juga menjadi salah satu keberhasilan dalam pelatihan pembuatan Yoghurt dari Buah Belimbing. Dapat dilihat pada Gambar 10.

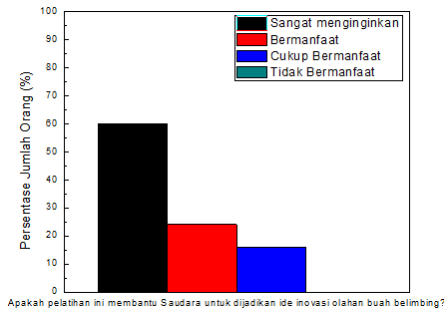


Gambar 9: Persentase Mengetahui Manfaat Buah Belimbing

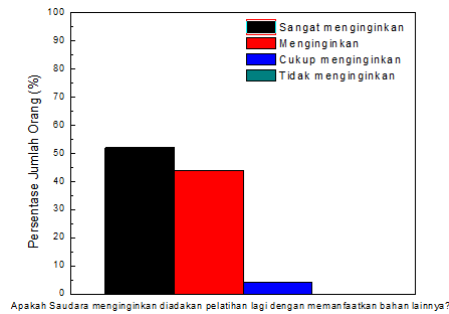


Gambar 10: Keinginan membuat yoghurt

Kegiatan ini dapat disimpulkan memberikan dampak positif bagi ibu-ibu PKK. Adapun Gambar 11, banyak yang menginginkan dijadikan sebagai ide inovasi olahan buah belimbing dengan persentase sebesar 60%. Hasil kuesioner pada Gambar 12 menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan yoghurt dari buah belimbing sangat bermanfaat bagi ibu-ibu PKK dan sebagian besar sangat menginginkan diadakan pelatihan lagi menggunakan bahan lainnya dengan persentase sebesar 52%.



Gambar 11: Kebermanfaatan saat Pelatihan Yoghurt



Gambar 12. Keinginan Diadakan Pelatihan dengan Bahan Lainnya

Hasil proses pengabdian masyarakat mulai dari pelaksanaan kegiatan hingga menjelaskan bagaimana pelatihan dan edukasi kepada ibu-ibu PKK agar mampu meningkatkan pengetahuan mereka tentang manfaat buah belimbing dan cara mengolahnya menjadi yoghurt. Aktivitas yang mencakup presentasi, praktik langsung, dan tanya jawab berdampak positif sehingga ibu-ibu dapat mengembangkan ide inovasi. Hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pemahaman peserta setelah kegiatan. Secara sosial, pengabdian ini diharapkan membentuk kesadaran baru dan perubahan perilaku dalam pengolahan sumber daya alam di desa tersebut.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dari pengisian kuisisioner tentang kegiatan pengabdian ini, masyarakat semakin kreatif dalam meningkatkan pengolahan buah belimbing menjadi olahan pangan fungsional, peserta pelatihan 100% dapat membuat minuman yoghurt dari sebelum pelatihan 96% tidak mengetahui cara pembuatannya. Pada kegiatan penyuluhan ini, terdapat pemaparan tentang banyaknya manfaat dari buah belimbing yang dijadikan yoghurt. Ibu-ibu PKK Desa Dadaplangu diharapkan dapat memanfaatkan buah belimbing dengan inovasi terbaru lainnya yang lebih beraneka ragam. Masyarakat dapat lebih kreatif

dan produktif lagi dalam mengolah sumber daya alam terutama buah belimbing sehingga perekonomiannya menjadi lebih meningkat.

Berdasarkan hasil kuisioner dan kegiatan pengabdian, masyarakat menunjukkan kreativitas yang semakin meningkat dalam pengolahan buah belimbing menjadi produk pangan fungsional. Pada pelatihan ini memberikan informasi yang luas tentang manfaat buah belimbing sebagai bahan yoghurt sehingga ibu-ibu PKK dapat terus mengembangkan inovasi olahan berbahan dasar buah belimbing dengan variasi lain. Saran utama adalah agar masyarakat terus produktif dan kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam terutama buah belimbing sehingga dapat meningkatkan perekonomian lokal secara signifikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Negeri Malang sumber dana non-APBN tahun 2024 yang telah berkontribusi dalam mensukseskan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Ucapan terimakasih kepada pengurus dan anggota PKK Desa Dadaplangu yang berperan langsung dalam kegiatan pengabdian ini. Apresiasi atas dukungan yang diberikan selama proses kegiatan pengabdian.

DAFTAR REFERENSI

Muthu, N., Lee, S. Y., Phua, K. K., & Bhore, S. J. (2016). Nutritional, medicinal and toxicological attributes of star-fruits (*Averrhoa carambola* L.): A review. *Bioinformation*, 12(12), 420.

Berawi, K. N., & Pasya, A. V. (2016). Pengaruh Pemberian Jus Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L) untuk Menurunkan Tekanan Darah. *Jurnal Majority*, 5(1), 23- 27.

Rahayu, E. S. (2009). Pengembangan Terkini Penggunaan Probiotik dalam Industri Susu. *Foodreview Indonesia*, 4 (6), 30-33.

Sunarlim, R., Setiyanto, H., & Poeloengan, M. (2007). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *L. bulgaricus*, *S. thermophilus* dan *L. plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 7(07), 270–278.

Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Barri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 2.

Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. (2014). Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2).

Pratiwi, T. U. S., & Naryatmojo, D. L. (2016). Pelatihan Presentasi Ilmiah untuk Meningkatkan Daya Saing dalam Kompetisi Ilmiah bagi Anggota Ekstrakurikuler Karya Ilmiah Remaja di Kota Semarang. *Jurnal SEMAR*, 5(1).
<https://doi.org/10.20961/semar.v5i1.16328>

Suharjito, D. (2014). Pengantar Metodologi Penelitian. In IPB
PresseBooks.<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/69866>

Felten, A.C. Barreau, C Bizet, P.H. Lagrange and Aphilipon. (1999). Lactobacillus Species Identification, H₂O₂ Production and Antibiotic Resistance and Correlation with Human

Clinical Status. *Journal of Clinical Microbiology*, 37, 729–733.

L, Idrus. (2019). Evaluasi dalam Proses Pembelajaran. *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 920–935. <https://doi.org/10.35673/ajmpi.v9i2.427>

Magdalena, I., Annisa, M. N., Ragin, G., & Ishaq, A. R. (2021). Analisis Penggunaan Teknik Pre-Test dan Post-Test pada Mata Pelajaran Matematika dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran di SDN Bojong 04. *Nusantara: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 3(2), 150–165. <https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/nusantara>

Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 66–78. <https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>

Sudin. (2004). Pengabdian Kepada Masyarakat bagi Perguruan Tinggi Agama Islam. *Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 5(2), 161–172.

Lian, B. (2019). Tanggung Jawab Tridharma Perguruan Tinggi Menjawab Kebutuhan Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Program Pascasarjana Universitas PGRI Palembang*. <https://jurnal.univpgripalembang.ac.id/index.php/Prosidingpps/article/download/2965>

Susanto, A. (2000). Si Putih Kaya Gizi. *Kompas Cyber Media*, diakses 9 Mei 2003.