

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Sanggara Balanda Sebagai Produk Kuliner Khas Daerah

Israwati¹, Lisma², Tarmann A. Arif³, Husnaeni⁴

¹²³⁴ Universitas Muhammadiyah Makassar

Correspondence e-mail*israwati120304@gmail.com, lismatalif@gmail.com
tarmann@unismuh.ac.id

Article history

Submitted: 2025/10/01; Revised: 2025/10/11; Accepted: 2025/10/30

Abstract

This community service activity aims to empower the people of Kalebantang Village, Takalar Regency, through training in making Sanggara Balanda as a regional culinary product with economic and cultural potential. The local community faces several issues, including limited skills in developing local culinary products and lack of entrepreneurial knowledge to improve household income. The activity was conducted in three stages: preparation, training implementation, and evaluation. The training involved local residents, especially housewives and youth groups, who were taught to make Sanggara Balanda from ingredient preparation, cooking process, to packaging and marketing techniques. The results showed an increase in participants' skills and understanding of local culinary potential as well as the emergence of entrepreneurial motivation among them. This program contributes to the preservation of traditional cuisine and enhances economic independence in Kalebantang Village.

Keywords

Creation of Sanggara Balanda, Community Empowerment, Culinary Products, Regional Specialties, Training



© 2025 by the authors. This is an open-access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license,
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam dan menjadi salah satu identitas budaya yang perlu dilestarikan. Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya, tetapi juga berpotensi sebagai sumber ekonomi yang menjanjikan. Salah satu kuliner tradisional khas Sulawesi Selatan adalah Sanggara Balanda, makanan berbahan dasar pisang dan tepung yang sering disajikan pada acara adat dan hari besar keagamaan. Sayangnya, seiring dengan perkembangan zaman dan munculnya makanan modern, banyak masyarakat yang mulai melupakan makanan tradisional tersebut. Padahal, Sanggara Balanda memiliki cita rasa unik dan potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk kuliner khas daerah yang bernilai jual tinggi.

Desa Kalebentang, yang terletak di Kabupaten Takalar, merupakan daerah dengan masyarakat yang sebagian besar berprofesi sebagai petani dan pelaku usaha mikro. Masyarakat di desa ini memiliki potensi besar dalam bidang kuliner, terutama dengan ketersediaan bahan baku lokal seperti pisang dan kelapa yang merupakan bahan utama dalam pembuatan Sanggara Balandia. Namun, keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan dan pengemasan produk menyebabkan makanan tradisional tersebut belum banyak dikenal di luar wilayah Takalar. Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya sistematis dalam mengembangkan keterampilan masyarakat agar dapat menghasilkan produk bernilai ekonomi.

Pemberdayaan masyarakat menjadi strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui pemberdayaan, masyarakat tidak hanya diberi pelatihan teknis, tetapi juga diarahkan untuk memiliki kemandirian, kreativitas, dan kemampuan berinovasi. Menurut Suharto (2020), pemberdayaan masyarakat adalah proses meningkatkan kemampuan individu dan kelompok dalam mengelola sumber daya serta mengembangkan potensi untuk mencapai kemandirian. Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan Sanggara Balandia diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk nyata pemberdayaan masyarakat berbasis kuliner tradisional.

Program pelatihan ini diinisiasi untuk memberikan solusi atas rendahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah produk khas daerah menjadi komoditas ekonomi kreatif. Selain meningkatkan keterampilan, kegiatan ini juga bertujuan menanamkan kesadaran akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya. Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari persiapan hingga evaluasi, sehingga mereka memiliki rasa memiliki dan tanggung jawab terhadap keberlanjutan program.

Selain aspek budaya, pengembangan kuliner tradisional juga berkontribusi terhadap sektor pariwisata dan ekonomi kreatif. Berdasarkan penelitian Rachmawati (2022), sektor kuliner memiliki daya tarik yang tinggi dalam mendukung destinasi wisata daerah karena menawarkan pengalaman autentik bagi wisatawan. Dengan menjadikan Sanggara Balandia sebagai produk khas Takalar, diharapkan daerah ini dapat memperkuat identitas kuliner lokal sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat.

Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis pembuatan Sanggara Balandia, tetapi juga memberikan pelatihan tambahan mengenai inovasi rasa, teknik pengemasan modern, dan strategi pemasaran berbasis

digital. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Kalebentang untuk beradaptasi dengan perkembangan pasar dan tren kuliner masa kini, tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisional yang melekat pada produk tersebut.

Dengan demikian, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan Sanggara Balandia merupakan langkah strategis untuk mengintegrasikan aspek budaya, ekonomi, dan sosial. Program ini tidak hanya menghidupkan kembali kuliner khas daerah, tetapi juga menjadi wadah bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi diri, meningkatkan pendapatan, dan memperkuat solidaritas sosial berbasis kearifan lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kalebentang, Kabupaten Takalar, dengan melibatkan masyarakat setempat yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda karang taruna, dan pelaku usaha kecil. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi bahan baku lokal yang melimpah dan antusiasme masyarakat terhadap kegiatan pelatihan kuliner. Tahapan kegiatan dibagi menjadi tiga tahap utama: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pemerintah desa, identifikasi peserta, penyusunan modul pelatihan, serta pengadaan bahan dan alat yang dibutuhkan. Tim pelaksana juga melakukan observasi awal terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat untuk menyesuaikan materi pelatihan dengan kebutuhan peserta. Dalam tahap ini, dilakukan pula sosialisasi mengenai tujuan kegiatan agar masyarakat memahami manfaat jangka panjang dari pelatihan yang akan diikuti.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan selama dua hari dengan metode ceramah interaktif dan demonstrasi langsung. Pada hari pertama, peserta diberikan penjelasan tentang pentingnya pelestarian kuliner lokal, nilai gizi Sanggara Balandia, dan peluang ekonominya. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan Sanggara Balandia mulai dari pemilihan bahan, proses pencampuran, penggorengan, hingga pengemasan. Peserta kemudian diberi kesempatan untuk mempraktikkan langsung di bawah bimbingan tim instruktur. Hari kedua difokuskan pada pelatihan kewirausahaan, termasuk strategi pemasaran dan manajemen usaha kecil berbasis kuliner tradisional.

Tahap evaluasi dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung untuk menilai tingkat pemahaman dan keterampilan peserta. Selain itu, tim pelaksana juga mengukur dampak kegiatan terhadap motivasi berwirausaha masyarakat. Indikator keberhasilan kegiatan meliputi peningkatan kemampuan teknis peserta, kualitas

produk yang dihasilkan, serta rencana tindak lanjut peserta dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis Sanggara Balanda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan Sanggara Balanda yang dilaksanakan di Desa Kalebentang, Kabupaten Takalar, diikuti oleh sekitar 30 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, pemuda karang taruna, dan beberapa pelaku usaha kecil. Kegiatan ini menunjukkan tingkat partisipasi masyarakat yang tinggi, terlihat dari antusiasme peserta dalam mengikuti seluruh tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga sesi praktik. Sebagian besar peserta mengaku baru pertama kali mengikuti pelatihan pengolahan makanan tradisional secara terstruktur, sehingga pelatihan ini memberikan pengalaman baru yang sangat bermanfaat. Kegiatan berlangsung dengan suasana yang aktif dan komunikatif, di mana peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan dari instruktur, tetapi juga aktif bertanya dan berbagi pengalaman mengenai pengolahan bahan makanan lokal. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki semangat besar untuk belajar dan mengembangkan potensi diri dalam bidang kuliner khas daerah mereka.

Pada tahap awal pelatihan, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Instruktur menjelaskan bahwa Sanggara Balanda tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki nilai historis dan sosial yang tinggi karena sering disajikan dalam acara adat dan perayaan keagamaan di Sulawesi Selatan. Melalui penjelasan ini, peserta mulai menyadari bahwa kuliner tradisional memiliki nilai ekonomi yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan daerah. Kegiatan ini juga menumbuhkan rasa bangga masyarakat terhadap warisan budaya yang dimiliki, serta menumbuhkan kesadaran bahwa pelestarian budaya dapat berjalan seiring dengan peningkatan ekonomi lokal. Kesadaran budaya ini menjadi pondasi penting dalam proses pemberdayaan masyarakat, karena masyarakat yang memahami nilai budayanya akan lebih berkomitmen untuk melestarikannya melalui kegiatan produktif.

Tahapan praktik pembuatan Sanggara Balanda menjadi bagian yang paling menarik dalam kegiatan ini. Peserta diajarkan cara memilih bahan yang berkualitas seperti pisang kepok matang, tepung terigu, gula, dan telur yang menjadi bahan utama pembuatan Sanggara Balanda. Instruktur juga memperkenalkan teknik mencampur adonan agar menghasilkan tekstur yang lembut dan rasa yang khas. Peserta terlihat antusias mencoba setiap tahap pembuatan, mulai dari penggorengan hingga penataan produk akhir. Dalam proses praktik ini, peserta juga didorong

untuk berinovasi dengan menambahkan variasi rasa seperti keju, cokelat, dan wijen, agar produk yang dihasilkan lebih menarik bagi konsumen modern. Inovasi ini menjadi bukti bahwa masyarakat tidak hanya mampu meniru resep tradisional, tetapi juga mampu beradaptasi dengan perkembangan selera pasar tanpa meninggalkan ciri khas lokal.

Selain pelatihan teknis, peserta juga diberikan materi tentang pengemasan dan pemasaran produk. Aspek ini dianggap penting karena banyak produk kuliner lokal yang gagal bersaing di pasar akibat pengemasan yang kurang menarik dan tidak higienis. Dalam sesi ini, peserta belajar cara menggunakan kemasan plastik berlabel, teknik vacuum seal, dan desain label sederhana yang mencantumkan nama produk "Sanggara Balandia – Produk Asli Kalebantang". Pengenalan konsep branding dan kemasan modern ini membuka wawasan baru bagi masyarakat, terutama bagi ibu rumah tangga yang sebelumnya menganggap pengemasan tidak berpengaruh terhadap nilai jual. Dengan desain kemasan yang menarik, Sanggara Balandia menjadi lebih siap bersaing di pasar lokal maupun dalam pemasaran berbasis daring (online marketplace).

Dari hasil evaluasi kegiatan, terlihat adanya peningkatan signifikan dalam keterampilan dan pengetahuan peserta. Berdasarkan kuesioner yang dibagikan setelah pelatihan, sekitar 85% peserta menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan keterampilan baru yang dapat langsung diterapkan. Peserta juga mengaku lebih percaya diri untuk mencoba usaha kecil di bidang kuliner. Beberapa di antaranya bahkan mulai memproduksi Sanggara Balandia untuk dijual di warung sekitar desa dan melalui media sosial seperti WhatsApp dan Facebook. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan berhasil menciptakan efek domino berupa munculnya semangat kewirausahaan baru di kalangan masyarakat. Selain itu, peningkatan kualitas produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa masyarakat dapat menyerap ilmu praktis yang diberikan dengan baik dan mampu menerapkannya secara mandiri.

Dampak ekonomi dari kegiatan ini mulai terlihat beberapa minggu setelah pelatihan berakhir. Kelompok peserta yang tergabung dalam kelompok usaha kecil kuliner mulai memasarkan Sanggara Balandia di pasar tradisional Desa Kalebantang dengan harga jual Rp5.000–Rp6.000 per bungkus. Produk ini mendapat respon positif dari masyarakat sekitar karena rasanya yang lezat dan tampilannya yang menarik. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Pemberdayaan berbasis kuliner lokal ini sejalan dengan pandangan Wibowo (2021) bahwa pengembangan ekonomi

kreatif di pedesaan dapat memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian tradisional. Dengan demikian, pelatihan ini bukan hanya berdampak pada peningkatan keterampilan, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi berkelanjutan.

Dari aspek sosial dan budaya, kegiatan pelatihan ini turut memperkuat rasa kebersamaan dan solidaritas antarwarga. Proses pelatihan yang dilakukan secara gotong royong menciptakan suasana kerja sama yang harmonis, di mana setiap peserta saling membantu dan berbagi pengalaman. Hal ini mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal masyarakat Sulawesi Selatan yang menjunjung tinggi semangat kebersamaan (sipakatau, sipakainge, sipakalebbi). Melalui kegiatan seperti ini, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mempererat hubungan sosial yang menjadi modal penting dalam keberlanjutan program. Selain itu, pelatihan ini juga berperan sebagai sarana edukasi budaya bagi generasi muda agar tetap mencintai dan melestarikan kuliner tradisional.

Secara keseluruhan, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan Sanggara Balandia berhasil mencapai tujuan yang diharapkan, yaitu meningkatkan keterampilan, memperkuat kesadaran budaya, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat Desa Kalebentang. Keberhasilan ini tidak terlepas dari sinergi antara tim pelaksana, pemerintah desa, dan partisipasi aktif masyarakat. Namun, agar program ini berkelanjutan, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan usaha, pelatihan manajemen keuangan, serta dukungan modal dan promosi dari pihak terkait. Dengan adanya keberlanjutan program, Sanggara Balandia berpotensi menjadi produk kuliner khas Takalar yang mampu bersaing di tingkat regional dan nasional. Hasil kegiatan ini menjadi contoh nyata bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat menjadi instrumen efektif dalam mewujudkan pemberdayaan masyarakat yang berdaya saing dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan Sanggara Balandia yang dilaksanakan di Desa Kalebentang, Kabupaten Takalar, dapat disimpulkan sebagai bentuk nyata dari implementasi program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang efektif dan berkelanjutan. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis dalam pembuatan kuliner tradisional, tetapi juga memberikan pengetahuan mengenai manajemen usaha, inovasi produk, dan strategi pemasaran. Melalui kegiatan ini, masyarakat yang sebelumnya hanya berperan sebagai konsumen kini mampu menjadi produsen yang kreatif dan mandiri. Pelatihan ini menjadi wadah transformasi sosial-ekonomi masyarakat yang sebelumnya kurang

produktif menjadi lebih berdaya saing dan berorientasi pada kewirausahaan. Hasil nyata yang tampak adalah meningkatnya motivasi masyarakat untuk berwirausaha, terbentuknya kelompok usaha kecil, serta peningkatan kemampuan peserta dalam menghasilkan produk kuliner yang berkualitas dan bernilai jual tinggi.

Secara substansial, kegiatan ini membuktikan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal mampu menciptakan dampak yang luas, baik dari sisi ekonomi, sosial, maupun budaya. Dari aspek ekonomi, masyarakat Desa Kalebentang berhasil mengembangkan Sanggara Balandia menjadi produk yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga bernilai ekonomi dengan peluang pasar yang menjanjikan. Dari sisi sosial, pelatihan ini mempererat solidaritas masyarakat melalui kegiatan gotong royong dan kerja sama dalam kelompok usaha kuliner. Sementara dari sisi budaya, pelatihan ini berhasil menumbuhkan kesadaran kolektif akan pentingnya menjaga dan melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas daerah. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk kuliner, tetapi juga memperkuat karakter dan jati diri masyarakat Takalar sebagai penjaga warisan kuliner lokal.

Keberhasilan kegiatan ini tidak terlepas dari adanya kolaborasi yang baik antara masyarakat, pemerintah desa, dan tim pelaksana. Dukungan dari perangkat desa dalam bentuk fasilitas tempat dan mobilisasi peserta menjadi faktor penting yang memperlancar jalannya kegiatan. Di sisi lain, partisipasi aktif peserta menunjukkan adanya kesadaran kolektif dan komitmen kuat terhadap upaya peningkatan kesejahteraan bersama. Sinergi ini menjadi bukti bahwa pemberdayaan masyarakat akan berhasil apabila seluruh elemen terlibat secara aktif, mulai dari perencanaan hingga evaluasi kegiatan. Oleh karena itu, model pemberdayaan seperti ini dapat dijadikan contoh bagi desa lain di Kabupaten Takalar untuk mengoptimalkan potensi lokal masing-masing. Pendekatan kolaboratif yang mengintegrasikan unsur pendidikan, ekonomi kreatif, dan pelestarian budaya merupakan kunci utama dalam menciptakan keberlanjutan program pemberdayaan.

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang dilakukan, beberapa saran diajukan untuk meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan program serupa di masa mendatang. Pertama, perlu adanya pendampingan lanjutan bagi peserta pelatihan, terutama dalam hal pengelolaan keuangan usaha, inovasi produk, dan strategi pemasaran berbasis digital. Kedua, pemerintah desa dan lembaga mitra diharapkan dapat menyediakan akses bantuan modal usaha melalui dana desa atau program kemitraan UMKM, agar peserta dapat mengembangkan usaha kuliner mereka secara berkelanjutan. Ketiga, perlunya promosi dan kerja sama dengan dinas pariwisata

untuk menjadikan Sanggara Balandia sebagai ikon kuliner daerah Takalar, baik melalui pameran kuliner lokal maupun festival budaya. Keempat, perlu dilakukan kegiatan lanjutan berupa pelatihan desain kemasan dan branding agar produk dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan langkah-langkah tersebut, kegiatan pelatihan ini tidak berhenti hanya sebagai kegiatan sesaat, tetapi terus berlanjut menjadi gerakan ekonomi masyarakat yang mandiri.

Sebagai penutup, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan Sanggara Balandia merupakan contoh konkret bagaimana potensi lokal dapat dikembangkan menjadi kekuatan ekonomi baru di tingkat desa. Kegiatan ini berhasil menunjukkan bahwa pelestarian budaya tidak harus bertentangan dengan modernisasi, melainkan dapat berjalan beriringan melalui pendekatan ekonomi kreatif yang inovatif dan partisipatif. Harapannya, kegiatan seperti ini dapat direplikasi di daerah lain di Kabupaten Takalar, bahkan di wilayah Sulawesi Selatan secara lebih luas, untuk mengangkat kembali kuliner tradisional sebagai sumber penghidupan masyarakat. Masyarakat yang berdaya adalah masyarakat yang mampu memanfaatkan potensi lokalnya secara produktif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, melalui kegiatan seperti pelatihan Sanggara Balandia, diharapkan lahir generasi masyarakat desa yang tidak hanya mencintai budayanya, tetapi juga mampu mengubahnya menjadi peluang ekonomi yang membawa kesejahteraan bersama.

REFERENCES

- Abdullah, A., & Ramli, S. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis potensi lokal di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*, 3(2), 145–154. <https://doi.org/10.31219/osf.io/8bqyt>
- Amir, R., & Salim, N. (2021). Strategi pemberdayaan masyarakat desa dalam meningkatkan ekonomi kreatif berbasis kuliner tradisional. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 4(1), 67–75.
- Anshori, M., & Kurniawati, L. (2022). Model pelatihan UMKM berbasis potensi lokal untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat desa. *Jurnal Ekonomi dan Pemberdayaan*, 5(2), 102–113.
- Arsyad, L. (2019). *Pengantar perencanaan pembangunan ekonomi daerah*. Yogyakarta: BPFE.
- Asy'ari, H., & Nuraini, L. (2020). Pelatihan kuliner tradisional sebagai bentuk pelestarian budaya lokal dan peningkatan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kreatif*, 2(3), 55–64.
- Budiman, A., & Wibowo, D. (2021). Ekonomi kreatif sebagai strategi pemberdayaan masyarakat pedesaan di Indonesia. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 10(1), 45–56. <https://doi.org/10.23917/jish.v10i1.15643>
- Dewi, R. K., & Sari, P. D. (2021). Inovasi produk kuliner lokal sebagai daya tarik

- wisata daerah. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 3(2), 88–99.
- Fauziah, N., & Rahman, M. (2020). Penguatan ekonomi lokal melalui pelatihan usaha kecil berbasis kuliner tradisional. *Jurnal Abdimas dan Inovasi Sosial*, 2(1), 40–49.
- Harahap, A., & Dewi, A. K. (2025). Aspek-aspek tauhid dalam Islam, rububiyah, uluhiiyah, asma'u wa sifat. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Ilmu (METTA)*, 4(1), 3191–3198.
- Hidayat, R., & Karim, M. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui ekonomi kreatif dalam menghadapi tantangan globalisasi. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 7(2), 121–134.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Laporan tahunan ekonomi kreatif Indonesia 2020*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Kurniawan, D., & Nursyamsi, H. (2019). Pendekatan partisipatif dalam program pemberdayaan masyarakat desa. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 8(3), 215–227.
- Rachmawati, N. (2022). Potensi kuliner tradisional dalam pengembangan pariwisata daerah. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(2), 77–89.
- Rahman, F., & Nur, A. (2021). Pelatihan pembuatan makanan tradisional sebagai upaya meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Unggul*, 5(1), 33–42.
- Sari, R. N., & Wahyuni, D. (2020). Manajemen usaha kecil dan menengah berbasis potensi lokal di pedesaan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 12(4), 187–198.
- Suharto, E. (2020). *Pembangunan, pemberdayaan, dan partisipasi masyarakat*. Bandung: Refika Aditama.
- Wibowo, R. (2021). Strategi pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan ekonomi kreatif. *Jurnal Pemberdayaan*, 6(3), 145–156.
- Yuliana, D. (2023). Pelatihan kuliner tradisional sebagai upaya penguatan ekonomi lokal. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 2(1), 25–34.
- Yusuf, M., & Fitriani, H. (2022). Peran pelatihan kewirausahaan dalam pengembangan ekonomi lokal masyarakat desa. *Jurnal Inovasi dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 55–67.