

Pelatihan Inovasi Pangan dan Kosmetik Alami untuk Peningkatan Kesehatan dan Ekonomi Keluarga di Wilayah Baciro

Brigitta Laksmi Paramita¹, Nelsiani To'bungan², Agatha Mayasari³, Benediktus Yudo Leksono⁴, Jevon Fausto Gunawan⁵, Vanesa Risna Sabatania⁶, Bernadeta Dian Fajar Novitaningrum⁷
 Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jalan Babarsari no 44 Yogyakarta
 Email: brigitta.laksmi@uajy.ac.id

Received 14 December 2025; Revised 28 January 2026 ; Accepted for Publication 28 January 2026; Published 30 May 2026

Abstract — *The Baciro area has residents who are housewives and socially active. However, access to information and healthy living practices is still limited. In addition, the development of economic skills and family health practices has not been specifically directed. This community service program aims to empower the housewives of the Paroki Gereja Kristus Raja Baciro, Yogyakarta, through training in food and cosmetic innovations using natural ingredients. The activities focus on improving nutrition literacy, developing skills in producing dried noodles made from freshwater fish, creating rose-based facial masks, and strengthening household entrepreneurship capacity. The implementation methods include outreach, training, technology application, assistance, and evaluation. The results of the program show a significant increase in participants' knowledge, the creation of prototypes of healthy noodle products and natural facial masks, and the development of a social media account and marketing attributes such as product posters and stickers as promotional tools. Evaluation was carried out at each stage and overall, with a sustainability plan through post-program monitoring. This program contributes to improving skills, as evidenced by the increased number of business groups related to the products introduced.*

Keywords — *empowering, housewives, skills, healthy living practices*

Abstrak—Wilayah Baciro memiliki umat yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan aktif secara sosial. Namun demikian, akses informasi dan praktik hidup sehat masih terbatas. Selain itu, pengembangan keterampilan ekonomi maupun kesehatan keluarga masih belum terarah secara spesifik. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro, Yogyakarta, melalui pelatihan inovasi pangan dan kosmetik berbahan alami. Kegiatan difokuskan pada peningkatan literasi gizi, keterampilan produksi mie kering berbahan ikan air tawar, pembuatan masker wajah dari bunga mawar, serta penguatan kapasitas kewirausahaan rumah tangga. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta secara signifikan, terbentuknya prototipe produk mie sehat dan masker alami, serta lahirnya akun media sosial dan atribut pemasaran sebagai sarana promosi yaitu poster dan sticker produk. Evaluasi dilakukan pada setiap tahapan dan secara keseluruhan, dengan rencana keberlanjutan melalui pemantauan pasca-program. Program ini berkontribusi pada peningkatan keterampilan yang dapat dibuktikan pada peningkatan jumlah kelompok usaha terkait produk yang disampaikan.

Kata Kunci—*pemberdayaan, ibu rumah tangga, keterampilan, praktik hidup sehat*

I. PENDAHULUAN

Wilayah Baciro terletak di pusat Kota Yogyakarta dan menjadi bagian dari Keuskupan Agung Semarang, tepatnya di Kevikepan Yogyakarta Timur. Berdasarkan data statistik Keuskupan Agung Semarang tahun 2025, Paroki Baciro memiliki total 3.792 umat yang tersebar dalam 7 wilayah dan 44 lingkungan. Mayoritas umat adalah perempuan (2020 orang), dan sebagian besar berada dalam kelompok usia produktif: orang muda (15–35 tahun) sebanyak 1.117 orang dan orang dewasa (36–60 tahun) sebanyak 1.363 orang. Meski tergolong sebagai wilayah dengan tingkat kesejahteraan relatif baik (3493 umat tergolong sejahtera), masih terdapat 299 umat dalam kategori pra-sejahtera. Data pekerjaan juga menunjukkan bahwa 585 umat berprofesi sebagai ibu rumah tangga, yang menjadi kelompok potensial dalam program pemberdayaan [1].

Kelompok ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro merupakan komunitas yang aktif secara sosial. Berbagai kegiatan telah dilaksanakan guna mengembangkan diri dari anggota komunitas. Kelompok ibu-ibu ini secara rutin melaksanakan berbagai aktivitas sosial dan kerohanian seperti rekoleksi, seminar kesehatan, bakti sosial, dan pertemuan bulanan. Kegiatan-kegiatan ini mencerminkan tingginya partisipasi di antara para anggotanya, namun belum diarahkan secara spesifik untuk pengembangan keterampilan ekonomi atau kesehatan keluarga berbasis keterampilan praktis dan berkelanjutan. Selain itu, tim pengusul juga pernah berkolaborasi dengan kelompok ibu-ibu tersebut dan memberikan pelatihan terkait pengolahan pangan bebas gluten. Kegiatan berjalan lancar dan seluruh peserta memiliki antusias tinggi selama kegiatan berlangsung.

Kelompok ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro menghadapi tantangan dalam hal akses terhadap informasi dan praktik hidup sehat. Kesibukan dalam mengurus rumah tangga serta kesibukan lain seperti mengurus keluarga, dan kehidupan sosial terkadang menyebabkan pola konsumsi rumah tangga masih bergantung pada makanan instan rendah gizi dan kurangnya kesadaran terhadap pentingnya perawatan diri menggunakan produk yang aman dan alami. Pelajar atau usia remaja awal memiliki kecenderungan untuk mengonsumsi sarapan dalam komposisi yang tidak lengkap berdasarkan konsep gizi seimbang yang dapat menyebabkan tidak terpenuhinya asupan gizi harian [2]. Selain itu, kandungan bahan pewarna

dan bahan tambahan lain sering disalahgunakan dalam produk kosmetika sintetik, sehingga dapat membahayakan kesehatan penggunaannya [3]. Keadaan tidak sejalan dengan program pemerintah yang terus berjuang untuk meningkatkan status kesehatan masyarakat yang diwujudkan dalam bidang fokus prioritas riset nasional (RIRN).

Pemerintah juga berkomitmen untuk menciptakan masyarakat yang inklusif, di mana setiap orang diberi peluang yang sama untuk berkembang dan meraih keunggulan, salah satunya adalah perempuan. Hal ini diwujudkan dalam Asta Cita 4, memperkuat pembangunan sumber daya manusia (SDM), sains, teknologi, pendidikan, kesehatan, prestasi olahraga, kesetaraan gender, serta penguatan peran perempuan, pemuda, dan penyandang disabilitas. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kelompok ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro memiliki peluang untuk dikembangkan serta nantinya akan memiliki peranan yang cukup besar dalam mendukung program pemerintah. Peningkatan keterampilan dalam pengolahan bahan lokal ini diharapkan tidak hanya berhenti pada aspek kesehatan keluarga, tetapi juga mampu menjadi pintu masuk bagi tumbuhnya semangat kewirausahaan rumah tangga. Kegiatan produksi dan pemasaran hasil pelatihan dapat membentuk dasar bagi pengembangan usaha mikro yang dipimpin oleh perempuan, sehingga mendukung peningkatan pendapatan rumah tangga sekaligus memperkuat peran perempuan dalam ekonomi komunitas. Oleh karena itu, program ini juga relevan dengan Asta Cita 3, yaitu mendorong produktivitas, kemandirian ekonomi, dan kewirausahaan rakyat berbasis potensi lokal. Berangkat dari pengalaman tim pengusul yang sebelumnya telah melakukan riset di bidang pengolahan pangan lokal fungsional [4], [5], [6], kosmetik alami berbasis bahan lokal [7], [8]serta pemasaran dan *digital marketing* [9][10] kegiatan ini diharapkan menjadi titik awal integrasi antara hasil riset dan pengabdian kepada masyarakat.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan pemberdayaan, yaitu menempatkan peserta pengabdian sebagai pusat kegiatan, tidak hanya sebagai objek pengabdian serta lebih mengutamakan partisipasi dan kemandirian Masyarakat [11]. Dalam hal ini, mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro terlibat secara langsung dalam proses pengabdian melalui kegiatan praktik langsung dengan pendampingan dari pelaksana kegiatan pengabdian.

Pendekatan partisipatif juga digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu melibatkan mitra dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Selain itu, kegiatan pengabdian ini menggunakan bentuk-bentuk kegiatan seperti sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan sehingga mitra tidak hanya mendapatkan pengetahuan namun juga keterampilan untuk digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

Secara umum, partisipasi mitra dalam kegiatan ini mencakup keterlibatan aktif dalam seluruh tahapan pengabdian. Pada tahap perencanaan, mitra turut serta dalam

merancang desain kegiatan secara keseluruhan dan mempersiapkan peserta. Dalam pelaksanaan, mitra berperan sebagai peserta penyuluhan dan pelatihan, melakukan praktik langsung pembuatan prototipe produk (mie kering ikan lele dan masker *jelly-mawar*), serta merancang atribut pemasaran berupa stiker dan poster. Selain itu, mitra juga melakukan praktik langsung pembuatan akun media sosial sebagai sarana promosi produk dan menerapkan teknologi yang telah diberikan. Pada tahap evaluasi, mitra berpartisipasi dalam penilaian keberhasilan kegiatan dan penyusunan rencana keberlanjutan. Keterlibatan aktif ini menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan dan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan pengabdian telah berhasil mendorong kemandirian dan kapasitas kewirausahaan masyarakat secara nyata.

A. Sosialisasi

Tahapan awal dimulai dengan sosialisasi umum kepada mitra sasaran, yaitu ibu-ibu rumah tangga Paroki Gereja Kristus Raja Baciro. Sosialisasi dilakukan untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan rangkaian kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Tim pengusul dan mitra berdiskusi secara aktif untuk merancang kegiatan yang sesuai dengan kebutuhan komunitas. Mitra memberikan masukan terkait jumlah peserta, waktu pelaksanaan, dan bentuk pelatihan yang diharapkan. Mahasiswa dilibatkan dalam persiapan teknis seperti penyusunan modul, alat bantu, dan logistik kegiatan. Sosialisasi juga mencakup penjelasan tentang teknologi yang akan digunakan dalam pelatihan. Kegiatan ini bertujuan membangun komitmen dan rasa memiliki dari mitra terhadap program. Hasil dari tahap ini adalah kesepakatan bersama mengenai jadwal dan bentuk pelaksanaan kegiatan.

B. Penyuluhan dan Pelatihan

Tahapan ini mencakup pemberian materi edukatif dan pelatihan teknis kepada peserta. Penyuluhan merupakan proses edukatif non-formal yang difokuskan pada pemberian informasi sekaligus peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan Masyarakat [12]. Penyuluhan pertama berfokus pada pentingnya konsumsi pangan sehat dan bergizi, terutama bagi keluarga. Peserta kemudian dilatih membuat mie kering rendah gluten berbahan dasar ikan lele yang telah terbukti meningkatkan kandungan protein dan kualitas. Selanjutnya, peserta mengikuti pelatihan pembuatan *Rose Jelly Mask* berbahan dasar bunga mawar yang kaya antioksidan. Materi pelatihan mencakup teknik formulasi, keamanan bahan, dan manfaat kosmetik alami. Pelatihan juga mencakup pemasaran digital, seperti pembuatan akun media sosial dan desain poster menggunakan Canva. Peserta dilatih menyusun rencana usaha sederhana berbasis produk yang telah dibuat. Seluruh pelatihan dilakukan secara interaktif dengan demonstrasi langsung oleh tim dan mahasiswa pendamping.

C. Penerapan Teknologi

Setelah pelatihan, peserta melakukan praktik langsung menggunakan teknologi yang telah disiapkan. Untuk produk pangan, digunakan *noodle maker* dan *food dehydrator* untuk mencetak dan mengeringkan mie secara higienis dan efisien. Proses ini memungkinkan peserta menghasilkan mie dengan bentuk dan tekstur yang seragam serta daya simpan yang lebih panjang. Untuk produk kosmetik, peserta menggunakan

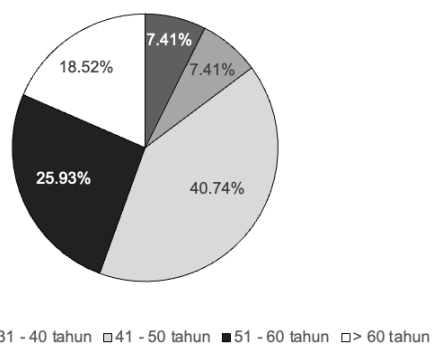
hand blender untuk mencampur bahan masker secara homogen. Teknologi ini mempermudah proses produksi dan meningkatkan kualitas produk akhir. Praktik dilakukan secara mandiri oleh peserta dengan pendampingan dari tim pengusul dan mahasiswa. Setiap peserta menghasilkan prototipe produk yang kemudian dikumpulkan untuk evaluasi. Tahapan ini bertujuan meningkatkan keterampilan teknis dan kesiapan produksi skala rumah tangga.

D. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan selama dan setelah praktik untuk memastikan peserta memahami dan mampu menerapkan keterampilan yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan sebanyak tiga kali di setiap tahapan kegiatan, serta satu kali evaluasi keseluruhan. Evaluasi mencakup peningkatan pengetahuan peserta melalui pre-test dan post-test, serta kualitas produk yang dihasilkan. Tim juga mengevaluasi efektivitas pemasaran digital melalui akun media sosial dan desain promosi. Peserta diminta menyusun rencana usaha sederhana yang kemudian ditinjau oleh tim. Mahasiswa membantu dalam pengumpulan data evaluasi dan dokumentasi hasil kegiatan. Hasil evaluasi digunakan untuk merancang tindak lanjut dan perbaikan program. Evaluasi ini menjadi dasar untuk menentukan keberlanjutan dan dampak kegiatan pengabdian. Evaluasi hasil pre-test dan post-test dianalisis menggunakan Paired Samples T-Test dengan menggunakan software IBM SPSS versi 29.0.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh total 60 peserta ibu-ibu rumah tangga di wilayah Baciro yang terdistribusi pada berbagai rentang usia. Rentang usia peserta kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1. Peserta pengabdian paling banyak berada pada rentang usia 41- 50 tahun dengan persentase 40,74%. Menurut [13], usia produktif berada pada rentang 15 – 64 tahun sehingga mayoritas peserta pengabdian merupakan usia produktif.



Gambar 1. Rentang Usia Peserta Pengabdian

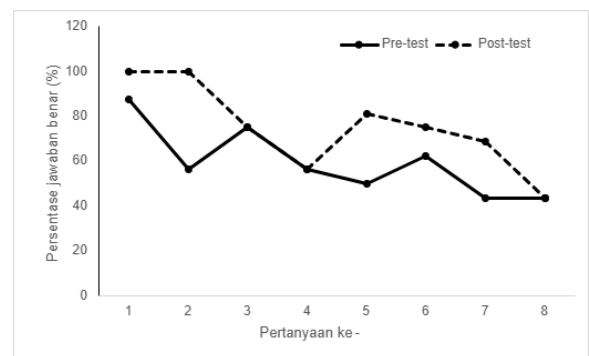
A. Peningkatan Literasi Gizi dan Pengolahan Pangan Sehat Berbasis Bahan

Kegiatan pelatihan pertama yang dilakukan adalah pelatihan mie kering berbahan dasar ikan lele. Pelatihan ini

bertujuan untuk memperkaya informasi peserta mengenai proses pengolahan dan pemanfaatan komoditas lokal untuk meningkatkan status gizi. Pre-test dilakukan di awal kegiatan untuk mengetahui pengetahuan dasar peserta dan dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengolahan mie kering berbahan dasar ikan lele dan dilanjutkan dengan melakukan praktik penerapan teknologi pembuatan mie kering berbahan dasar ikan lele (Gambar 2) berdasarkan materi yang telah diberikan pada pertemuan selanjutnya untuk menghasilkan prototype produk. Post-test dilakukan di akhir kegiatan untuk mengukur pemahaman peserta mengenai informasi yang disampaikan dan memastikan adanya peningkatan pengetahuan. Hasil pre-test dan post-test dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Praktik dan Penerapan Teknologi Pengolahan Mie Kering Berbahan Ikan Lele



Gambar 3. Hasil Pre-test dan Post-test Pelatihan Pengolahan Mie Kering Berbahan Ikan Lele

Berdasarkan analisis statistik Paired sample T-test, hasil menunjukkan perbedaan yang signifikan antara pre-test dan post-test. Hampir seluruh pertanyaan menunjukkan peningkatan jumlah jawaban benar. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai pemanfaatan komoditas lokal ikan lele menjadi mie kering. Kegiatan yang dilakukan oleh [14] juga menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dari materi terkait. Hasil praktik juga menunjukkan mie yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik (Gambar 4).



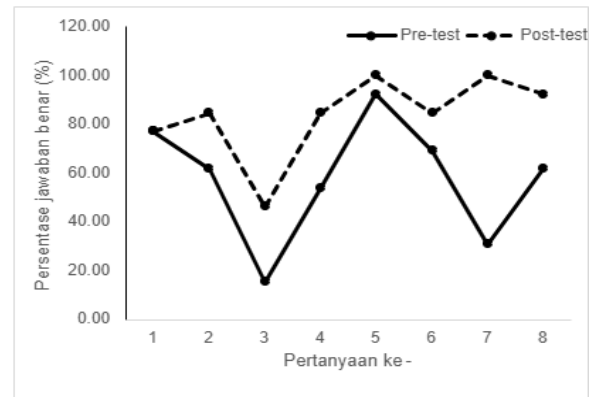
Gambar 4. Prototipe Produk Mie Kering Lele

B. Peningkatan Kesadaran Perawatan Diri melalui Pemanfaatan Kosmetik Alami

Kegiatan pelatihan kedua yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan masker mawar. Pelatihan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang proses pembuatan dan pemanfaatan komoditas lokal berupa bunga mawar untuk meningkatkan kesadaran perawatan diri melalui kosmetik alami. *Pre-test* dilakukan di awal kegiatan untuk mengetahui pengetahuan dasar peserta dan dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan pembuatan masker wajah berbahan mawar (Gambar 5). Peserta kemudian melakukan praktik dan penerapan teknologi pembuatan masker wajah berbahan dasar mawar berdasarkan materi yang telah diberikan di pertemuan selanjutnya. *Post-test* dilakukan di akhir kegiatan untuk mengukur pemahaman peserta mengenai informasi yang disampaikan dan memastikan adanya peningkatan pengetahuan.. Hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 5. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Masker Wajah Berbahan Mawar



Gambar 6. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pelatihan Pembuatan Masker Wajah Berbahan Mawar

Berdasarkan analisis statistik *paired sample T-test*, hasil menunjukkan perbedaan yang signifikan antara *pre-test* dan *post-test*. Hampir seluruh pertanyaan menunjukkan peningkatan jumlah jawaban benar. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai pemanfaatan komoditas lokal bunga mawar menjadi masker wajah. Hasil praktik juga menunjukkan masker wajah yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik (Gambar 7).



Gambar 7. Prototipe Produk Masker Mawar

C. Penguatan Kapasitas Kewirausahaan dan Pemasaran Produk Rumah Tangga

Peserta diberikan pendampingan mengenai perencanaan usaha sederhana serta desain menggunakan canva pada tahap ketiga. Kegiatan diawali dengan pelatihan rencana usaha sederhana dan desain canva (Gambar 8). Pelatihan ini membekali peserta pengetahuan untuk menyusun rencana usaha serta cara menggunakan aplikasi canva dalam mendesain poster dan stiker untuk media promosi. Pertemuan selanjutnya, peserta mempresentasikan rencana usaha sederhana yang telah disusun beserta dengan desain poster dan stiker yang digunakan untuk mempromosikan usahanya (Gambar 9). Kegiatan diawali dengan *pre-test* dan diakhiri

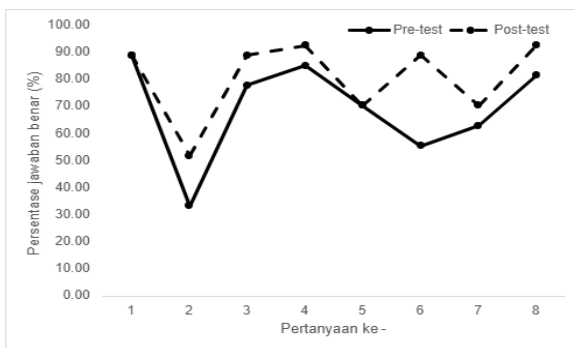
dengan *post-test*. Hasil pre-test dan post-test dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 8. Penyuluhan dan Pelatihan Rencana Usaha Sederhana dan Desain Canva



Gambar 9. Presentasi Rencana Usaha Sederhana Oleh Peserta

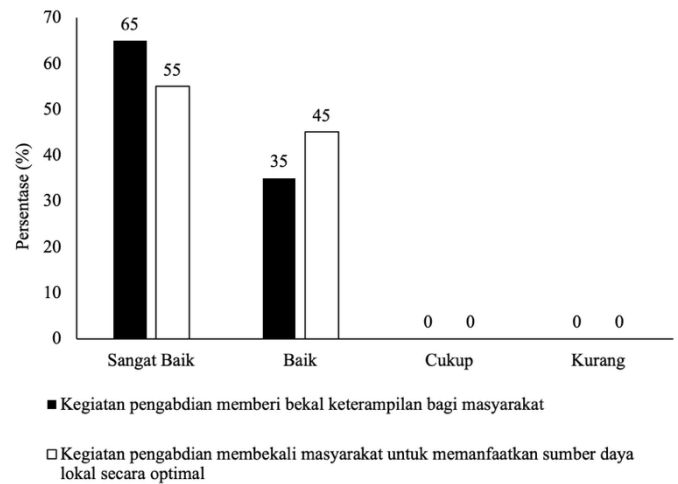


Gambar 10. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pelatihan Desain Canva dan Rencana Usaha Sederhana

Berdasarkan analisis statistik paired sample test, hasil menunjukkan perbedaan yang signifikan antara pre-test dan post-test. Hampir seluruh pertanyaan menunjukkan peningkatan jumlah jawaban benar. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai penyusunan rencana usaha serta desain canva. Hasil presentasi juga menunjukkan rencana usaha yang matang dan berpotensi untuk ditindak lanjuti.

Kegiatan ini juga mampu membekali peserta keterampilan untuk diaplikasikan dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Hasil survey kepuasan dalam evaluasi menyatakan bahwa 65% peserta menyatakan “Sangat Baik” pada pertanyaan “Kegiatan pengabdian memberi bekal keterampilan bagi Masyarakat” dan 55% peserta menyatakan “Sangat Baik” pada pertanyaan “Kegiatan pengabdian membekali masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara

optimal” yang dapat dilihat pada Gambar 11. Hal ini sesuai dengan [15] bahwa sebagian responden merasa puas dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan sebagai bekal keterampilan. Selain itu, hal ini juga dibuktikan pada meningkatnya jumlah kelompok ibu-ibu rumah tangga yang memiliki usaha sesuai dengan topik dan produk yang



disampaikan pada kegiatan pengabdian (Tabel 1).

Gambar 11. Hasil *Survei* Kepuasan Evaluasi pada Peserta

Tabel 1. Jumlah Kelompok Usaha yang Memasarkan Produk Pengabdian

Produk	Jumlah Kelompok Usaha	
	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan
Mie kering lele	0	2
Masker mawar	0	0

IV. KESIMPULAN

Program pemberdayaan di Paroki Baciro terbukti relevan dengan kebutuhan mitra dan mendukung sasaran kebijakan. Pemanfaatan bahan lokal untuk produk mie kering lele dan masker berbahan bunga mawar berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian mitra melalui metode partisipatif dan evaluasi berlapis. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan berdasarkan luaran praktik yang baik dan prototipe produk yang variatif. Untuk menjamin keberlanjutan, disarankan penguatan mutu melalui penyusunan SOP dan daftar cek keamanan, pembentukan kelompok produksi berbasis lingkungan dengan pencatatan biaya dan target volume, serta optimalisasi *branding* melalui media sosial. Selain itu, perlu penguatan jejaring dengan pendampingan teknis, akses uji mutu, pelatihan perizinan, dan *monitoring* triwulanan selama satu tahun untuk memastikan konsistensi produksi, pemasaran, dan perbaikan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih khususnya untuk Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) yang sudah memberikan Hibah Pengabdian. LPPM Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Fakultas Teknobiologi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika UAJY, dan peserta pengabdian dari Ibu-Ibu Paroki Gereja Kristus Raja Baciro beserta segenap pengurus untuk dukungan dan kerja samanya dalam melancarkan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Litbang Paroki Kristus Raja Baciro, "Data Keuskupan Agung Semarang," <https://umat.kas.id/>.
- [2] R. Noviasy *et al.*, "Komposisi Menu Sarapan dan Status Gizi Pelajar Boarding School SMP Muhammadiyah 5 Samarinda," *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, vol. 4, no. 1, pp. 1–10, Jul. 2020, doi: 10.22487/ghidza.v4i1.44.
- [3] E. siska Yasa putri and V. Anggia, "Pengenalan Produk Makanan dan Kosmetik Berbahan Dasar Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) yang Kaya Antioksidan dan Baik Bagi Kesehatan," *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 2, Dec. 2020, doi: 10.25047/j-dinamika.v5i2.1448.
- [4] B. L. Paramita, L. Sahubawa, and S. E. Ratnawati, "Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Wheat-Mocaf-Based Dried Noodles Enriched with Catfish Bone Flour (*Clarias sp.*)," *Indonesian Food and Nutrition Progress*, vol. 18, no. 2, p. 60, Apr. 2022, doi: 10.22146/infnp.68032.
- [5] Y. Pranoto, B. L. Paramita, M. N. Cahyanto, and S. Benjakul, "Properties of ozone-oxidized tapioca starch and its use in coating of fried peanuts," *Molecules*, vol. 26, no. 20, Oct. 2021, doi: 10.3390/molecules26206281.
- [6] B. L. Paramita, "Analisis dan Sosialisasi Budidaya Lele di Desa Karangsewu, Galur, Kulon Progo," *Jurnal Atma Inovasia*, vol. 2, no. 5, pp. 506–511, Sep. 2022, doi: 10.24002/jai.v2i5.5182.
- [7] S. S. Widhiastuti and N. To'bungan, "Sun protection factor value of *Rosa centifolia* and *Rosa alba* from Merapi mountain Indonesian National Park and its potency as sunscreen," *Plant Science Today*, vol. 12, no. 1, 2025, doi: 10.14719/pst.4916.
- [8] W. F. Dewatisari and N. To'bungan, "Phytochemical Constituent, Antibacterial and Antioxidant Leaves of *Dracaena trifasciata* (Prain) Mabb.," *Jurnal Biodjati*, vol. 9, no. 2, pp. 387–401, Nov. 2024, doi: 10.15575/biodjati.v9i2.33528.
- [9] Y. M. Pratama *et al.*, "Pelatihan dan Pendampingan Tata Kelola Usaha dan Digital Marketing pada UMKM Binaan PLUT Kabupaten Semarang, Jawa Tengah," *Jurnal Atma Inovasia*, vol. 3, no. 5, pp. 417–422, Sep. 2023, doi: 10.24002/jai.v3i5.7760.
- [10] V. Yupanzara Dharomesz *et al.*, "Canva Training: Digital Skill Development for Santa Maria Yogyakarta High School Students," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, vol. 3, no. 04, pp. 95–106, 2024, doi: 10.62668/sabangkaabdimas.v3i04.1216.
- [11] A. Kosasih, K. Sofianto, W. Nugrahanto, and A. Septiani, "Pemberdayaan Sebagai Alternatif Pendekatan dalam Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat," *Midang*, vol. 3, no. 1, pp. 2986–657, 2025, doi: 10.24198/midang.v3i1.58724.
- [12] C. R. Koraag *et al.*, "Merenda: Jurnal Penyuluhan Agama Metode Penyuluhan Baru: Inovasi untuk Meningkatkan Efektivitas dan Partisipasi," 2024.
- [13] Shelomita Putri Amelia, Aurelya Putri Alzahrah, and Dewi Safira, "Pengaruh Persyaratan Usia Terhadap Peluang Kerja Bagi Tenaga Kerja Di Indonesia," *Terang : Jurnal Kajian Ilmu Sosial, Politik dan Hukum*, vol. 1, no. 3, pp. 66–75, Jun. 2024, doi: 10.62383/terang.v1i3.363.
- [14] B. L. Paramita, F. S. Pranata, L. E. Purwijantiningsih, Y. R. Swasti, and L. M. Widya Pangestika, "Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Tempe Koro Pedang dalam Produk Egg Roll di Pulutan, Wonosari, Gunung Kidul," *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, vol. 12, no. 1, p. 59, 2023, doi: 10.20961/semar.v12i1.60752.

- [15] B. L. Paramita, B. Y. Leksono, and V. G. P. Putra, "Pelatihan Pembuatan Cookies dan Mie Kering Tempe Koro Pedang dan Penyuluhan Label Pangan di Pulutan," 2023.

PENULIS



Brigitta Laksmi Paramita, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Nelsiani To'bungan, prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Agatha Mayasari, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Benediktus Yudo Leksono, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Jevon Fausto Gunawan, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Vanesa Risna Sabatania, prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Bernadeta Dian Fajar Novitaningrum, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta