

**PELATIHAN OLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBAHAN JAHE EMPRIT  
UNTUK PKK, KARANG TARUNA DAN PEMBUDIDAYA TANAMAN JAHE DI  
KELURAHAN CISARUA KOTA SUKABUMI**

*Training On Processing Food And Drinks Made From Emprit Ginger For Pkk, Karang  
Taruna And Ginger Plant Cultivators In Cisarua Village, Sukabumi City*

**Sularso Budilaksono<sup>\*1</sup>, Rilla Sovitriana<sup>2</sup>, Nana Trisnawati<sup>3</sup>, Alifaqul Maulana<sup>4</sup>, Euis  
Puspita Dewi<sup>5</sup>, Evi Syafrida Nasution<sup>6</sup>, ST Trikariastoto<sup>7</sup>, Maya Syafriana Effendi<sup>8</sup>,  
Nafisah Yuliani<sup>9</sup>**

<sup>1</sup>Sistem Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Persada Indonesia Y.A.I, <sup>2,6</sup>Psikologi,  
Fakultas Psikologi, Universitas Persada Indonesia Y.A.I, <sup>3,8,9</sup>Manajemen, Fakultas Ekonomi  
dan Bisnis, Universitas Persada Indonesia Y.A.I, <sup>4</sup>Pengelolaan Perhotelan, Institut  
Pariwisata Trisakti, <sup>5,7</sup>Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Persada Indonesia  
Y.A.I

*Jl. Diponegoro 74 Jakarta Pusat, Jl. IKPN Bintaro Tanah Kusir No.1, RT.4/RW.10, Bintaro, Kec.  
Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta*

\*Alamat Korespondensi: [sularso@upi-yai.ac.id](mailto:sularso@upi-yai.ac.id)

*(Tanggal Submission: 19 April 2024, Tanggal Accepted : 31 Mei 2024)*



**Kata Kunci : Abstrak :**

*Olahan,  
Makanan,  
Minuman,  
Jahe,  
Marketing*

Kota Sukabumi terkenal dengan UMKM yang membuat permen jahe. UMKM ini terletak di RW 18 Kelurahan Cisarua Kota Sukabumi. Mereka mempunyai lahan tanaman jahe tetapi tanaman jahe baru bisa panen setelah berumur 9 bulan. Permasalahan yang dihadapi adalah bahwa ibu-ibu PKK, karangtaruna dan pembudidaya jahe belum bisa mengolah makanan dan minuman berbahan jahe secara maksimal. Produk utama desa ini sementara hanya berupa permen jahe dan beberapa produk turunan olahan jahe yang baru tahap uji coba saja. Pelatihan pengolahan olahan makanan dan minuman berbahan jahe emprit merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kelompok PKK, Karangtaruna, dan pembudidaya tanaman jahe di Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi. Jahe emprit, dipilih sebagai bahan utama, memiliki nilai nutrisi tinggi dan khasiat kesehatan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal serta peningkatan kesejahteraan masyarakat. Produk olahan makanan dan minuman berbahan jahe diharapkan dapat menjadi andalan produk desa. Metode pengabdian Masyarakat ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi praktek membuat olahan makanan dan minuman berbahan jahe dan wawancara. Dengan gabungan metode kualitatif ini diharapkan pelatihan dapat maksimal hasilnya. Hasil akhir pelatihan ibu-ibu PKK,

Karangtaruna dan pembudidaya jahe mampu mengolah jahe menjadi berbagai makanan dan minuman dengan cita rasa tinggi untuk dijual dan dipasarkan. Peserta dapat melakukan demonstrasi untuk olahan masakan dan minuman berbahan jahe dibawah bimbingan tim pemateri pengabdian masyarakat. Demonstrasi olahan ini dilakukan pada tanggal 5-6 September 2023. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jahe emprit menjadi berbagai macam produk makanan dan minuman yang bernilai ekonomis dengan indikator peserta dapat mengolah jahe menjadi aneka makanan dan minuman bernilai jual tinggi. Makanan yang berhasil dibuat adalah aneka kue, bolu kukus, pukis, kopi jehe, coklat jahe, dll.

**Key word :**      **Abstract :**

*Processed,  
Food,  
Drinks,  
Ginger,  
Marketing*

Sukabumi City is famous for MSMEs that make ginger candy. This MSME is located in RW 18, Cisarua Village, Sukabumi City. They have land for ginger plants but the ginger plants can only be harvested after they are 9 months old. The problem faced by PP is that PKK women, youth groups and ginger cultivators have not been able to process food and drinks made from ginger optimally. The main products of this village are currently only ginger candy and several processed ginger derivative products which are only in the trial stage. Training on processing food and drinks made from emprit ginger is a community service activity aimed at improving the skills and knowledge of the PKK group, Karangtaruna, and ginger plant cultivators in Cisarua Village, Sukabumi City. Emprit ginger, chosen as the main ingredient, has high nutritional value and health benefits. This training is expected to have a positive impact on the local economy and improve community welfare. It is hoped that processed food and beverage products made from ginger can become a mainstay of village products. This community service method uses lecture methods, practical demonstrations of making processed foods and drinks made from ginger and interviews. With this combination of qualitative methods, it is hoped that the training results will be maximized. The final result of the training was that PKK women, Karangtaruna and ginger cultivators were able to process ginger into various foods and drinks with high taste for sale and marketing. Participants can demonstrate how to prepare ginger-based dishes and drinks under the guidance of a team of community service presenters. This demonstration will be held on September 5-6 2023. This training was successful in increasing participants' knowledge and skills in processing emprit ginger into various kinds of food and drink products with economic value with the indicator that participants were able to process ginger into various foods and drinks with high selling value. The foods that were successfully made were various cakes, steamed cakes, cookies, jehe coffee, ginger chocolate, etc.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Budilaksono, S., Sovitriana, R., Trisnawati, N., Maulana, A., Dewi, E. P., Nasution, E. S., Trikariastoto, S. T., Effendi, M. S., & Yuliani, N. (2024). Pelatihan Olahan Makanan Dan Minuman Berbahan Jahe Emprit Untuk Pkk, Karang Taruna Dan Pembudidaya Tanaman Jahe Di Kelurahan Cisarua Kota Sukabumi. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1729-1736. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1545>

## PENDAHULUAN

Potensi Desa Cisarua di Kecamatan Cikole Kota Sukabumi terletak pada kemajuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) atau industri rumah tangga, termasuk produksi terkenal Kota Sukabumi seerti tempe, permen jahe, dan transformasi plastik kopi menjadi taplak meja. Laporan Rohmat



Hidayat menyoroti pentingnya Desa Cisarua, yang terletak di Kecamatan Cikole Kota Sukabumi, yang berbatasan dengan daerah perkotaan. Di dalam desa ini, berbagai perumahan seperti Perkebunan Griya Prana dan Perumahan Cimanggung dapat ditemukan. Penduduk terlibat dalam berbagai pekerjaan, dengan hanya minoritas yang terlibat dalam pertanian sementara mayoritas mengambil bagian dalam profesi seperti perkotaan seperti pegawai negeri, pekerjaan swasta, dan kewirausahaan. Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi, dikenal memiliki potensi besar dalam budidaya tanaman jahe emprit. Budidaya tanaman jahe emprit ini diolah menjadi permen jahe dan menjadi produk yang laku di pasaran. Tiap hari hampir 2 ton permen jahe diambil oleh distributor untuk disalurkan ke berbagai kota di Indonesia. Namun tidak semua kebutuhan jahe bisa dipenuhi dari kebun-kebun jahe di sekitar kota Sukabumi. Sebagian kebutuhan jahe didatangkan dari berbagai kota di Indonesia diantaranya adalah Lampung (Dewi et al., 2023).

Permen jahe adalah produk utama di kota Sukabumi. Sebetulnya usaha ini dapat diperluas menjadi produk makanan dan minuman olahan lain dari bahan jahe (Budilaksono, Sovitriana, Trisnawati, et al., 2023). Pembudidaya jahe, ibu-ibu PKK dan Karang taruna menjadi sumber daya potensial yang diharapkan mampu mengolah jahe menjadi makanan dan minuman cita rasa. Meskipun demikian, masih terdapat kekurangan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan jahe emprit menjadi produk bernilai tinggi (Sopian & Oesman, 2023). Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan pelatihan kepada kelompok PKK, Karang taruna, dan pembudidaya tanaman jahe agar dapat mengoptimalkan potensi jahe emprit dalam mendukung perekonomian lokal. Makanan-minuman yang dapat diolah dari bahan jahe diantaranya adalah eggroll, bolu kukus, aneka cookies, sirup jahe, kopi jahe, dan lain sebagainya. Sebetulnya pengolahannya jahe menjadi makanan dan minuman ini tidak rumit tetapi memerlukan pengetahuan dan ketrampilan khusus.

Ibu-ibu PKK, Karangtaruna, dan Pembudidaya Tanaman Jahe di Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi, menghadapi sejumlah tantangan terkait kemampuan dan keterampilan mereka dalam mengolah jahe menjadi makanan dan minuman dengan cita rasa yang menarik (Budiyono, 2023) (Sovitriana et al., 2024). Beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi antara lain:

1. Teknik pengolahan yang tidak optimal: Tidak semua peserta memiliki pengetahuan atau keterampilan yang cukup dalam teknik pengolahan jahe. Proses pengolahan yang tidak optimal dapat mengakibatkan hasil akhir yang kurang memuaskan, baik dari segi rasa maupun tekstur.
2. Pemahaman terbatas tentang variasi produk olahan: Beberapa peserta mungkin memiliki pemahaman terbatas tentang variasi produk olahan jahe. Mereka mungkin hanya terbatas pada penggunaan jahe dalam bentuk tertentu, sedangkan pelatihan dapat membantu mereka mengeksplorasi berbagai jenis produk makanan dan minuman.
3. Keterbatasan pemahaman pemasaran digital: Meskipun peserta mungkin dapat menghasilkan produk jahe yang lezat, mereka mungkin menghadapi kesulitan dalam memasarkannya. Pemahaman tentang strategi pemasaran, branding, dan promosi produk mungkin belum optimal.
4. Keterbatasan pemahaman kesehatan dan nutrisi: Sebagian peserta mungkin tidak sepenuhnya memahami potensi kesehatan dan nutrisi dari jahe emprit. Pemahaman ini penting untuk dapat memasarkan produk-produk jahe sebagai pilihan makanan dan minuman sehat.



Gambar 1. Bantuan tim PKM untuk pembuatan bedengan tanaman Jahe.

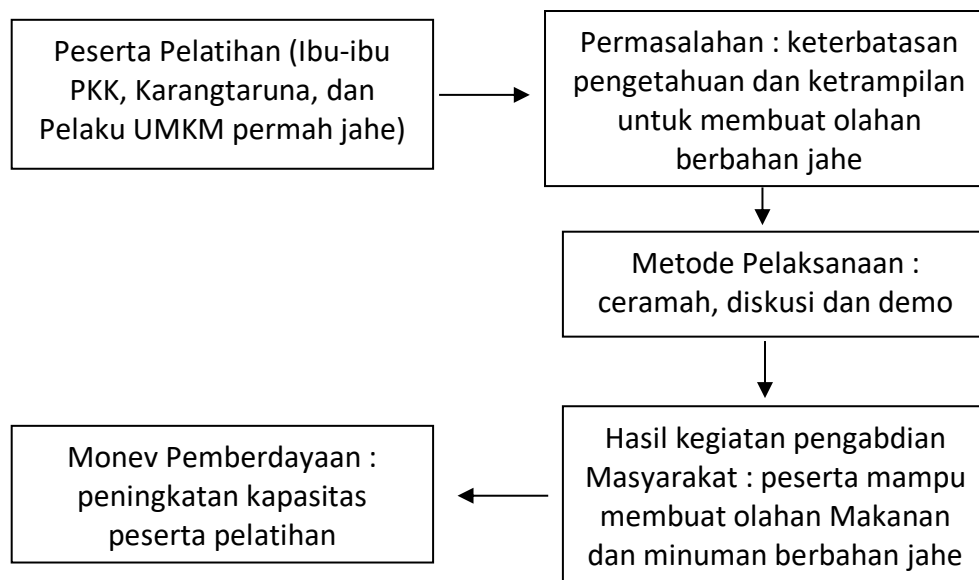
Dengan mengidentifikasi permasalahan-permasalahan ini, pelatihan pengolahan olahan makanan dan minuman berbahan jahe empريت dapat dirancang untuk memberikan solusi konkret, seperti memberikan informasi lebih lanjut tentang jenis jahe yang optimal, memberikan panduan teknis pengolahan yang lebih baik, memperkenalkan variasi produk olahan jahe, memberikan pengetahuan pemasaran, dan menyediakan akses lebih baik ke bahan baku dan peralatan yang diperlukan (Sovitriana et al., 2023). Dengan demikian, pelatihan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kemampuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jahe menjadi makanan dan minuman yang berkualitas dan memikat (Amal et al., 2022) (Sovitriana & Elmanika, 2024).

## METODE KEGIATAN

Pelatihan dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang terstruktur. Pertama, penyampaian materi teori yang mencakup pemilihan jahe empريت yang baik, teknik pengolahan yang benar, hingga strategi pemasaran produk (Budilaksono, Supradaka, et al., 2022). Kedua, dilakukan demonstrasi pengolahan oleh ahli yang mempunyai pengalaman dalam olah makanan dan minuman berbahan jahe. Ketiga, peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktik langsung. Kegiatan ini diadakan secara kolaboratif melibatkan tim pengabdian masyarakat, pemerintah setempat, dan pihak terkait lainnya. Tahap terakhir adalah peserta pelatihan diberi pengetahuan tentang pengemasan, legalitas usaha dan pengetahuan tentang digital marketing (Dewi et al., 2022). Legalitas usaha sangat penting agar peserta pelatihan dapat menjalankan usahanya dengan legal. Pelatihan digital marketing dimaksudkan agar peserta pelatihan dapat memasarkan produknya dengan mudah melalui internet supaya dapat menjangkau pasar yang sangat luas.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini secara keseluruhan berlangsung dari bulan Juli sampai dengan dengan bulan Oktober tahun 2023 karena terkait dengan pelaksanaan pengabdian yang dibiayai oleh Hibah DRTPM Kemendikbud. Namun untuk kegiatan pengabdian dengan topik pelatihan olahan makanan dan minuman berbahan jahe dilaksanakan tanggal 5-6 September 2023. Kegiatan ini dihadiri lebih kurang 40 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, karangtaruna dan pelaku usaha kecil yang membuat permen jahe. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah, wawancara, demonstrasi dan pengolahan kuesioner. Demonstrasi untuk masakan dilakukan dengan pendampingan pemateri dosen yang telah berpengalaman menjadi chef di berbagai tempat. Demonstrasi ini sesuai arahan resep yang telah disiapkan oleh pemateri. Untuk mendukung demonstrasi ini harus disiapkan bahan-bahan olahan jahe yang juga telah disiapkan untuk mempercepat proses demonstrasi masakan.

Alur kegiatan pengabdian masyarakat adalah sbb :



Gambar 2. Alur pelaksanaan pelatihan dan diskusi kepada mitra.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jahe emprit menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomis. Para peserta, yang terdiri dari anggota PKK, Karang Taruna, dan pembudidaya tanaman jahe di Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi, antusias mengikuti serangkaian materi pelatihan.

Materi pelatihan meliputi teknik budidaya jahe emprit, proses pengolahan jahe menjadi produk wedang jahe, jamu, sirup, manisan, dan lain-lain. Peserta juga dibekali dengan kemampuan pengemasan dan pelabelan yang menarik untuk meningkatkan daya jual produk. Hal ini menunjukkan bahwa program pelatihan tidak hanya fokus pada aspek produksi, tetapi juga memperhatikan aspek pemasaran dan komersialisasi produk.

Pembahasan menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini memberikan manfaat ganda bagi masyarakat Kelurahan Cisarua. Pertama, pelatihan ini dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal, khususnya bagi kelompok PKK dan Karang Taruna, melalui pemanfaatan jahe emprit sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Kedua, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan dan mempromosikan potensi jahe emprit sebagai komoditas unggulan daerah Kota Sukabumi, sehingga dapat mendorong pengembangan ekonomi lokal berbasis sumber daya alam setempat.

Secara keseluruhan, pelatihan ini dinilai berhasil mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah jahe emprit menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis, serta mendorong pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi sumber daya alam daerah.

Pelatihan dan demonstrasi pengolahan jahe menjadi makanan dan minuman dengan cita rasa tinggi dapat memberikan sejumlah manfaat yang signifikan, khususnya bagi ibu-ibu PKK, Karang Taruna, dan para pembudidaya jahe. Berikut adalah beberapa kegiatan dan manfaat yang mungkin dapat dicapai melalui pelatihan dan demonstrasi tersebut:

1. Pelatihan Teknis Pengolahan Jahe: memberikan pemahaman mendalam tentang teknik pengolahan jahe menjadi makanan dan minuman dengan cita rasa tinggi (Nugraha et al., 2023).
2. Demonstrasi langkah-langkah spesifik dalam mengolah jahe, seperti penggunaan bumbu-bumbu tambahan, takaran yang tepat, dan waktu pengolahan yang optimal.
3. Pelatihan Pengemasan: mengajarkan teknik pengemasan yang sesuai, termasuk pemilihan kemasan yang tepat untuk produk jahe.
4. Pelatihan Legalitas Usaha: memberikan pemahaman tentang perijinan dan regulasi yang berlaku dalam pengolahan dan penjualan produk jahe. Menyampaikan informasi mengenai standar keamanan pangan dan persyaratan legalitas usaha yang harus dipenuhi.
5. Pelatihan Pemasaran Digital: mengajarkan strategi pemasaran digital yang efektif, seperti penggunaan media sosial, pembuatan situs web, dan pengelolaan konten online. Demonstrasi cara memanfaatkan platform digital untuk promosi dan penjualan produk jahe (Budilaksono, Supradaka, et al., 2022).
6. Pelatihan Manajemen Keuangan: memberikan pemahaman dasar tentang manajemen keuangan, termasuk perhitungan biaya produksi dan penetapan harga yang tepat. Demonstrasi pengelolaan keuangan yang baik untuk meningkatkan profitabilitas usaha (Budilaksono, Sovitriana, Trinawati, et al., 2023).

Hari pertama kegiatan, tanggal 23 Agustus 2023, diawali dengan rangkaian materi yang bertujuan untuk memberikan wawasan baru dan peningkatan kompetensi kepada peserta. Kegiatan dimulai dengan kunjungan dan peninjauan untuk melihat bedengan tanaman jahe yang telah dikerjakan dalam tujuh hari sebelumnya. Kunjungan ini untuk memastikan bedengan tanaman jahe telah dipraktekkan sesuai dengan arahan dinas Pertanian dan praktek baik budidaya jahe yang diambil dari internet dan Youtube. Luas bedengan tanaman untuk uji coba adalah lebih kurang 100 m<sup>2</sup> dan telah ditanami bibit jahe emprit dengan kualitas yang baik. Lokasi bedengan jahe ini berada di RW 18 Kelurahan Cisarua Kecamatan Cikole Kota Sukabumi (Budilaksono, Yulius, et al., 2022).





Gambar 3. Suasana pelatihan membuat olahan makanan dan minuman berbahan Jahe.

Hari kedua, tanggal 24 Agustus 2023, adalah puncak kegiatan yang lebih praktis. Peserta diajak untuk terlibat langsung dalam pembuatan olahan jahe, meliputi minuman jahe serey, donat berbahan jahe, bolu kukus berbahan jahe, dan cookies berbahan jahe. Proses ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah jahe menjadi produk-produk yang menarik, tetapi juga memberikan inspirasi untuk menciptakan variasi produk yang lebih beragam (Budilaksono, Trisnawati, et al., 2022).

Pelatihan ini menghasilkan dampak positif pada peserta. Mereka mampu mengolah jahe empريت menjadi berbagai produk makanan dan minuman, seperti sirup jahe, keripik jahe, dan aneka makanan ringan lainnya. Produk-produk ini memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat dijual di pasar lokal maupun di tingkat regional. Selain itu, peningkatan pengetahuan peserta tentang manfaat kesehatan jahe empريت juga diakui sebagai hasil positif dari pelatihan.

Selama pelaksanaan, tim pengabdian masyarakat juga memberikan panduan mengenai pengemasan produk yang menarik dan aman. Hal ini bertujuan untuk membantu peserta dalam memasarkan produk mereka secara lebih efektif. Selain itu, pelatihan juga memperkenalkan konsep pemasaran digital untuk membantu peserta memanfaatkan teknologi dalam memasarkan produk-produk jahe empريت mereka (Mahmudi & Budilaksono, 2022).



Gambar 4. Demo membuat makanan dan minuman olahan dari bahan Jahe.

Pembahasan dilakukan dengan menyoroti peran penting pelatihan dalam meningkatkan potensi ekonomi lokal. Pengolahan jahe empريت tidak hanya memberikan nilai tambah pada hasil panen tetapi juga membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat setempat. Dengan peningkatan keterampilan dan pengetahuan, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mikro dan menengah di bidang pengolahan jahe empريت (Mahmudi & Budilaksono, 2022).

Pelatihan pengolahan olahan makanan dan minuman berbahan jahe empريت di Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi, berhasil mencapai tujuan pengabdian masyarakat. Peserta pelatihan, terutama kelompok PKK, Karangtaruna, dan pembudidaya tanaman jahe, mampu mengoptimalkan potensi jahe empريت menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Indikatornya adalah peserta mampu membuat aneka kue, bolu kukus, pukies berbahan jahe dan aneka minuman seperti kopi jahe, coklat

jahe dan minuman jeruk jahe. Dengan demikian, diharapkan dapat terjadi peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Pendanaan Hibah 2023 di Kelurahan Cisarua telah membuktikan pentingnya kolaborasi antara lembaga pendidikan, pemerintahan, dan masyarakat dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Melalui inovasi, pengetahuan, dan keterampilan yang diperoleh, peserta diharapkan mampu mengambil peran aktif dalam mengembangkan usaha mereka serta memberikan dampak positif bagi komunitas sekitar. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka).

## KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kegiatan pelatihan pengolahan makanan dan minuman berbahan jahe emprit diselenggarakan di Kelurahan Cisarua, Kota Sukabumi. Peserta pelatihan adalah anggota PKK, Karang Taruna, dan para pembudidaya tanaman jahe di wilayah tersebut.
2. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jahe emprit menjadi berbagai macam produk makanan dan minuman yang bernilai ekonomis dengan indikator peserta dapat mengolah jahe menjadi aneka makanan dan minuman bernilai jual tinggi.
3. Materi pelatihan mencakup teknik budidaya jahe emprit, proses pengolahan jahe menjadi produk seperti wedang jahe, jamu, sirup, manisan, dan lain-lain. Peserta juga dilatih membuat pengemasan dan pelabelan yang menarik untuk produk-produk tersebut.
4. Kegiatan dapat berhasil mendorong pemanfaatan jahe emprit secara optimal oleh masyarakat setempat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Kelurahan Cisarua.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang telah memberi dukungan **finansial** terhadap pengabdian ini melalui program Hibah Program Kemitraan Masyarakat tahun 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amal, A., Taufieq, N. A. S., Ahmad, I. A., & Sanusi, W. (2022). Diseminasi Teknologi Olahan Produksi Tanaman Jahe di Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. *PENGABDI*, 3(1). <https://doi.org/10.26858/pengabdi.v3i1.33474>
- Budilaksono, S., Sovitriana, R., Trinawati, N., Dewi, E. P., Nurina, & Nasution, E. S. (2023). Pemberdayaan UMKM di Sekitar Pantai Carita untuk Manajemen Keuangan, Angsuran dan Resiko Tunggalan Pembayaran Angsuran Dari Permodalan Nasional Madani. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 82–92. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v4i2.1322>
- Budilaksono, S., Sovitriana, R., Trisnawati, N., & Maulana, A. (2023). Sosialisasi dan Praktek Pemberdayaan Masyarakat untuk Makanan Olahan Jahe, Digital Marketing dan Legalitas Usaha Baru. *IKRA-ITH ABDIMAS*, 7(3), 202–206. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v7i3.3035>
- Budilaksono, S., Supradaka, S., Thantawi, A. M., Effendi, M. S., Dewi, E. P., Sovitriana, R., & Imran, M. (2022). Merancang Kemasan Produk Melalui Aplikasi Smartphone (Penyuluhan Usaha Pertanian, Peternakan, dan UMKM Desa Pringkasap, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Subang). *IKRA-ITH ABDIMAS*, 5(3), 11–18. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v5i3.2169>
- Budilaksono, S., Trisnawati, N., Effendi, M. S., & Komsiah, S. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Ibu-ibu PKK dan Posyandu Darurat Bencana Untuk Pengadaan Sanitasi Air Bersih dan Makanan Bergizi. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(3), 804–813.
- Budilaksono, S., Yulius, Y. ., Indriyati, S. A. ., Trisnawati, N. ., Effendi, M. S. ., Shafenti, S., Komsiah, S. ., & Yuliani, N. (2022). Pendampingan Masyarakat Tanggap Bencana Dan Penyerahan Bantuan Ke Masyarakat Cianjur. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(2), 493-500. <https://doi.org/10.46306/jabb.v3i2.290>
- Budiyono, E. F. C. S. (2023). Pengembangan Produk dan Kemasan Olahan Jahe pada UMKM Padukuhan

- Gedong. *Jurnal Atma Inovasia*, 3(3), 307–313. <https://doi.org/10.24002/jai.v3i3.6953>
- Dewi, E. P., Budilaksono, S., Febrianty, F., Nurzaman, F., & Rosadi, A. (2022). Public Preferences For Implementation of Sharia Hotel Facilities. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 5(1), 103–114. <https://doi.org/10.17509/jithor.v5i1.44647>
- Dewi, E. P., Budilaksono, S., Sovitriana, R., Trisnawati, N., Nurina, & Trikariastoto, S. T. St. (2023). Pelatihan Sistem Manajemen Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (SMK3L) bagi Pelaku UMKM Kuliner Oleh-oleh Khas Pantai Carita, Banten. In *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 111–122. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v4i2.1346>
- Mahmudi, H. A., & Budilaksono, S. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Jenis Tanaman Pangan Menggunakan Metode Multifactor Evaluation Process (MFEP). *ikraith-informatika*, 7(1). <https://doi.org/10.37817/ikraith-informatika.v7i1.2227>
- Nugraha, S. B., Witiastuti, R. S., & Lestari, E. Y. (2023). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Makanan Olahan Beku Sehat Bagi Anggota PKK Gondosari. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 7(2), 122–128. <https://doi.org/10.36982/jam.v7i2.2508>
- Sopian, S., & Oesman, Y. M. (2023). Pengembangan Produk Olahan Jahe Untuk Memperluas Pasar Ekspor (Studi Kasus Di Sarongge). *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8), 2150–2167. <https://doi.org/10.58344/jmi.v2i8.425>
- Sovitriana, R. ., Budilaksono, S., Trinawati, N. ., & Maulana, A. . (2024). Sosialisasi dalam Meningkatkan Motivasi Kewirausahaan dan Minat Berwirausaha Pada Ibu-Ibu UMKM dan PKK di Kelurahan Cisarua Kota Sukabumi. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(1), 219–227. <https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.3953>
- Sovitriana, R., & Elmanika, P. R. (2024). *Pentingnya: Pendamping keluarga untuk mencegah stunting pada anak-anak*. [books.google.com. https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=FTDyEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=%22rilla+sovitriana%22+pelatihan+or+pemberdayaan+or+pelatihan+or+penyuluhan&ots=oqzKA996Ti&sig=w59QOxfniT2CcKbj9ePV1yvCV-g](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=FTDyEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=%22rilla+sovitriana%22+pelatihan+or+pemberdayaan+or+pelatihan+or+penyuluhan&ots=oqzKA996Ti&sig=w59QOxfniT2CcKbj9ePV1yvCV-g)
- Sovitriana, R., Mais, R., & Sintawati, S. (2023). Pemberdayaan dan Sosialisasi Kader Pendampingan Keluarga Untuk Mencegah Stunting pada Anak-anak di Desa Mekarsari Bogor. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 153 - 159. <https://doi.org/10.36407/berdaya.v5i3.1102>