

Respon Peserta Didik Terhadap Program Pengabdian Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Labu Kuning

Febriani Lukitasari^{1*}, Hidayatun Muyasyaroh², Diwyacitta Antya Putri³, Nugrahani Astuti⁴, Luthfiah Nurlaela⁵, Rendra Lebdoyono⁶, Novia Tesalonika Amanda Rerung⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Negeri Surabaya, Jl. Ketintang, Ketintang, Kec. Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur

E-mail: febrianylukitasari@unesa.ac.id

* Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2798>

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article history

Received: 16 Sept 2025

Revised: 22 Sept 2025

Accepted: 29 Sept 2025

Kata Kunci:

Respon Peserta Didik,
Pelatihan Kuliner, Labu
Kuning, Pengabdian
Masyarakat.

Keywords:

Student Responses,
Culinary Training,
Pumpkin, Community
Service.



Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan labu kuning dilaksanakan di SMAN 1 Karas dengan melibatkan 16 peserta didik kelas XI. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan gizi dan manfaat labu kuning, melatih keterampilan pengolahan pangan berbasis bahan lokal, serta menumbuhkan kreativitas siswa dalam inovasi produk kuliner. Metode pelaksanaan meliputi penyampaian materi, praktik kreatif, diskusi, serta evaluasi melalui pre-test, post-test, dan kuesioner respon peserta. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan siswa, ditunjukkan oleh perbedaan nilai pre-test (50–60) dan post-test (80–90). Respon peserta terhadap pelatihan sangat positif, dengan skor rata-rata 4,8–5,0 pada aspek materi, kemampuan instruktur, sarana prasarana, serta pelaksanaan kegiatan. Peserta menilai materi mudah dipahami, metode penyampaian jelas, dan praktik pengolahan produk sangat bermanfaat. Beberapa catatan perbaikan terdapat pada aspek kedisiplinan waktu instruktur serta intensitas pendampingan saat praktik. Secara keseluruhan, pelatihan ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi siswa untuk memanfaatkan pangan lokal, khususnya labu kuning, sebagai inovasi produk bernilai tambah. Kegiatan semacam ini penting untuk terus dikembangkan sebagai upaya mendukung diversifikasi pangan dan kewirausahaan di bidang kuliner.

A community service activity through pumpkin processing training was conducted at SMAN 1 Karas, involving 16 11th-grade students. The objectives of this activity were to provide knowledge about the nutrition and benefits of pumpkin, train food processing skills based on local ingredients, and foster student creativity in culinary product innovation. The implementation method included material delivery, creative practice, discussion, and evaluation through pre-tests, post-tests, and participant response questionnaires. The analysis results showed a significant increase in student knowledge, indicated by the difference in pre-test scores (50–60) and post-test scores (80–90). Participants' responses to the training were very positive, with average scores of 4.8–5.0 in aspects of material, instructor skills, facilities and infrastructure, and activity implementation. Participants considered the material easy to understand, the delivery method clear, and the product processing practice very useful. Several improvements were noted in aspects of instructor time discipline and the intensity of mentoring during practice. Overall, this training was effective in increasing students' knowledge, skills, and motivation to utilize local foods, especially pumpkin, as value-added product innovations. Such activities are important to continue to develop as an effort to support food diversification and entrepreneurship in the culinary field.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Febriani Lukitasari, et al (2025). Respon Peserta Didik Terhadap Program Pengabdian Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Labu Kuning, 4(1). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2798>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman pangan lokal yang melimpah. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya diimbangi dengan inovasi produk sehingga masyarakat cenderung merasa bosan dengan pangan lokal yang ada dan lebih memilih beras yang dinilai lebih praktis (Marlina dkk, 2024). Hal tersebut, sejalan dengan penelitian (Kusmiyati dkk, 2021) yang menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia masih menggunakan beras sebagai bahan pangan utama, bahkan muncul persepsi bahwa belum makan apabila belum makan nasi. Sementara itu, penelitian (Monasdir dkk, 2024) menunjukkan bahwa, saat ini Indonesia telah memiliki 77 jenis pangan sumber karbohidrat, 75 jenis pangan sumber protein, 110 jenis rempah dan bumbu, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 26 jenis kacang dan 40 jenis bahan minuman dan beras masih menjadi pangan lokal utamanya.

Salah satu komoditas lokal yang berpotensi untuk dikembangkan ialah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jenis tanaman ini dapat dibudidayakan baik di dataran tinggi maupun dataran rendah (Muflikah dkk, 2023). Selain itu, menurut (Fatkhurahman dkk, 2025) labu kuning memiliki kandungan gizi yang melimpah, meliputi sumber karoten, serat, beta karoten, yang merupakan prekursor vitamin A, vitamin B6, vitamin K, tiamin, riboflavin, kalium, magnesium, selenium, zat besi dan rendah kalori. Kandungan gizi tersebut, menunjukkan bahwa labu kuning berpotensi untuk dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan fungsional sekaligus mendukung program diversifikasi pangan lokal di Indonesia.

Pendidikan vokasi (keterampilan) memiliki peran penting dalam pembentukan keterampilan, kemampuan, pemahaman, sikap, serta etos kerja yang dibutuhkan oleh dunia industri, terutama melalui pendekatan praktik serta kolaborasi (Amelia & Azizah, 2023). Salah satu bidang studi yang saat ini diminati oleh peserta didik ialah pendidikan vokasional di bidang tata boga, yang efektif dalam mendorong minat belajar peserta didik (Hikmawati & Martiningtyas, 2024). Lebih lanjut Noor dkk, (2024) mengemukakan bahwa, melalui pendidikan vokasional tata boga tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga mendorong peserta didik dalam mengeksplorasi penyajian hidangan yang inovatif, sekaligus membuka peluang bagi mereka untuk bekerja maupun memulai karir di industri kuliner. Selanjutnya Hafid (2025) menunjukkan bahwa, melalui pembelajaran berbasis praktik yang terintegrasi dengan dunia industri akan memperkuat keterampilan dari peserta didik.

Respon peserta didik merupakan salah satu indikator penting yang digunakan dalam menilai keberhasilan sebuah pelatihan (Putri dkk, 2023). Fitri dkk (2025) mengemukakan bahwa, respon yang positif menunjukkan bahwa materi, media serta metode yang dipilih dalam pelatihan telah sesuai dengan kebutuhan peserta didik. Menurut Sivaram dkk (2020), melalui keterlibatan langsung peserta didik dalam proses pelatihan akan berdampak langsung dalam keberhasilan penelitian yang dilakukan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian (Harahap dkk, 2022) bahwa melalui respon positif, baik dalam bentuk antusiasme, partisipasi, maupun umpan balik dapat dijadikan sebuah tolak ukur dari keberhasilan penelitian yang dilakukan.

Tujuan pengabdian ini yaitu: 1) memberikan pengetahuan kepada peserta didik mengenai potensi gizi dan manfaat labu kuning sebagai bahan pangan lokal yang bernilai ekonomi; 2) melatih keterampilan peserta didik dalam mengolah berbagai produk pangan berbahan dasar labu kuning melalui pendekatan pelatihan dan praktik kreatif; 3) menumbuhkan kreativitas serta motivasi peserta didik dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai alternatif inovasi produk kuliner; 4) mengukur dan menganalisis respon peserta didik terhadap pelatihan yang diberikan, baik dari aspek materi, keterampilan praktik, maupun manfaat kegiatan; 5) mendorong kesadaran peserta didik akan pentingnya diversifikasi pangan berbasis potensi lokal untuk mendukung ketahanan pangan dan kewirausahaan di bidang kuliner.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di SMAN 1 Karas pada 31 Juli 2025. Peserta kegiatan adalah siswa kelas 11 dengan jumlah total 16 orang. Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan dan analisis data. Tahap Persiapan kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan melakukan koordinasi dengan pihak sekolah terkait kebutuhan dan teknis pelaksanaan. Tim juga melakukan penyusunan modul materi mengenai kandungan gizi dan manfaat labu kuning. Selanjutnya tim berkoordinasi melakukan persiapan bahan baku untuk membuat inovasi produk

dari labu kuning serta peralatan pendukung praktik pengolahan. Penyusunan instrumen evaluasi berupa kuesioner respon peserta didik dengan skala Likert juga dilakukan pada tahap ini.

Tahap pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi beberapa kegiatan. Pada kegiatan penyampaian materi, ketua tim PKM memberikan penjelasan singkat tentang potensi gizi, manfaat kesehatan, dan peluang ekonomi dari olahan labu kuning. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik kreatif mengolah labu kuning, peserta didik melakukan praktik langsung membuat aneka olahan berbahan dasar labu kuning (nugget sweet, nugget savory dan pudding kolak). Pada saat kegiatan pelatihan berlangsung peserta juga diberikan kesempatan tanya jawab, berbagi pengalaman, dan berdiskusi mengenai inovasi produk berbasis labu kuning. Tahap akhir dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu tahap evaluasi dimana pada tahap ini peserta diminta mengisi kuesioner. Kuesioner *pre-test* dilakukan sebelum kegiatan penyampaian materi dimulai, tujuannya untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta. Kuesioner *post test* dilakukan setelah kegiatan yang bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan. Pengisian kuesioner respon juga diberikan untuk menilai tanggapan peserta terhadap pelatihan dari aspek materi, praktik, dan manfaat.

Analisis data *pre-test* dan *post test* dilakukan secara deskriptif kuantitatif untuk mengetahui peningkatan pengetahuan. Respon peserta dari kuesioner dianalisis dengan menghitung persentase dan skor rata-rata pada setiap indikator, yang kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Respon Peserta Didik

Respon peserta didik menjadi salah satu aspek penting untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Melalui instrumen kuesioner yang diberikan setelah kegiatan, diperoleh gambaran mengenai persepsi peserta terhadap materi, proses pelatihan, serta manfaat yang dirasakan. Secara umum, respon peserta mencerminkan tingkat kepuasan, keterlibatan, dan motivasi mereka dalam mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan labu kuning. Data ini juga menjadi indikator efektivitas metode pelatihan yang diterapkan, khususnya dalam menumbuhkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas siswa. Data respon peserta didik terhadap kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Respon Peserta Didik terhadap Pelatihan

Indikator	Skor Rata-rata (0–4)
Materi Pelatihan	
Kelengkapan materi (leaflet/brosur, alat presentasi, alat tulis)	4,8
Tulisan materi di leaflet/layar jelas dan mudah dibaca	4,9
Kualitas materi pelatihan dapat menambah keterampilan dan pengetahuan	4,9
Urutan materi pelatihan sudah runtut dari dasar sampai lanjut	4,9
Materi pelatihan sesuai dengan harapan Anda	4,9
Kemampuan Memberikan Materi	
Menjelaskan tujuan pelatihan sejak awal	4,8
Menyampaikan materi dengan jelas dan mudah dimengerti	4,8
Selalu mendampingi peserta selama proses pelatihan	4,8
Memberikan materi secara berurutan	4,8
Memberikan kesempatan bertanya/berpendapat	4,8
Mendorong peserta aktif berdiskusi/praktik	4,8
Memperhatikan kebersihan dan keamanan alat/bahan	4,8
Kemampuan Memahami Masalah Peserta	
Menciptakan suasana belajar yang nyaman	4,4
Mendengarkan keluhan/usulan peserta	4,4
Memperlakukan peserta secara adil	4,3
Penampilan Instruktur	
Hadir tepat waktu	4,1
Memakai pakaian kerja saat praktik	4,9
Memberikan keteladanan	4,9
Sarana/Prasarana	
Alat lengkap dan jumlah cukup untuk pelatihan	4,9
Peralatan dalam kondisi baik dan siap pakai	5

Pelaksanaan Pelatihan	
Pelatihan relevan dengan yang dijalani	4,8
Mendukung pengetahuan/teknik baru	4,8
Materi tidak ditemukan di buku/pelatihan lain	4,6
Isi pelatihan mudah dikuasai	4,8
Bimbingan dalam pelatihan mudah dimengerti	4,6

Materi Pelatihan, peserta memberikan penilaian sangat baik terhadap aspek materi pelatihan dengan skor rata-rata 4,8–4,9. Hal ini terlihat pada indikator kelengkapan materi, kejelasan tulisan pada leaflet, kualitas materi, serta urutan penyajian yang sistematis. Bahkan, kesesuaian materi dengan harapan peserta juga memperoleh skor 4,9. Temuan ini menegaskan bahwa materi yang disajikan mudah dipahami, relevan, dan sesuai dengan kebutuhan pembelajaran. Kemampuan Memberikan Materi, aspek kemampuan penyaji dalam memberikan materi mendapat skor rata-rata konsisten sebesar 4,8 pada hampir seluruh indikator, mulai dari menjelaskan tujuan, menyampaikan dengan jelas, mendampingi peserta, memberi kesempatan bertanya, hingga menjaga kebersihan dan keamanan. Hasil ini menunjukkan bahwa instruktur dinilai mampu mengelola pembelajaran dengan baik, interaktif, dan komunikatif. Kemampuan Memahami Masalah Peserta, pada aspek ini, skor rata-rata sedikit lebih rendah dibanding aspek lainnya, yakni 4,3–4,4. Indikator seperti menciptakan suasana belajar nyaman, mendengarkan keluhan, serta memperlakukan peserta secara adil masih mendapat penilaian positif, namun relatif lebih rendah. Hal ini mengindikasikan perlunya peningkatan dalam membangun kedekatan emosional serta pemahaman terhadap kondisi peserta secara lebih personal.

Penampilan Instruktur, aspek penampilan instruktur mendapat skor bervariasi. Ketepatan waktu memperoleh skor 4,1, sedangkan indikator penggunaan pakaian kerja serta pemberian keteladanan masing-masing mendapat skor 4,9. Artinya, meskipun secara umum penampilan dinilai baik, aspek kedisiplinan waktu masih dapat ditingkatkan. Sarana dan Prasarana, peserta sangat puas dengan sarana dan prasarana pelatihan, terlihat dari skor yang sangat tinggi, yaitu 4,9 untuk kelengkapan alat serta 5,0 untuk kondisi peralatan yang baik dan siap pakai. Hal ini membuktikan bahwa fasilitas yang disediakan sangat mendukung kelancaran praktik. Pelaksanaan Pelatihan, pada aspek pelaksanaan, skor yang diperoleh berkisar antara 4,6–4,8. Pelatihan dianggap relevan dengan kebutuhan, mendukung pengetahuan baru, serta isi pelatihan mudah dikuasai. Namun, indikator bimbingan instruktur dalam praktik mendapat skor 4,6, yang meskipun baik, masih relatif lebih rendah dibanding aspek lain. Secara keseluruhan, respon peserta didik menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah produk pangan berbahan dasar labu kuning. Materi, metode, serta sarana yang disiapkan mendapat apresiasi tinggi, sementara beberapa aspek seperti kedisiplinan waktu dan pendampingan intensif selama praktik dapat menjadi bahan evaluasi untuk pelaksanaan kegiatan di masa mendatang. Diagram batang respon siswa per indikator dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram batang respon siswa per indikator

Berdasarkan hasil kuesioner, respon peserta didik terhadap pelatihan pengolahan labu kuning telah menunjukkan skor yang sangat tinggi pada semua aspek yang dinilai, khususnya pada aspek kelengkapan materi, kualitas materi, kejelasan penyajian, serta sarana dan prasarana dengan rata-rata skor mencapai angka 4,8-5,0. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan telah berhasil memenuhi harapan dari peserta, baik dari segi konten maupun metode penyampaian yang digunakan. Hasil ini, sejalan dengan penelitian (Putri dkk, 2023) yang menyatakan bahwa respon positif peserta dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan media maupun metode yang digunakan dalam pelatihan. Selain itu, dalam aspek kemampuan instruktur dalam menyampaikan materi memperoleh skor 4,8 hal ini menunjukkan bahwa adanya interaksi dan pendampingan yang intensif selama kegiatan pelatihan. Hal tersebut didukung oleh penelitian (Dewi, 2023) yang menegaskan bahwa keterampilan instruktur dalam mengelola interaksi serta menciptakan ruang diskusi merupakan faktor penting bagi keberhasilan serta efektivitas dari pelatihan. Sejalan dengan itu, dalam penelitian (Kurnia & Sanjaya, 2023) yang menjelaskan bahwa kompetensi intruktur dalam penguasaan materi merupakan faktor dalam menentukan hasil belajar dari peserta didik.

Data Nilai Pre-test dan Post Test

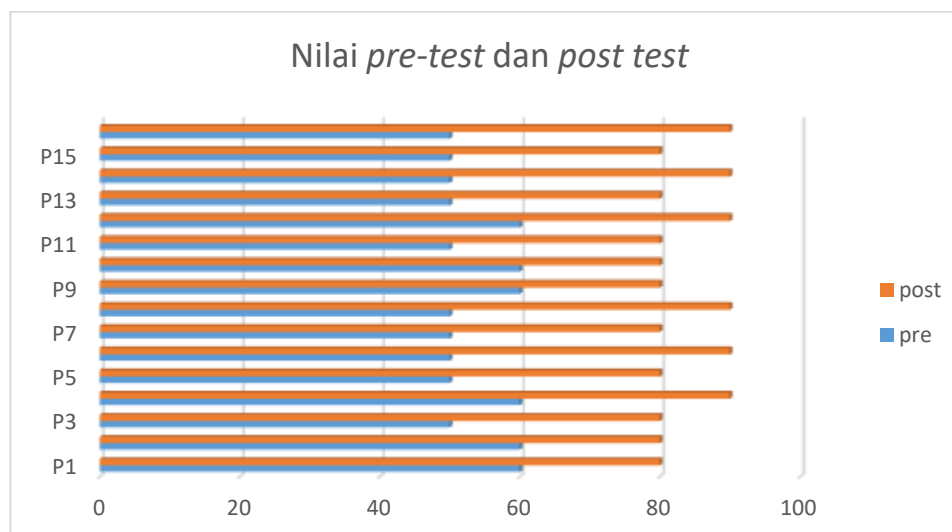
Sebelum dan sesudah pelaksanaan pelatihan pengolahan labu kuning, peserta didik diberikan tes awal (*pre-test*) dan tes akhir (*post test*) untuk mengukur tingkat pengetahuan mereka. Hasil *pre-test* mencerminkan kemampuan awal siswa terkait pemahaman dasar mengenai pengolahan produk pangan berbahan labu kuning, sedangkan hasil *post-test* menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan dan praktik kreatif. Secara umum, nilai *post-test* mengalami peningkatan yang signifikan dibandingkan nilai *pre-test*. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan yang diberikan tidak hanya efektif dalam menambah wawasan siswa, tetapi juga mampu meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal, khususnya labu kuning, menjadi produk yang lebih bervariasi dan bernilai tambah. Hasil nilai *pre-test* dan *post test* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai *pre-test* dan *post test*

Peserta	Pre-test	Post-test
P1	60	80
P2	60	80
P3	50	80
P4	60	90
P5	50	80
P6	50	90
P7	50	80
P8	50	90
P9	60	80
P10	60	80
P11	50	80
P12	60	90
P13	50	80
P14	50	90
P15	50	80
P16	50	90

Tabel 2 menunjukkan hasil pengukuran pengetahuan peserta didik terdapat peningkatan yang signifikan antara nilai *pre-test* dan *post test*. Pada *pre-test*, nilai peserta berkisar antara 50–60, namun setelah mengikuti pelatihan dan praktik olahan labu kuning, nilai *post test* mayoritas meningkat menjadi sekitar 80. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik kreatif terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan siswa mengenai pengolahan pangan lokal berbahan dasar labu kuning.

Integrasi hasil temuan ini dengan data lapangan memperkuat bahwa pelatihan yang menerapkan pendekatan ceramah — diskusi — praktik langsung efektif tidak hanya menyampaikan informasi, tetapi juga memungkinkan siswa mengalami langsung proses pengolahan makanan. Model pelatihan semacam ini menjadi pendekatan pendidikan vokasi yang relevan dan kontekstual dalam pengabdian kepada masyarakat. Nilai *pre-test* dan *post test* peserta didik dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nilai pre-test dan post-test

Hasil pre-test menunjukkan tingkat pengetahuan awal peserta yang masih relatif rendah, yaitu pada kisaran nilai 50-60. Sedangkan, setelah peserta mengikuti pelatihan dan praktik, nilai post-test mengalami peningkatan yang signifikan hingga mencapai nilai 80-90. Peningkatan nilai ini menunjukkan bahwa dengan menggunakan pembelajaran berbasis praktik efektif dalam menambah wawasan sekaligus keterampilan peserta. Hasil tersebut, sejalan dengan penelitian (Aliya dkk, 2025) bahwa melalui pre-test dan post-test serta dengan melalui pembelajaran praktik pada pendidikan vokasi mampu meningkatkan pemahaman konseptual sekaligus keterampilan teknis peserta didik. Begitu pula yang dikemukakan oleh (Hafid, 2025) yang menyatakan bahwa dengan adanya kolaborasi antara praktik dan materi dapat memperkuat kompetensi keterampilan peserta didik lebih efektif dibandingkan dengan penggunaan metode konvensional.

SIMPULAN

Keterampilan peserta didik. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan, sementara respon siswa memberikan penilaian sangat baik terhadap materi, metode, instruktur, serta sarana prasarana. Peserta merasa pelatihan ini relevan, bermanfaat, dan mendorong motivasi untuk memanfaatkan pangan lokal dalam inovasi produk kuliner. Saran untuk kegiatan selanjutnya yaitu kegiatan sejenis perlu dilaksanakan secara berkelanjutan dengan variasi produk olahan yang lebih beragam. Selain itu perlu adanya integrasi aspek kewirausahaan agar siswa tidak hanya terampil, tetapi juga memiliki wawasan usaha serta endampingan instruktur dapat ditingkatkan, khususnya dalam praktik langsung, untuk memperkuat penguasaan keterampilan siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Sekolah SMAN 1 Karas, Magetan atas kerjasama yang terjalin dalam kegiatan PKM, tim pelaksana yang telah membantu selama kegiatan berlangsung. Kegiatan PKM ini didanai oleh LPPM Unesa tahun anggaran 2025, sesuai dengan Surat Keputusan Rektor Unesa Nomor: 529/UN38/HK/2025 tanggal 12 Maret 2025 dengan judul “Pelatihan Pembuatan Produk Komersial Berbahan Dasar Labu Kuning Untuk Meningkatkan Keterampilan, Kecakapan Hidup Siswa SMAN 1 Karas”.

REFERENSI

- Aliya, N. U., Susilowati, S., Kelvino, M. K., & Fajar, M. (2025). Meningkatkan Pemahaman Materi Dessert Melalui Media Pembelajaran Quizizz. *Steam Engineering*, 6(2), 140–146. <https://doi.org/10.37304/jptm.v6i2.19683>
- Amelia, E., & Azizah, N. (2023). Implementasi Pembelajaran Keterampilan Vokasional untuk Anak

- Berkebutuhan Khusus: Sebuah Tinjauan Sistematis. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(5), 6127–6140. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i5.4180>
- Dewi, A. A. (2023). Peran Instruktur dalam Transfer of Skill pada Peserta Magang. *Foundasia*, 14(1), 14–26. <https://doi.org/10.21831/foundasia.v14i1.59097>
- Fatkhurrahman, F., Aznuriyandi, A., & N, A. (2025). Inovasi Jajanan Pasar Berbahan Dasar Labu Kuning (Waluh) Pada Kelompok Usaha Bersama Graha Permai. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 4(1), 91–103. <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetitif.v4i1.2265>
- Fitri, N. K., Pratama, F. H., Purnomo, F., Roby, B., Hasanah, A., & Mangundjaya, W. L. (2025). Evaluasi Pelatihan: Menelaah Reaksi Peserta dan Proses Pembelajaran sebagai Indikator Efektivitas Pelatihan. *JKIS: Jurnal Komunikasi Dan Ilmu Sosial*, 3(2), 83–89. <https://doi.org/https://doi.org/10.38035/jkis.v3i2>
- Hafid, I. K. A. (2025). Peningkatan Kompetensi Kejuruan Melalui Integrasi Kurikulum Industri Di Pendidikan Vokasi: Tinjauan Literatur. *Jurnal Pendidikan Dan Profesi Keguruan*, 4(2), 196–207. <https://doi.org/https://doi.org/10.59562/progresif.v4i1.71690>
- Harahap, A. R., Sarmi, N. N., Gaspar, B., Harahap, A. R., Sarmi, N. N., & Gaspar, B. (2022). Pengaruh Penerapan Team Teaching Dan Respon Siswa Terhadap Hasil Belajar Bahasa Indonesia. *Indonesian Journal of Instructional Technology*, 3(1), 9–18.
- Hikmawati, E. N., & Martiningtyas, A. (2024). Pengaruh Ilmu Gastronomi Sebagai Daya Tarik Minat Mahasiswa Pada Bidang Studi Pendidikan Tata Boga. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(2), 77–81. <https://doi.org/https://doi.org/10.24929/jfta.v6i2.4013>
- Kurnia, R., & Sanjaya, S. (2023). Kompetensi Profesional Instruktur Dalam Program Pelatihan: Sebuah Kajian Literatur. *Paidea: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Indonesia*, 3(1), 26–30. <https://doi.org/10.56393/paidea.v2i4.1292>
- Kusmiyati, Rasmi Citra, D. A., Sedijani, P., & Imam, B. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 128–134. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/jpmppi.v3i2.1054>
- Marlina, R., Susilawati, C., Nuryantini, A. Y., Agustina, T. W., & Julita, U. (2024). Pendekatan STEM dalam Proyek Puding Labu Kuning untuk Memperkuat Kearifan Lokal Bahan Pangan. *INCARE, International Journal of Educational Resources*, 5(4), 386–409. <https://doi.org/10.59689/incare.v5i4.1058>
- Dari, D. W., Monasdir, Shalita, A., Ramlan, Fauziah, S. A., Pandayu, H. Y., Reza, M. A., Habibullah, A. M., Susilowati, E., Putra, G. T. Himmah, M. F. & Fajriyah, A. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Sirup dan Selai Jambu Biji Merah di Desa Ciasihan, Bogor, Jawa Barat. 6(3), 414–421. <https://doi.org/10.36565/jak>.
- Muflikah, B., Bimo, D. S., Nurmawati, Kadarwati, S., Dartani, M. Y. R., & Lestariningsih, E. D. (2023). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Aneka Kue Berbahan Pangan Labu Kuning Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(4), 711–722. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v4i4.2185>
- Noor, N., Suherman, S., & Ganiadi, M. (2024). Ketercapaian Program Pelatihan Tata Boga Melalui Implementasi Evaluasi Model CIPP (Context, Input, Process, Product) di LPK Hesar Kota Cilegon. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(2), 671–678. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i2.2139>
- Putri, N. K. D. B. Y., Wijaya, I. M. G. P., & Gunawan, I. G. G. A. (2023). Respon Siswa Terhadap Media Pembelajaran Google Classroom Dalam Mata Pelajaran Seni Budaya Pada Siswa Kelas X Usaha Perjalanan Wisata (Upw) 1 Smk Negeri 5 Denpasar Tahun Pelajaran 2021/2022. *Batarirupa: Jurnal Pendidikan Seni*, 3(1), 80–94. <https://doi.org/10.59672/batarirupa.v3i1.2970>
- Sivaram, M., Hudaya, A., & Hapzi, A. (2020). Building a Purchase and Prchase Decision: Analysis of Brand Awareness and Brand Loyalty (Case Study of Private Label Products at Alfamidi Stores In Tangerang City). *Dijemss*, 1(2), 235–248. <https://doi.org/10.31933/DIJEMSS>