

Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Brownies Berbahan Dasar Wortel Untuk Peningkatan UMKM Desa Sindangjaya Cianjur Jawa Barat

Rochiyat Setiawan *¹, Dewi Melati², Ervan Yudi Widyarto ³,
Sintsa Syaila Kamila, ⁴, Clarence Xania⁵

^{1,2} Perhotelan, Politeknik Jakarta Internasional

³ Keamanan Siber, Politeknik Jakarta Internasional

^{4,5} Mahasiswa Perhotelan, Politeknik Jakarta Internasional

*email: rochiyat.stwn1978@gmail.com

Abstract

Desa Sindangjaya, which is fertile and has high potential in the agriculture and agro-tourism sectors, faces several challenges that need to be addressed to improve the local economy. One main issue is the decline in carrot production due to weather factors and external competition. Additionally, the lack of entrepreneurial knowledge and practical skills among the community hinders the development of local businesses. To overcome these problems, innovative training programs are needed to teach product diversification and business skills development. Using direct training methods, residents of Sindangjaya Village, especially farmers and youth, will be provided with knowledge on creating innovative products such as carrot brownies that are high in nutritional value and commercially attractive. This activity involves collaboration with the village government, community-owned enterprises, and higher education institutions, all working together to enhance community skills and managerial capacity. The results of this training activity show an increase in the skills and knowledge of participants in making carrot-based brownies. Participants are able to produce attractive and marketable brownie products, and understand the importance of good packaging to attract consumers. In addition, this activity has also succeeded in building networks between MSME actors and raising awareness of the potential of local raw materials, such as carrots, as healthy and economically valuable food ingredients. This activity opens up opportunities for the development of superior village products that can compete in local and national markets.

Keywords: Training, Making Healthy Food, Carrot-Based Brownies, MSMEs

Abstrak

Desa Sindangjaya, yang subur dan berpotensi tinggi dalam sektor pertanian dan pariwisata agrowisata, menghadapi beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk meningkatkan perekonomian lokal. Salah satu masalah utama adalah penurunan produksi wortel akibat faktor cuaca dan persaingan eksternal. Ditambah lagi, kurangnya pengetahuan kewirausahaan dan keterampilan praktis di kalangan masyarakat menghalangi pengembangan usaha lokal. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan program pelatihan inovatif yang mengajarkan diversifikasi produk pangan dan pengembangan keterampilan bisnis. Menggunakan metode pelatihan langsung, masyarakat Desa Sindangjaya, khususnya para petani dan kaum muda, akan diberi pengetahuan tentang pembuatan produk inovatif seperti brownies wortel yang bernilai gizi tinggi dan menarik secara komersial. Kegiatan ini melibatkan kerjasama dengan pemerintah desa, badan usaha milik desa, dan lembaga pendidikan tinggi, yang secara kolektif bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kapasitas manajerial warga. Hasil dari kegiatan pelatihan ini menunjukkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam pembuatan brownies berbahan dasar wortel. Peserta mampu menghasilkan produk brownies yang menarik dan memiliki nilai jual, serta memahami pentingnya pengemasan yang baik untuk menarik minat konsumen. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil membangun jaringan antar pelaku UMKM dan meningkatkan kesadaran akan potensi bahan baku lokal, seperti wortel, sebagai bahan makanan sehat yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini membuka peluang bagi pengembangan produk unggulan desa yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional.

Kata Kunci: penyuluhan, pembuatan makanan sehat, brownies berbahan wortel, UMKM

PENDAHULUAN

Desa Sindangjaya merupakan desa yang subur, desa yang memiliki sumber daya alam yang besar dikarena daerah yang sejuk, tanah yang subur, dengan kearefian lokal yang kental dengan potensi alam yang indah dan subur dengan jumlah penduduk sejumlah 13.835 warga dan 80% masyarakat di desa sindangjaya berprofesi sebagai petani yang terdiri dari Luas wilayah 512 Ha, terdiri dari 5 Dusun, 9 RW, dan 45 RT. Hasil bumi desa sindangjaya banyak beragam sayur-mayur seperti wortel, bawang daun, pakcoy, Chaisyim ,sawi hijau ,sawi putih . Desa Sindangjaya memiliki lahan.

Desa Sindangjaya, yang terletak di Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat, merupakan sebuah desa yang dianugerahi dengan keindahan alam yang memukau dan potensi agrowisata yang indah. Terletak di lereng pegunungan, desa ini menawarkan udara segar, pemandangan alam yang hijau, dan suasana pedesaan yang tenang, menjadikannya tempat yang ideal untuk melepas penat dari hiruk pikuk perkotaan. Keindahan alam Desa Sindangjaya tidak hanya sebatas pemandangan. Desa ini juga memiliki lahan pertanian yang subur, di mana berbagai jenis tanaman seperti sayuran, buah-buahan, dan tanaman hias tumbuh dengan baik. Potensi pertanian inilah yang menjadi dasar pengembangan agrowisata di Desa Sindangjaya. Selain potensi alam, Desa Sindangjaya juga memiliki masyarakat yang ramah dan terbuka terhadap wisatawan. Keramahan penduduk lokal merupakan aset penting dalam pengembangan pariwisata, karena dapat menciptakan kesan positif dan pengalaman yang berkesan bagi para wisatawan [1][2]. Dukungan pemerintah juga menjadi faktor penting dalam pengembangan Desa Sindangjaya sebagai destinasi agrowisata. Pemerintah daerah telah menunjukkan komitmennya dalam mengembangkan infrastruktur, mempromosikan potensi wisata, dan meningkatkan kapasitas masyarakat di

sektor pariwisata. Dengan segala potensi yang dimiliki, Desa Sindangjaya memiliki peluang besar untuk menjadi destinasi agrowisata unggulan di Kabupaten Cianjur. Proyek pelatihan ini diharapkan dapat menjadi wadah peningkatan keterampilan masyarakat desa sehingga dapat memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa Sindangjaya, sekaligus menjaga kelestarian lingkungan.



Gambar.1 Peta Wilayah Desa Sindangjaya

Desa Sindangjaya merupakan Desa yang sebagian besar petani dengan hasil tani langsung di jual ke tengkulak dan dipasarkan ke kota, masyarakatnya belum memiliki pengetahuan inovasi dan keterampilan yang kuat, sehingga perlu adanya sentuhan dari sisi akademisi seperti pelatihan pelatihan yang tentunya akan memberikan dampak pengetahuan dan keterampilan masyarakat seperti di bidang kulineri [3][8], seperti pengolahan makanan berbahan dasar hasil bumi desa sindangjaya menjadi sebuah makanan modern dan dapat di jual dengan memiliki kemasan yang bagus , dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa tersebut sehingga dapat membentuk bidang usaha masyarakat pintar ,yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di bidang ekonomi [3]. Desa Sindang Jaya merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Cipanas, Kabupaten Cianjur. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa sindangjaya, bukan hanya sekedar inisiatif tetapi juga langkah strategis kampus politeknik untuk membantu tujuan

pemerintah membentuk desa pintar, masyarakat pintar dan peningkatan perekonomian masyarakat sehingga membentuk desa hebat dengan melalui kecerdasan dan keterampilan masyarakatnya, hal ini merupakan dalam memberikan peningkatan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan sehat dan modern dari hasil bumi melalui pelatihan keterampilan membentuk inovasi dan kreatifitas warga untuk mendapatkan penghasilan lebih dari hasil inovasinya khususnya brownies wortel.

METODE PENGABDIAN

Tahapan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

a. Sosialisasi

Tim mengadakan pertemuan awal pada tanggal 15 Februari 2025. Kunjungan awal tim disambut oleh kepala kesejahteraan desa Sidangjaya oleh Bapak Didik , beliau berharap dapat membantu dalam pengembangan BUMDES desa terkait pengaktifan kembali BUMDES serta peningkatan sumber daya manusia melalui pelatihan. Begitu besar harapannya dengan kedatangan kami ke desa bahwa kami akan melakukan pelatihan keterampilan khusus warga terutama pengolahan pada hasil bumi desa bernilai tinggi melalui pendampingan pada saat pelatihan berbentuk workshop dan pengetahuan serta pemanfaat hasil bumi hingga berdampak pada perekonomian dan desa dan warga. Mereka berharap dapat menambah keterampilan dan kecakapan hidup melalui program yang ditawarkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

b. Pelatihan.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Kantor Lurah/Desa sindangjaya, Cianjur pelatihan meliputi Pelatihan keterampilan pengolahan hasil bumi menjadi makanan modern dan bernilai tinggi hingga menjadi seorang *entrepreneur* sebagai dasar kemandirian para warga. Kegiatan dan materi ini meliputi: Pengembangan Keterampilan Bisnis, Etika dan Nilai-nilai dalam Berwirausaha dan Inovasi dan

Kreativitas. Setelah itu dilanjut dengan kegiatan pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar wortel dan produk olahannya lainnya. Pelatihan ditutup dengan materi pelatihan dan cara penggunaan platform digital yang tepat dan mampu memasarkan produk secara digital. Pada kegiatan pelatihan tim pengabdian masyarakat menggandeng para entrepreneur kue di Jakarta untuk dapat memberikan pelatihan secara professional dan berkelanjutan.

c. Penerapan teknologi.

Menggunakan berbagai alat proses penggunaan pembuatan brownies wortel makanan sehat. Mereka juga disiapkan aplikasi atau *platform online* yang menyediakan tutorial tentang cara membuat brownies secara efisien. Ini bisa mencakup video langkah demi langkah, resep, dan teknik yang tepat untuk menghasilkan tempe dan produk olahannya yang berkualitas[11]. Mengajarkan warga desa cara menggunakan media sosial (Instagram) untuk mempromosikan produk *brownies* wortel yang mereka buat. Ini termasuk cara membuat konten menarik, strategi pemasaran, dan menjalankan kampanye iklan untuk memperluas jangkauan pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan makanan sehat berupa brownies berbahan dasar wortel di Desa Sindangjaya Cianjur, Jawa Barat, merupakan langkah strategis dalam meningkatkan kemampuan dan pemberdayaan UMKM setempat. Kegiatan ini diawali dengan pembukaan resmi yang dihadiri oleh peserta dan diikuti dengan penyanyian lagu kebangsaan Indonesia Raya sebagai simbol semangat nasionalisme dan apresiasi terhadap kegiatan yang bertujuan meningkatkan keterampilan ekonomi masyarakat desa. Setelah sesi pembukaan, kegiatan dilanjutkan dengan penyuluhan yang terbagi dalam beberapa tahapan yang sistematis guna memastikan pemahaman peserta dan keberhasilan hasil Latihan [9].



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan

Tahap pertama adalah pengenalan bahan dasar brownies berbahan wortel yang meliputi penjelasan tentang bahan utama, pengaruhnya terhadap kandungan gizi, serta manfaat kesehatan yang bisa diperoleh. Pengenalan ini sangat penting agar peserta memahami bahan alami yang digunakan sebagai alternatif sehat dan alami, sehingga mereka dapat mengaplikasikan dalam pembuatan produk secara mandiri dan lebih mandiri dalam pengelolaan usaha di kemudian hari [10].

Setelah pengenalan bahan dasar, kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan resep dan alat-alat masak yang diperlukan. Peserta diberikan gambaran lengkap mengenai langkah-langkah pembuatan brownies dari proses pencampuran bahan pemanggangan dan pengukusan. Selain itu, mereka juga dikenalkan dengan alat-alat dapur yang sesuai dan penting untuk menghasilkan brownies yang berkualitas, seperti mixer, cetakan, oven, dan alat pengukus. Penjelasan ini dirancang tidak hanya secara teori, tetapi juga menekankan praktik langsung agar peserta mampu memahami secara konkret prosedur pembuatan brownies dan mampu melakukan secara mandiri serta mengetahui fungsi masing-masing alat yang digunakan. Melalui ketelitian dan praktik yang diajarkan secara berurutan dan sistematis, peserta dilatih untuk memperoleh hasil yang maksimal dan konsisten dalam

menghasilkan brownies berbahan wortel yang sehat dan menarik secara visual [11].



Gambar 3. Hasil Kegitan Penyuluhan Brownies Kukus Wortel

Jumlah peserta dalam kegiatan ini sebanyak 34 orang yang berasal dari berbagai lapisan komunitas, seperti pelaku UMKM, Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), Karang Taruna, serta pengurus RT dan RW. Keberagaman latar belakang peserta ini menjadi tantangan sekaligus peluang, karena mereka memiliki tingkat pengetahuan dan pengalaman yang berbeda dalam hal memasak maupun bisnis makanan. Oleh karena itu, pelatihan dirancang interaktif dan inklusif agar semua peserta mampu mengikuti dan menguasai materi yang diberikan. Melalui metode yang meliputi ceramah, demonstrasi, serta praktik langsung, peserta mendapatkan pengalaman langsung dalam pembuatan brownies. Praktik ini dipimpin oleh instruktur yang berpengalaman, bertujuan memastikan bahwa peserta mampu menjalankan seluruh proses pembuatan brownies dengan benar dan sesuai prosedur, baik dalam pembuatan brownies kukus maupun panggang.



Gambar 4. Mengemas Brownies

Keberhasilan kegiatan ini dapat diukur dari tingkat pemahaman peserta terhadap pembuatan brownies berbahan wortel yang berhasil mencapai skor 81%, berdasarkan penilaian tertentu yang mengukur kemampuan mereka dalam praktik dan pemahaman prosedur. Angka ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu menguasai teknik pembuatan brownies sesuai standar yang diajarkan. Selain itu, hasil praktik nyata dari peserta berupa pembuatan sebanyak 28 kue brownies yang telah dikemas dengan rapi dan menarik juga menjadi indikator keberhasilan kegiatan ini. Peserta tidak hanya memahami secara konseptual, tetapi juga mampu mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh dalam bentuk produk nyata yang siap dipasarkan. Pengemasan yang menarik dan rapi menjadi nilai tambah karena dapat meningkatkan daya tarik produk dan kualitas presentasi, yang sangat penting dalam meningkatkan nilai jual di pasar lokal maupun potensi ekspor kecil.

Kemampuan peserta dalam memproduksi brownies secara mandiri ini menunjukkan bahwa mereka telah memperoleh pengetahuan yang cukup untuk mengembangkan usahanya [11]. Selain itu, kemampuan ini diharapkan mampu menjadi modal utama dalam meningkatkan pendapatan dan keberlanjutan usaha mereka, seiring dengan pemasaran yang lebih menarik dan higienis [12]. Luaran dari kegiatan ini tidak hanya berhenti pada aspek keterampilan teknis, tetapi juga membangun

kepercayaan diri peserta dalam mengelola usaha makanan sehat berbahan wortel secara mandiri dan inovatif. Melalui pelatihan ini, diharapkan para peserta mampu terus mengembangkan kemampuan mereka, baik dari segi inovasi resep maupun strategi pemasaran, agar usaha mereka bisa berkembang lebih luas dan berkelanjutan [13].

Kegiatan pelatihan ini juga memiliki dampak jangka panjang terhadap peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami, serta mendukung program pemberdayaan ekonomi desa. Keterlibatan berbagai elemen masyarakat seperti UMKM, BUMDes, Karang Taruna, dan pengurus RT/RW menunjukkan keberhasilan membangun sinergi dan jejaring yang kuat untuk mendukung keberlanjutan program. Selain aspek peningkatan kapasitas tersebut, kegiatan ini juga memberikan manfaat sosial yang luas, termasuk memperkuat solidaritas komunitas dan menciptakan peluang kerja baru berbasis pengolahan makanan sehat. Dengan adanya pelatihan ini, para peserta diharapkan mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh untuk membuka peluang bisnis yang lebih besar, baik skala kecil maupun menengah, serta mampu bersaing di pasar lokal dengan produk yang inovatif dan berkualitas tinggi [14].

Selain itu, pelatihan ini juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya keberlanjutan dan pengembangan produk berbahan dasar wortel sebagai bahan alami yang sehat dan bernutrisi, yang mampu meningkatkan nilai gizi masyarakat desa. Peserta didorong untuk terus melakukan inovasi dan pengembangan resep sehingga produk brownies berbahan wortel ini tidak hanya menjadi makanan sehat, tetapi juga memiliki keunggulan kompetitif dalam hal rasa, tampilan, dan kemasan. Hal ini menjadi peluang emas dalam mengembangkan produk unggulan desa yang mampu bersaing di pasar lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional.

Seluruh proses pelatihan berlangsung dalam suasana yang interaktif dan penuh semangat, dimana peserta diberikan kesempatan untuk bertanya, berbagi pengalaman, dan berkolaborasi dalam praktik pembuatan brownies. Hal ini mendukung terciptanya suasana belajar yang menyenangkan dan meningkatkan motivasi serta kepercayaan diri peserta. Diharapkan, setelah mengikuti pelatihan ini, peserta tidak hanya mampu memproduksi brownies berbahan wortel secara mandiri, tetapi juga mampu melakukan inovasi dan pengembangan produk sesuai dengan tren pasar dan kebutuhan konsumen. Keterampilan dalam pengemasan produk yang menarik dan higienis menjadi salah satu aspek penting yang juga dilatihkan agar produk peserta mampu menarik perhatian pasar.

Pelatihan ini juga merupakan bentuk nyata dari keberhasilan program pemberdayaan masyarakat berbasis desa yang berkelanjutan. Dengan bekal pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh, para peserta diharapkan mampu mengelola usahanya secara profesional dan berorientasi pada peningkatan kualitas sehingga mampu memberikan manfaat ekonomi yang nyata dan berkelanjutan. Dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah desa, dinas terkait, dan komunitas setempat sangat penting untuk memastikan keberlangsungan usaha dan keberhasilan program ini dalam jangka panjang. Oleh karena itu, sinergi antara pelatihan, pendampingan usaha, serta promosi produk sangat diperlukan supaya pencapaian hasil yang optimal bisa didapatkan.



Gambar 5. Penyerahan Sertifikat kepada Sekertaris Desa Sindanjaya

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar wortel ini merupakan langkah strategis untuk memajukan ekonomi desa melalui pemberdayaan UMKM dan masyarakat setempat.



Gambar 6. Foto Bersama Tim

Dengan pengetahuan dan keterampilan yang diberikan, peserta mampu menghasilkan produk makanan sehat yang berkualitas, menarik secara visual, dan memiliki daya saing tinggi di pasar. Selain meningkatkan taraf hidup peserta, kegiatan ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami, serta berperan dalam pelestarian budaya memasak khas desa. Inovasi berbasis bahan alami ini menjadi langkah penting dalam pembangunan ekonomi berkelanjutan yang mendukung keberhasilan program desa menuju masyarakat yang mandiri, sejahtera, dan sehat [15].

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan makanan sehat brownies berbahan dasar wortel di Desa Sindangjaya, Cianjur, Jawa Barat, dapat

disimpulkan sebagai langkah strategis yang berhasil meningkatkan kemampuan dan pemberdayaan UMKM setempat. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis tentang pembuatan brownies, tetapi juga memberikan keterampilan praktis yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bernilai jual tinggi. Dengan melibatkan berbagai elemen masyarakat, seperti pelaku UMKM, BUMDes, Karang Taruna, serta pengurus RT/RW, kegiatan ini berhasil membangun sinergi dan jejaring yang kuat untuk mendukung keberlanjutan program. Keberhasilan kegiatan ini tercermin dari peningkatan pemahaman peserta terhadap pembuatan brownies berbahan wortel yang mencapai skor 81%, serta hasil praktik nyata berupa pembuatan 28 kue brownies yang dikemas dengan rapi dan menarik. Hal ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam bentuk produk yang siap dipasarkan.

Selain itu, pelatihan ini juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami, serta mendukung program pemberdayaan ekonomi desa. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi peserta, tetapi juga memberikan manfaat sosial yang luas, termasuk memperkuat solidaritas komunitas dan menciptakan peluang kerja baru berbasis pengolahan makanan sehat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PkM mengucapkan terima kasih kepada DRTPM, Ditjen Riset dan Pengembangan, Kemendiktisaintek yang telah mendanai kegiatan pelatihan. Terima kasih juga tim PKM ucapan pada Politeknik Jakarta Internasional yang mendukung kegiatan ini, serta Kepala Desa Sindangjaya dan kepala Bumdes serta masyarakat desa sindangjaya, Cipanas, Cianjur.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rahabav, P. (2023). *Metode penelitian sosial Pedoman Praktis* Susanto, A. (2024). Pengaruh Kepemimpinan Kepala Sekolah, Budaya Sekolah dan Profesionalisme Guru terhadap Kinerja Guru SMA Negeri Kabupaten Rembang (Doctoral dissertation, Universitas PGRI Semarang).
- [2] Maulani, A. F., Astuti, A. F., Anggraeni, D., & Fajriah, E. L. (2023). Pentingnya Membangun Budaya Meneliti di Kalangan Guru. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(3), 291-300.
- [3] Maulani, A. F., Astuti, A. F., Anggraeni, D., & Fajriah, E. L. (2023). Pentingnya Membangun Budaya Meneliti di Kalangan Guru. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(3), 291-300.
- [4] Maulani, A. F., Astuti, A. F., Anggraeni, D., & Fajriah, E. L. (2023). Pentingnya Membangun Budaya Meneliti di Kalangan Guru. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(3), 291-300.
- [5] Setyowati, L., Hadi, I., Mubasyira, M. T., Saputri, N. L., & Widiyarto, S. (2024). Use Of You Tube Media In Learning Writing Narratives In Junior High School Students. Project (Professional Journal of English Education), 7(4), 904-909.
- [6] Widiyarto, S., Prabowo, H. A., Alifah, S., Setyowati, L., Zeinora, Z., Isroyati, I., & Abdillah, A. (2023). Penyuluhan Kesantunan dan Kesopanan Berbahasa Pada Siswa SMK Karya Mandiri Kota Bekasi. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4), 455-461.
- [7] Sandiar, L., Manurung, L., Ati, A. P., Rizkiyah, N., & Widiyarto, S. (2023). Penyuluhan Mengolah Sampah Bekas Menjadi Barang Ekonomis Pada siswa SMP Yaspih Rajek Tangerang. *Indonesian Journal Of Community Service*, 3(1), 18-23.
- [8] Yulianti, N., Widiyarto, S., Vernia, D. M., Alifah, S., Nurisman, H., Rizkiyah, N., & Suprapto, H. A. (2024). Penyuluhan Hidup Sehat dan Pola Makan seimbang Bagi Siswa SMP. *Wahana Dediaksi: Jurnal PkM Ilmu*

- Kependidikan, 7(2), 259-266.
- [9] Manurung, L., Mubasyira, M. T., Narsih, D., & Widiyarto, S. (2024). Siswa Cerdas, Pancasila Kuat: Membangun Kesadaran Kebangsaan Sejak Dini. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 88-94.
- [10] Syahrial, S., Asrial, A., Alirmansyah, A., Sabil, H., & Sholeh, M. (2024). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Quillbot dalam Penulisan Artikel Ilmiah bagi Guru di SDN 80/I Muara Bulian. *Jubaedah: Jurnal Pengabdian dan Edukasi Sekolah (Indonesian Journal of Community Services and School Education)*, 4(2), 315-320.
- [11] Febrian, W. D., Weraman, P., Moridu, I., Utama, I. W. K., Rukiyanto, B. A., & Arifianto, T. (2024). Penggunaan Aplikasi Turnitin Dan Chat Gpt Dalamusunan Karya Ilmiah Terindeks Scopus. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 961-975.
- [12] Ekadjaja, M., & Bravo, C. T. (2024). Pelatihan Siap Menghadapi Transformasi Digital: Pemanfaatan Chat Gpt Untuk Pelajar. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 7(1), 11-17
<https://doi.org/10.24912/jbmi.v7i1.27348>
- [13] Munthe MVR, Sibarani IS, Sitorus L, Clara ED, Siburian TJ, Siburian AF, Pelatihan Penyusunan Perangkat Pembelajaran Menggunakan AI berbasis Chat GPT Dalam Meningkatkan Penguatan Kompetensi Guru di SMA Negeri 1 Dolok Pardamean. SAMBARA: PKM Internet]. 2025 May 16 [cited 2025 Jul. 23];3(2):440-55. Available from: <http://www.putrapublisher.org/ojs/index.php/sambara/article/view/846>
- [14] Widiyarto, S., Vernia, D. M., Apriliyani, N. Y. A., Margiyanto, T., & Ulinnuh, A. A. (2025). Sosialisasi Penerapan Konsep Manajemen Ritel Modern Dalam Usaha Kecil Menengah di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(1), 14-20.
- [15] Widiyarto, S., Vernia, D. M., Apriliyani, N. Y. A., Margiyanto, T., & Ulinnuh, A. A. (2025). Sosialisasi Penerapan Konsep Manajemen Ritel Modern Dalam Usaha Kecil Menengah di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(1), 14-20.
- [16] Widiyarto, S., Ati, A. P., Setyowati, L., Lutvaidah, U., & Astuti, T. (2025) Implementasi Chatgpt Dan Writing Workshop Untuk Meningkatkan Kualitas Tulisan Siswa Di Era Digital. *arta Dharmawangsa*, 19(2), 999-011.
- [17] Sari, R., Arifin, Z., & Widiyarto, S. (2025). Analisis Nilai Religius dan Sosial pada Novel Hati Suhita Karya Khilma Anis. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 8(1), 111-117.
- [18] Rahmawati, D. M., Rahayu, N. A., & Indrayani, S. (2025). Peningkatan Pengetahuan Gizi Dan Kesehatan Reproduksi Remaja Untuk Membangun Generasi Sehat Dan Berkualitas Di SMA Teknologi Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(2), 200-2