

PELATIHAN PENGOLAHAN MASAKAN TRADISIONAL UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN DAN PELESTARIAN BUDAYA KULINER LOKAL

Khodijah Ishak*¹, Muhammad Isa², Muhammad Fadhil Junery³, Yetma Sari,⁴ Nurul Hidayah⁵, Tria Rahma⁶, Maryanti⁷, Hainnuraqma Rahim⁸, Saiful Bakhri⁹, Rowiyah Asengbaramae¹⁰, Rosidi¹¹, Winarto Eka Wahyudi¹²

Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis, Riau, Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7}

Faculty of Business and Management, Universiti Teknologi MARA, Alor Gajah Campus Melaka, Malaysia⁸
Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan⁹

Financial Economics and Banking, Faculty of Liberal Arts and Social science Fatoni University¹⁰

Institut Al Fithrah (IAF) Surabaya¹¹

Universitas Islam Lamongan¹²

<https://doi.org/10.46367/khidmah.v2i2.2685>

Info Artikel

Riwayat:

Dikirim : Sep 04, 2025

Direvisi : Des 13, 2025

Diterima : Des 20, 2025

Kata Kunci:

Pengolahan, Masakan
Tradisional, Keterampilan,
Pelestarian, Budaya, dan
Kuliner

Abstrak

Makanan tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun, meliputi makanan pokok, makanan selingan, serta sajian khusus yang mencerminkan tradisi dan nilai-nilai lokal. Pengabdian masyarakat ini berupa Pelatihan Pengolahan Masakan Tradisional yang dilaksanakan di ASEAN Mall, Thailand, bertujuan untuk melestarikan sekaligus memperkenalkan kuliner khas Bengkalis pada skala internasional. Pelatihan ini diselenggarakan melalui kolaborasi lintas perguruan tinggi dari Indonesia, Malaysia, dan Thailand dengan metode yang menggabungkan demonstrasi memasak, pendampingan, dan monitoring, serta mengedepankan pemahaman terhadap nilai budaya dan filosofi kuliner tradisional. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan pada keterampilan teknis peserta serta motivasi yang kuat untuk mengapresiasi dan mempromosikan kuliner Bengkalis di berbagai forum internasional, termasuk ASEAN Halal Expo 2025. Selain itu, pelatihan ini membuka peluang pengembangan ekonomi kreatif dan memperkuat usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis kuliner tradisional. Kolaborasi dari perguruan tinggi rumpun Melayu ini juga memperkuat jaringan akademik dan budaya lintas negara, sekaligus mengokohkan identitas kuliner Nusantara. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi tidak hanya dalam pelestarian budaya kuliner, tetapi juga dalam pengembangan sumber daya manusia serta peningkatan daya saing kuliner daerah di pasar global.

Korespondensi:

Khodijah Ishak

khodijah@isnjbengkalis.
ac.id



This work is licensed under a
Creative Commons
Attribution-NonCommercial-
ShareAlike 4.0 International
License.

PENDAHULUAN

Modernisasi membawa tantangan signifikan bagi pelestarian makanan tradisional di Indonesia, terutama karena pergeseran selera masyarakat yang cenderung lebih memilih makanan modern dibandingkan kuliner lokal. Hal ini menyebabkan berkurangnya perhatian terhadap tradisi kuliner yang menjadi bagian dari warisan budaya bangsa. Pelestarian masakan tradisional merupakan bagian esensial dari warisan budaya yang berperan penting dalam menjaga identitas serta nilai-nilai kearifan lokal suatu daerah, (Egydia Slavina et al., 2024a, 2024b). Namun, dalam era modernisasi dan globalisasi yang berkembang pesat, terjadi pergeseran preferensi masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap produk kuliner yang lebih praktis dan cepat saji. Perubahan pola konsumsi ini berpotensi mengancam keberlanjutan kuliner tradisional yang kaya akan nilai budaya dan cita rasa autentik, (Dey & Bharadwaj, 2024; Yusup Apriyanto & Wan Ahmad Hasni Wan Ahmad Zulkifali, 2025). Oleh karena itu, diperlukan langkah konkret yang tidak hanya menjaga kelestarian masakan tradisional tetapi juga mengembangkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan kuliner tersebut agar tetap relevan dan diminati.

Pelatihan pengolahan masakan tradisional berperan penting dalam meningkatkan kemampuan teknis masyarakat dalam memasak, terutama bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Selain aspek peningkatan keterampilan, pelatihan ini juga memberikan peluang pemberdayaan ekonomi dengan memperbaiki kualitas produk dan memperkuat posisi produk tradisional dalam persaingan pasar baik lokal maupun global, (Ishak et al., 2024; Juleha et al., 2024; Khoirin et al., 2024). Metode pemberdayaan melalui pelatihan telah terbukti efektif dalam menjaga keberlanjutan budaya kuliner serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat, (Hakim & Hamidah, 2022; Putra Jaya et al., n.d.). Menurut (Daniel Pandu Mau et al., 2024) modernisasi membawa tantangan besar terhadap pelestarian makanan tradisional di Indonesia, terutama karena pergeseran preferensi ke kuliner modern yang menyebabkan pengabaian terhadap warisan kuliner lokal. Di sisi lain, pelatihan pengolahan masakan tradisional tidak hanya berperan dalam meningkatkan kemampuan teknis masyarakat dalam memasak, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi, khususnya bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), untuk memperbaiki kualitas produk serta memperkuat daya saing di pasar global (Linda Septiyana et al., 2020; Maudy Sausan Chaiyadi, 2024). Pendekatan pemberdayaan melalui pelatihan ini telah terbukti efektif dalam mendukung keberlanjutan budaya kuliner sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat, (Daniel Pandu Mau et al., 2024).

Permasalahan utama yang dihadapi adalah semakin tingginya risiko hilangnya warisan budaya kuliner akibat rendahnya kemampuan masyarakat dalam mempertahankan dan mengembangkan masakan tradisional sebagai bagian dari kegiatan ekonomi produktif, sejumlah makanan tradisional sulit ditemukan atau kurang diminati, (Daniel Pandu Mau et al., 2024; Malvira Pohan et al., 2024). Hilangnya minat ini memunculkan dampak sosial budaya yang serius, berupa krisis identitas kuliner dan melemahnya upaya pelestarian budaya, (JPTAM, 2023). Di sisi lain, kebutuhan pelatihan pengolahan masakan tradisional menjadi sangat penting, tidak hanya untuk meningkatkan keterampilan memasak, tetapi juga sebagai instrumen pemberdayaan ekonomi masyarakat pemegang tradisi kuliner, (Linda Septiyana et al., 2020; Maudy Sausan Chaiyadi, 2024). Kajian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana pelatihan dapat mendukung pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional agar mampu bertahan dan bersaing di tengah dinamika perkembangan zaman. Oleh sebab itu, pelaksanaan pelatihan pengolahan masakan tradisional menjadi tindakan strategis yang tidak hanya berfungsi sebagai upaya pemberdayaan masyarakat, tetapi juga sebagai langkah untuk melestarikan dan meneruskan nilai budaya kuliner lokal, (Marmoah et al., n.d.).

Kajian ini dilandasi oleh pentingnya masakan tradisional sebagai simbol kearifan lokal dan identitas budaya daerah, (Ishak & Isa Selamat, n.d.; Selamat & Ishak, 2025), yang saat ini terancam oleh pengaruh modernisasi dan globalisasi. Pergeseran pola konsumsi masyarakat terutama generasi muda yang lebih menyukai makanan cepat saji berkontribusi pada menurunnya pengetahuan, cita rasa, dan nilai budaya dalam masakan tradisional. Dampak lanjutan dari fenomena ini juga mengancam keberlangsungan hidup pelaku UMKM yang bergantung pada produk kuliner tersebut. Oleh karena itu, fokus kajian ini adalah pada pelatihan pengolahan masakan tradisional sebagai strategi untuk meningkatkan keterampilan sekaligus menjaga kelestarian budaya kuliner lokal.

METODE

Pelatihan pengolahan masakan tradisional merupakan salah satu upaya strategis yang dilaksanakan secara kolaboratif oleh dosen dan mahasiswa dari beberapa perguruan tinggi, yaitu Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis, Universitas Teknologi MARA (UiTM) Melaka, Universitas Fatoni Thailand, Universitas Nahdatul Ulama Pasuruan, Universitas Islam Lamongan, dan Institut Al Fithrah Surabaya. Kegiatan ini

berlangsung pada tanggal 26 Juni 2025 di Asean Mall, Thailand, dengan menggunakan metode-metode yang terintegrasi yang bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif seluruh pihak terkait. Pendekatan kolaboratif yang dirancang secara strategis tersebut diharapkan dapat menghasilkan dampak yang signifikan serta berkelanjutan bagi masyarakat, khususnya dalam mendukung pelestarian budaya kuliner lokal. Metode utama yang digunakan dalam pelatihan ini adalah:

1. Demonstrasi Memasak

Metode ini dianggap sangat penting karena peserta tidak hanya menerima materi secara teori, melainkan juga langsung mempraktikkan teknik pengolahan masakan tradisional secara langsung, tetapi juga melakukan praktik langsung teknik pengolahan masakan tradisional. Dengan demikian, peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik dan mampu menguasai keterampilan memasak secara nyata, yang sangat penting untuk mempertahankan kualitas serta keaslian budaya kuliner lokal.

2. Pendampingan dan Monitoring

Pendampingan dan monitoring secara intensif juga diberikan kepada peserta setelah pelatihan selesai. Pendekatan ini bertujuan memastikan penerapan keterampilan baru dalam aktivitas sehari-hari guna memperkuat hasil pelatihan agar berdampak jangka panjang. Melalui pendampingan tersebut, kendala-kendala yang dihadapi peserta dalam praktik dapat diatasi sehingga pemberdayaan dapat berlangsung secara efektif.

3. Kompetisi Memasak

Kompetisi memasak yang diselenggarakan merupakan sebuah upaya untuk memacu kreativitas dan motivasi peserta dalam mengembangkan masakan tradisional. Kompetisi ini tidak hanya mendorong inovasi tetapi juga menjaga keaslian resep dan nilai-nilai tradisional yang melekat pada setiap hidangan. Dengan demikian, pelestarian budaya kuliner lokal tidak hanya dipertahankan, tetapi juga dapat berkembang dengan kreativitas yang adaptif terhadap perkembangan zaman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional merupakan bagian integral dari kebudayaan serta warisan yang diwariskan secara turun-temurun dalam suatu masyarakat, (Yanti Mulia Roza et al., 2023). Selain berfungsi sebagai identitas budaya, makanan tradisional mencerminkan karakteristik dan nilai-nilai khas suatu daerah, (Deva Juniarti, 2021). Selain menampilkan potensi sumber daya alam dan budaya lokal yang unik, kuliner tradisional juga memiliki peranan penting dalam aspek sosial, keagamaan, dan simbolik yang melekat dalam kehidupan masyarakat. Dengan demikian, pelestarian makanan daerah menjadi langkah strategis untuk mempertahankan sekaligus menguatkan identitas budaya lokal.

Pelatihan pengolahan masakan tradisional yang dilaksanakan di Asean Mall, Thailand, memberikan dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kemampuan teknis peserta serta mendukung pelestarian budaya kuliner lokal. Kegiatan tersebut merupakan hasil kolaborasi lintas institusi dan negara, yang melibatkan Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis, Universitas Teknologi MARA (UiTM) Melaka, Universitas Fatoni Thailand, Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan, Universitas Islam Lamongan, dan Institut Al Fithrah Surabaya. Kolaborasi ini menjadi momentum penting dalam mengangkat citra kuliner khas Bengkalis di tingkat nasional dan internasional.

Pelatihan yang dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis bertujuan strategis untuk melestarikan sekaligus memperkenalkan kuliner khas Bengkalis. Selain itu, kegiatan tersebut meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap nilai budaya dan kearifan lokal melalui pengenalan masakan asli yang sarat makna filosofis. Dengan metode pembelajaran yang mengintegrasikan demonstrasi memasak, praktik langsung, dan sesi interaktif, peserta mampu menguasai teknik pengolahan makanan tradisional dan mempromosikan keunikan kuliner daerah pada berbagai forum, termasuk pada ajang internasional seperti ASEAN Halal Expo 2025 di Thailand. Pelatihan ini juga membuka peluang pengembangan ekonomi kreatif serta penguatan usaha mikro kecil menengah (UMKM) di Bengkalis.

Dalam pelatihan tingkat internasional tersebut, sejumlah makanan tradisional Bengkalis seperti Mei Rebus Sagu, Lempeng Sagu, dan minuman khas Laksamana Mengamuk diperkenalkan kepada masyarakat internasional. Kegiatan ini tidak hanya berfungsi sebagai media promosi kuliner daerah, tetapi juga sebagai upaya penting dalam menjaga dan melestarikan kekayaan budaya kuliner Nusantara yang beraneka ragam dan unik. Masakan tradisional ini merupakan cerminan sejarah, identitas, dan kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Kegiatan Pelatihan ini dapat terlihat pada gambar 1:



Gambar 1 Pelatihan Masakan Tradisional Daerah

Pelatihan tingkat internasional yang berlangsung di ASEAN Mall, Thailand, masakan tradisional Bengkulu. Misalnya, sagu sebagai bahan utama dalam Mei Rebus Sagu dan Lempeng Sagu menggambarkan kekayaan sumber daya alam Bengkulu yang harus dilindungi agar keberlanjutannya terjaga. Minuman Laksamana Mengamuk sebagai minuman khas daerah memperkaya variasi rasa serta menambah khazanah kuliner Bengkulu.

Selain aspek kuliner, makanan dan minuman tersebut memiliki filosofi dan nilai budaya yang mendalam, di antaranya:

1. Mie Sagu melambangkan ketangguhan dan kedayagunaan masyarakat Bengkulu dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal secara berkelanjutan. Pengolahan mie sagu merefleksikan kesederhanaan dan ketekunan menjaga tradisi kuliner yang diwariskan oleh leluhur.
2. Lempeng Sagu melambangkan keseimbangan hidup serta keharmonisan masyarakat dengan alam sekitarnya. Inovasi lokal ini mempertahankan cita rasa asli bahan sagu sekaligus menunjukkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan tradisional menjadi sajian yang praktis dan nikmat.
3. Minuman Laksamana Mengamuk memiliki nilai historis dan simbolik dengan dipercaya mengandung ramuan alami berkhasiat menyegarkan dan menyehatkan tubuh, meningkatkan stamina serta menjaga keseimbangan cairan tubuh.

Dengan demikian, pelatihan ini bukan hanya semata-mata membekali keterampilan memasak, melainkan juga menanamkan nilai filosofis dan manfaat kesehatan dari makanan tradisional Bengkulu. Langkah ini penting agar generasi muda dapat memahami, mencintai, dan melestarikan warisan budaya kuliner yang berharga dan menjadi identitas daerah yang unik di tengah arus globalisasi. Memperkenalkan masakan ini di tingkat internasional memberikan kesempatan bagi generasi muda dan masyarakat luas untuk lebih mengenal akar budaya mereka sendiri sekaligus membuka peluang untuk mengangkat kuliner daerah ke panggung global. Hal ini penting karena:

1. Pelestarian Budaya: Dengan mengenal dan melestarikan masakan tradisional, generasi muda dapat menghargai warisan budaya yang menjadi bagian dari identitas mereka, sehingga budaya tersebut tidak mudah hilang ditelan zaman modernisasi.

2. Penguatan Ekonomi Lokal: Pengenalan kuliner tradisional di kancah internasional dapat membuka peluang usaha dan pengembangan gastronomi yang berdampak positif pada perekonomian daerah, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah.
3. Peningkatan Pariwisata: Kuliner khas adalah salah satu daya tarik utama wisata budaya. Memperkenalkan masakan tradisional Bengkulu dapat menarik wisatawan domestik maupun mancanegara untuk datang dan merasakan keunikan kuliner daerah.
4. Membangun Rasa Bangga dan Cinta Tanah Air: Ketika masyarakat, terutama generasi muda, merasa bangga terhadap warisan kuliner daerahnya, hal ini menumbuhkan rasa cinta dan tanggung jawab untuk menjaga dan mengembangkan tradisi tersebut.

Pelatihan masakan tradisional Bengkulu yang digelar di ASEAN Mall, Thailand, bukan sekadar kegiatan memasak biasa, melainkan sebuah misi mulia untuk melestarikan kekayaan budaya kuliner Indonesia agar tetap hidup dan berkembang di tengah arus globalisasi. Melalui kolaborasi lintas negara, pelatihan ini berhasil menumbuhkan semangat kebersamaan serta mempererat tali ukhuwah antar perguruan tinggi di rumpun Melayu. Kegiatan ini juga memperkuat jaringan akademik dan budaya yang dapat dijadikan landasan dalam mengembangkan kajian lebih lanjut melalui publikasi jurnal ilmiah.

Acara internasional ini menjadi wadah strategis bagi Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkulu untuk memperkenalkan beragam produk kuliner tradisional Bengkulu kepada berbagai kalangan, termasuk pelaku industri, akademisi, dan investor dari berbagai negara. Kegiatan ini sekaligus membuka peluang pengembangan usaha kuliner berbasis kearifan lokal agar dapat menembus pasar global secara lebih luas.

Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis para peserta, tetapi juga membangun motivasi dan keyakinan untuk menjadikan kuliner tradisional sebagai aset budaya dengan nilai ekonomi yang tinggi. Pendekatan kolaboratif dan partisipatif yang diterapkan selama pelatihan menjadi kunci keberhasilan dalam transfer ilmu serta penguatan rasa bangga terhadap warisan budaya kuliner. Dengan demikian, pelatihan pengolahan masakan tradisional yang diselenggarakan di ASEAN Mall ini memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat pelestarian dan promosi budaya kuliner lokal di kancah internasional. Kegiatan ini merupakan contoh sukses kolaborasi lintas institusi dan negara yang memberikan dampak berkelanjutan bagi pengembangan sumber daya manusia sekaligus pelestarian warisan budaya.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan masakan tradisional Bengkulu yang diselenggarakan di ASEAN Mall, Thailand, memberikan dampak positif yang signifikan dalam peningkatan keterampilan teknis peserta serta pelestarian budaya kuliner lokal. Kegiatan ini merupakan wujud kolaborasi lintas institusi dan lintas negara yang efektif dalam memperkuat citra kuliner tradisional Bengkulu pada tingkat internasional.

Pengenalan kuliner tradisional Bengkulu dalam ajang internasional membuka peluang bagi pengembangan ekonomi kreatif, pelestarian budaya, dan peningkatan sektor pariwisata. Selain itu, kolaborasi antar perguruan tinggi dari negara rumpun Melayu memperkuat ikatan akademik dan budaya, sekaligus mendorong sinergi yang lebih luas dalam pengembangan ilmu kuliner tradisional.

Dengan demikian, pelatihan ini tidak sekadar sebagai transfer keterampilan memasak, melainkan merupakan langkah strategis dalam mempertahankan dan mengangkat kekayaan budaya kuliner Bengkulu agar terus berkembang dan memiliki nilai ekonomi tinggi di era globalisasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan pelatihan pengolahan masakan tradisional Bengkulu di ASEAN Mall, Thailand. Penghargaan khusus kami sampaikan kepada Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkulu, Universitas Teknologi MARA (UiTM) Melaka, Universitas Fatoni Thailand, Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan, Universitas Islam Lamongan, dan Institut Al Fithrah Surabaya atas kolaborasi yang harmonis dan dukungan penuh selama kegiatan berlangsung.

Terima kasih juga kami sampaikan kepada para peserta pelatihan atas antusiasme dan semangat belajar yang tinggi, sehingga pelaksanaan kegiatan ini berhasil mencapai tujuan dalam meningkatkan keterampilan dan melestarikan budaya kuliner lokal. Kami berharap hasil pengabdian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan kuliner tradisional Bengkulu serta memperkuat jejaring kerjasama lintas institusi dan negara di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Daniel Pandu Mau, Yesarela Pandu Mau, Otje Herman Wibowo, I Wayan Arta Artana, & I Wayan Adi Putra Ariawan. (2024). Pelestarian Wisata Kuliner Lokal dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Surabaya. *Greenomika*, 6, 124–134.
- Deva Juniarti. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah. *Jurnal Bakaba*, Volume 9, Nomor 2, 44-53.
- Dey, S., & Bharadwaj, A. (2024). Dynamics of Culinary Preferences in Rural Haryana: An Analysis of the Shift from Traditional to Fast Food Consumption Patterns (pp. 526–536). https://doi.org/10.2991/978-94-6463-437-2_35
- Egydia Slavina, Solfema Solfema, & Lili Dasa Putri. (2024a). Melestarikan Budaya Jawa di Trans Melalui Makanan Tradisional. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(1), 165–169. <https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v3i1.4947>
- Egydia Slavina, Solfema Solfema, & Lili Dasa Putri. (2024b). Melestarikan Budaya Jawa di Trans Melalui Makanan Tradisional. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(1), 165–169. <https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v3i1.4947>
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *MOZAIK HUMANIORA*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Ishak, K., Isa, M., Nurmahadi, N., Hamdi, M., Mustafa, H., Haikal, F., Manalu, R., & Putra, D. M. S. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Peluang Bisnis Generasi Z Di Era 5.0 Pada Siswa MA Kecamatan Bengkalis. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.46367/khidmah.v1i1.1823>
- Ishak, K., & Isa Selamat, M. (n.d.). Pengembangan Industri Kreatif Tenun Songket Berbasis Potensi Budaya Lokal Di Desa Sebauk Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. 2(1), 16. <https://doi.org/10.46367/khidmah.v2i1.2431>
- Juleha, S., Afrizawati, A., Safrizal, S., Setiawan, M. R., Septiani, D., Sunarti, S., Putri, A. A., & Junery, M. F. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Saos Cili Di MARDI Negeri Melaka. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 78–81. <https://doi.org/10.46367/khidmah.v1i2.2219>
- Khoirin, K. F., Erlina, E., Siswati, S., Julia, J., Mashitah, D., & Miami, S. (2024). Kewirausahaan Untuk Kepemudaan: Pelatihan Pengelolaan Limbah Tempurung Kelapa Dalam Meningkatkan Pendapatan Pemuda Desa. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7–10. <https://doi.org/10.46367/khidmah.v1i1.1825>
- Linda Septiyana, Nizaruddin, Nur Indah Rahmawati, Singgih Rudi Atma, Anggraini Silvia Putri, & Nisa Astuti. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Tradisional Kerupuk Dapros". *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM) Metro University*, Vol. 2 No. 1, 105–116.
- Malvira Pohan, Natasia Theofani Margaret, & Sernanda Putri Darma. (2024). Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, Dan Pajak*, Volume. 1, Nomor. 4, 142–152.
- Marmoah, S., Nafisah, A., Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, P., & Keguruan dan Ilmu Pendidikan, F. (n.d.). Pemberdayaan Petani Perempuan Melalui Hasil Olahan Berbahan Tradisional.
- Maudy Sausan Chaiyadi. (2024). Pelatihan Pembuatan Makanan Yōshoku Sebagai Ide Bisnis UMKM Kepada SML UMKM Centre. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, Vol. 5 No. 1(Vol. 5 No. 1 (2024): *Jurnal Abdimas Pariwisata*), 127–136.
- Putra Jaya, U., Gusti Ketut Suranata, I., & Omna Trisakti Chandra, P. (n.d.). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah (Development Of Traditional Culinary As A Tourism Attraction In Tenggalinggah VILLAGE). <https://doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>
- Selamat, M. I., & Ishak, K. (2025). Permainan Congkak Sebagai Penguatan Ekonomi Berbasis Warisan Budaya Lokal. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 32–38. <https://doi.org/10.46367/khidmah.v2i1.2420>
- Yanti Mulia Roza, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin, & Guntur Arie Wibowo. (2023). Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, Vol. 4 No. 1, 305–315.
- Yusup Apriyanto, & Wan Ahmad Hasni Wan Ahmad Zulkifali. (2025). Will Traditional Food Survive The Trends? Investigating Lombok Young Generations Consumption. *International Journal of Social Science*, 5(1), 49–56. <https://doi.org/10.53625/ijss.v5i1.10377>