JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 04 No. 01, Januari 2024

Pemberdayaan Masyarakat Desa Ranoeya Melalui Pelatihan Pembuatan Cemilan *Churros* Daun Salam (*Syzygium polyanthum Wight)* Bagi Penderita Diabetes di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe

Musdalipah[1*]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: musdalipahapt@gmail.com

Aisyah Nunigrum[2]
[2]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: aisyahnunigrum@gmail.com

Nur Saadah Daud[3]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: nunung.farmasi@gmail.com

Eny Nurhikma[4]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: eynibinhus@gmail.com

Nirwati Rusli[5]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: nirwatirusli@gmail.com

Esti Badia[6]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: estibadiabinhus@gmail.com

Reymon[7]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: reymonpoltekbinhus@gmail.com

Randa Wulaisfan[8]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: randalaugidemara@gmail.com

Yulianti Fauziah[9]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: uiui27@gmail.com

Karmilah[10]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: reymonpoltekbinhus@gmail.com

Agung Wibawa Mahatva Yodha[11]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari
E-mail: yodhaagung@gmail.com

Syamsu Alam[12]
[2]Universitas Halu Oleo
E-mail: alamhaluole@gmail.com

Article History:
Received: 2023-12-25
Revised: 2024-01-25
Accepted:2024-01-27

Abstract: *Salam leaf is one of the herbal plants that contains several compounds that effectively reduce blood glucose levels, namely saponins, tannins, phenolics and flavonoids. Empirically, the leaves of salamka are used by the Ranoeya Village community as an additional ingredient to add flavor to dishes. Community service activities of LPPM Politeknik Bina Husada and Halu Oleo University as a community empowerment in the context of utilizing bay leaves as snacks for*

diabetics in Wawotobi District. The potential development of churros snacks as an alternative food has the opportunity to be a very good snack for health that can be consumed by all ages. The method of the activity was carried out by training the making of churros to the Ranoeya village community of 25 people. The activity started from harvesting, wet sorting, dry sorting, drying, cutting and pulverizing bay leaves. Bay leaves were prepared with various concentrations, namely FI (1 g), FII (3 g), and FIII (5 g) and organoleptic evaluation was carried out including color, odor, taste and shape of the preparation. The results showed that Ranoeya villagers were very enthusiastic in participating in this activity. Organoleptic test results showed churros in formula FI were yellow, FII were greenish yellow and FIII were brownish green. The aroma test showed FI, FII and FIII had a distinctive aroma of milk vanilla flavor. The results of the taste test on F1 churros taste in general. F2 has a slightly concentrated bay leaf flavor, F3 has a concentrated bay leaf flavor. The taste test on F1 has the taste of churros in general, F2 is slightly concentrated, and F3 is concentrated. Hardness test on F1, F2 and F3 have good texture. The favorability test showed churros in F1 (90%), B (7%), C (3%). The results showed that Salam leaves can be formulated in the form of churros snacks and can be utilized as a healthy snack for diabetics in Ranoeya Village, Wawotobi District, Konawe Regency.

Keywords: *Syzygium polyanthum, churros, community empowerment, snacks.*

JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 04 No. 01, Januari 2024

Riwayat Artikel:
Diajukan : 25-12-2023
Diperbaiki: 25-01-2024
Diterima: 26-01-2024

Abstrak: Daun Salam merupakan salah satu tanaman herbal yang mengandung beberapa senyawa efektif menurunkan kadar glukosa darah yaitu saponin, tanin, fenolik dan flavonoid. Secara empiris daun salam digunakan masyarakat Desa Ranoeya sebagai bahan tambahan untuk menambah cita rasa pada masakan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat LPPM Politeknik Bina Husada dan Universitas Halu Oleo sebagai satu pemberdayaan masyarakat dalam rangka pemanfaatan daun salam sebagai cemilan bagi penderita diabetes di Kecamatan Wawotobi. Potensi pengembangan cemilan *churros* sebagai makanan alternatif memiliki peluang untuk dijadikan cemilan yang sangat baik untuk kesehatan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan usia. Metode kegiatan dilakukan dengan pelatihan pembuatan churros pada masyarakat desa Ranoeya sebanyak 30 orang. Kegiatan dilakukan dimulai dari pemanenan, sortasi basah, sortasi kering, pengeringan, pemotongan dan penghalusan daun salam. Daun salam dibuat dengan variasi konsentrasi yaitu FI (1 g), FII (3 g), dan FIII (5 g) dan dilakukan evaluasi organoleptik meliputi warna, bau, rasa dan bentuk sediaan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Ranoeya sangat antusias berpartisipasi dalam kegiatan ini. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan *churros* pada formula FI berwarna kuning, FII berwarna kuning kehijauan dan FIII berwarna hijau kecoklatan. Uji aroma menunjukkan FI,FII dan FIII memiliki aroma khas perisa vanili susu. Hasil pengujian rasa pada F1 rasa *churros* pada umumnya, F2 memiliki cita rasa daun salam yang sedikit pekat, F3 memiliki rasa daun

Kata kunci *:* Syzygium polyanthum, *churros,* pemberdayaan Masyarakat, cemilan

salam yang pekat. Pengujian rasa pada F1 memiliki rasa *churros* pada umumnya, F2 sedikit pekat, dan F3 pekat. Uji kekerasan pada F1,F2 dan F3 memiliki tekstur yang baik. Uji kesukaan menunjukkan *churros* pada F1(90%), B(7%), C(3%). Hasil kegiatan menunjukkan daun Salam dapat diformulasikan dalam bentuk cemilan *churros* dan dapat dimanfaatkan sebagai cemilan sehat bagi penderita diabetes di Kelurahan Ranoeya Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe.

Pendahuluan

Secara global, penggunaan obat herbal sebagai pilihan pengobatan telah menjadi praktik umum pada masyarakat untuk menyembuhkan berbagai jenis penyakit (Nugroho et al., 2022). Partisipasi aktif masyarakat dalam menanggulangi isu kesehatan terwujud melalui pemanfaatan obat tradisional berbahan dasar tanaman, yang turut berperan dalam meningkatkan kesejahteraan kesehatan Masyarakat (Tee et al., 2021). Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menganjurkan penggunaan obat tradisional, termasuk obat herbal, sebagai langkah untuk memelihara kesehatan masyarakat, mencegah, dan merawat berbagai penyakit, terutama yang bersifat kronis, degeneratif, dan kanker (Safrida et al., 2022).

Diabetes melitus (DM) adalah penyakit kronis atau menahun berupa gangguan metabolik yang ditandai dengan peningkatan kadar glukosa darah diatas normal Indonesia telah menjadi negara dengan jumlah penderita diabetes terbanyak di antara negara-negara di Asia Tenggara, dan merupakan satu-satunya negara dari wilayah tersebut yang tercatat dalam kategori tersebut. Oleh karena itu, kontribusi Indonesia terhadap prevalensi kasus diabetes melitus di Asia Tenggara dianggap signifikan. Jika tidak ditangani dengan serius, kondisi ini dapat menyebabkan peningkatan angka kematian dini (Kementerian Kesehatan RI, 2020)

Angka kematian akibat diabetes melitus cukup tinggi, sehingga banyak masyarakat mencari pengobatan alternatif, termasuk konsumsi obat tradisional. Salah satu tanaman yang umum digunakan sebagai obat tradisional adalah daun salam. Daun salam sering

dipilih oleh masyarakat sebagai pilihan pengobatan tradisional karena tumbuhan ini umum dijumpai dan mudah diperoleh (Fariz et al., 2018).

Desa Ranoeya merupakan salah satu wilayah di Sulawesi Tenggara yang memiliki potensi daun salam yang melimpah. Berdasarkan survei awal wilayah ini memiliki penduduk sebanyak 510 orang. Sebagian besar penduduk desa ini menderita penyakit diabetes melitus. Masyarakat biasanya mengonsumsi ramuan obat-obatan tradisional sebagai pengobatan, salah satu tumbuhan yang di manfaatkan masyarakat desa Ranoeya yaitu tumbuhan daun salam.

Penderita diabetes sebaiknya menghindari konsumsi makanan yang mengandung kadar gula yang tinggi seperti cemilan *churros*. *Churros* merupakan hidangan pembuka khas Spanyol yang memiliki bentuk panjang, rasa gurih, dan biasanya digoreng hingga renyah. *Churros* menjadi sangat populer sejak tahun 2015 dan masih diminati hingga saat ini. Meskipun churros umumnya digoreng, beberapa orang telah mengubah resep ini menjadi *churros* panggang. Beberapa varian *churros* yang beredar di pasaran memiliki kandungan gula yang tinggi, sehingga diperlukan alternatif *churros* dengan kadar gula rendah untuk membantu penderita diabetes yang ingin menikmati camilan ini .

Oleh karena itu, melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diadakan oleh LPPM Politeknik Bina Husada Kendari dan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo, berinisiatif memberikan edukasi kepada penduduk desa Ranoeya tentang manfaat daun salam sebagai antidiabetes. Penyuluhan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik pemanenan hingga pengolahan daun salam menjadi serbuk dan *churros* dengan cita rasa yang renyah, gurih, dan aman untuk dikonsumsi, khususnya oleh penderita diabetes.

Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Ranoeya Kec. Wawotobi dapat dirangkum sebagai berikut (Musdalipah et al., 2023; Musdalipah, et al., 2021):

1. Perencanaan

   Tim penyuluh melakukan identifikasi masalah di lapangan dengan melakukan wawancara kepada warga mengenai pemanfaatan daun salam di desa Ranoeya. Setelah

itu, diadakan rapat dan koordinasi dengan tim pengabdian dari Politeknik Bina Husada dan Fakultas Pertanian UHO untuk menyusun jadwal dan memberikan sosialisasi.

2. Perizinan

   Dibuat surat permohonan kegiatan kepada ketua RT masyarakat Desa Ranoeya. Koordinasi terkait jadwal kegiatan juga dilakukan dengan warga hingga mencapai kesepakatan.

3. Persiapan kegiatan

   Dalam tahap ini, seorang warga dipilih sebagai koordinator lapangan untuk memudahkan komunikasi dengan warga setempat. Selanjutnya, dilakukan persiapan bahan *churros* dan materi tentang pengolahan cemilan *churros* dari daun salam.

4. Pelaksanaan

   Kegiatan pengabdian masyarakat dihadiri oleh 30 warga serta tim penyuluh, terdiri dari Dosen dan Mahasiswa, sebanyak 10 orang. Proses pembuatan *churros* dilakukan secara kolaboratif antara tim penyuluh dan warga. Tugas tim penyuluh mencakup arahan mengenai cara membuat sediaan *churros* dengan mempersiapkan simplisia dan bahan tambahan yang diperlukan. Langkah awal dalam pembuatan simplisia melibatkan instruksi teknik pengambilan daun, proses pembersihan, perajangan, dan pengeringan. Setelah simplisia terbentuk, tahap selanjutnya melibatkan penghalusan menggunakan blender. Persiapan bahan tambahan biskuit termasuk tepung terigu rendah kalori, telur, gula, mentega, susu, pengaroma (vanilli). Tahap pertama dalam pembuatan *churros* yaitu gula rendah kalori dan telur di masukkan kedalam wadah kemudian di mixer hinggga tercampur merata, ditambahkan mentega dan vanili kedalam wadah, tepung terigu rendah kalori kemudian serbuk daun salam kedalam wadah kemudian adonan di cetak menggunakan cetakkan *churros*. Adonan yang telah di cetak di masukkan ke adalam oven. Tunggu hingga sediaan *churros* berwarna sedikit kecoklatan.

5. Monitoring dan evaluasi

   Penilaian terhadap karakteristik organoleptik sediaan dan uji kesukaan warga dilaksanakan melalui penggunaan kuesioner, kemudian hasilnya dihitung dalam bentuk persentase.

Hasil dan Diskusi

1. Karakteristik Responden

Berdasarkan kegiatan dilapangan, jumlah masyarakat Desa Ranoeya yang ikut dalam kegiatan disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik responden masyarakat Desa Ranoeya

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Laki-laki	8	27%
Perempuan	22	73%
Total	30	100%

Tabel 1 menunjukkan responden perempuan lebih banyak mengikuti kegiatan sosialisasi yaitu sebesar 73%.

2. Pembuatan Serbuk Daun Salam

Daun salam diperoleh dari halaman rumah penduduk Desa Ranoeya. Pemetikan daun dilakukan pada pagi hari. Setelah itu dilakukan penyortiran untuk mendapatkan bahan baku yang berkualitas dan akan digunakan pada pembuatan *churros*. Rincian proses pembuatan serbuk daun salam dapat dilihat pada gambar 1, 2, 3, 4, 5, dan 6.



Gambar 1.
Pemetikan daun salam



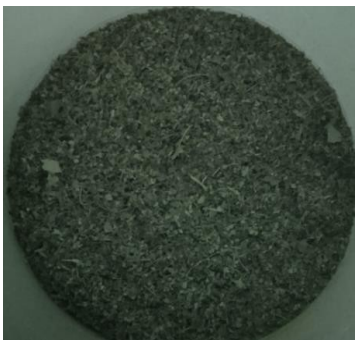
Gambar 2.
Pencucian daun salam



Gambar 3.
Penjemuran daun salam



Gambar 4.
Penghalusan daun salam



Gambar 5.
Simplisia serbuk



Gambar 6.
Serbuk daun salam

Gambar 1-6 menggambarkan proses pembuatan serbuk daun salam yang melibatkan langkah-langkah seperti pemanenan, penyortiran, pencucian, pengeringan, dan penghalusan. Daun salam diambil satu per satu, kemudian dicuci dengan menggunakan air mengalir. Sortasi basah dilakukan untuk memisahkan sampel dari benda asing atau kotoran yang masih menempel. Selanjutnya, daun dikeringkan dan dipotong menjadi bagian kecil. Setelah daun mengering, dilakukan penghalusan hingga mencapai tekstur yang halus, dan kemudian disaring (Musdalipah et al., 2023).

3. Formulasi *Churros* Daun Salam

Bahan yang digunakan dalam produksi *churros* daun salam: tepung terigu rendah kalori, telur, gula, mentega, pengaroma,. Tepung terigu berperan sebagai pengisi dalam pembuatan sediaan. Margarin berperan sebagai pengemulsi. Telur sebagai bahan pengempuk, gula memberikan rasa manis, dan vanili susu berfungsi sebagai pengaroma (Musdalipah, et al., 2021; Sukoco & Handayani, 2020). Rincian proses pembuatan *churros* daun salam hutan dapat dilihat pada gambar 7, 8, 9, 10.



Gambar 7
Pencampuran bahan



Gambar 8
Pencetakan *churros*



Gambar 9
Pengovenan adonan



Gambar 10
Kemasan *churros*

Churros adalah salah satu produk yang dibuat dengan cara memanggang adonan dari tepung terigu, baik dengan penambahan bahan makanan lain atau tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan. Proses pembuatan *churros* umumnya melibatkan pencampuran (*mixing*) dan pencetakan (*cutting*). Produk ini termasuk kategori produk kering dengan kadar air rendah. Untuk memastikan keamanan konsumsi, *churros* yang dihasilkan harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. *Churros* memiliki tekstrus yang hampir sama dengan biskuit, yang memiliki keunggulan sebagai makanan yang mudah dibawa, praktis, dan dapat disimpan dengan mudah (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Selain itu, produk *churros* memiliki potensi untuk menjadi pangan fungsional apabila mampu memberikan manfaat kesehatan (Kustanti et al., 2017).

4. Hasil Uji Organoleptik Sediaan *Churros*

Evaluasi organoleptik pada sediaan biskuit dilakukan untuk mengukur dan menganalisis karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera manusia, termasuk indera penglihatan, pencicipan, penciuman, dan perabaan. Proses ini melibatkan interpretasi reaksi dari penginderaan yang dilakukan oleh manusia, yang dikenal sebagai panelis atau alat ukur (Musdalipah et al., 2023). Tabel 2 menyajikan hasil uji organoleptic sediaan *churros.*

Tabel 2. Hasil uji organoleptik *churros* daun salam (*Syzygium polyanthum*)

Sediaan	Warna	Aroma	Rasa	Bentuk
FI	Kuning	Bau perisa vanilisusu	Tidak memiliki rasa daun salam	Padat
FII	Kuning kehijauan	Bau perisa vanilisusu dan sedikit bau khas daun salam	Memiliki rasa daun salam sedikit pekat	Padat
FIII	Hijau kecoklatan	Bau perisa vanili susu dan bau khas daun salam	Memiliki rasa daun salam yang pekat	Padat

Berdasarkan hasil uji organoleptik (tabel 2), pada pengujian warna, FI dan FII menunjukkan warna kuning dan kuning kehijauan, sedangkan FIII menunjukkan warna hijau kecoklatan. Hasil pewarnaan dihasilkan oleh penggunaan bahan, seperti mentega dan kuning telur, dengan warna hijau berasal dari serbuk daun salam. Warna memiliki peran penting dalam menentukan kualitas atau tingkat penerimaan suatu bahan pangan dan menjadi parameter organoleptik yang pertama kali diperhatikan dalam evaluasi. Pengujian aroma menunjukkan bahwa FI, FII, dan FIII memiliki aroma khas susu, yang berasal dari penambahan susu bubuk selama pembuatan *churros*. Aroma merupakan parameter penting dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dan dievaluasi melalui indra penciuman. Dalam pengujian rasa, FI memiliki rasa umum biskuit tanpa karakteristik khas daun salam. FII memiliki rasa khas daun salam, sementara FIII menunjukkan rasa biskuit yang agak pekat. Perbedaan ini disebabkan oleh konsentrasi yang lebih tinggi daun salam pada FIII sehingga membuat rasa lebih pekat.

Penampilan produk merupakan atribut yang penting sebagai daya tarik suatu produk. Saat konsumen membuat pilihan produk, penampilan produk menjadi pertimbangan utama, dan seringkali atribut sensori lainnya diabaikan. Hal ini disebabkan oleh persepsi bahwa produk dengan penampilan yang baik cenderung memiliki rasa yang lezat dan kualitas yang tinggi. Karakteristik penampilan umum produk melibatkan

elemen-elemen seperti warna, ukuran, bentuk, dan tekstur permukaan. Dalam konteks produk pangan, warna memiliki peran yang signifikan sebagai faktor daya tarik dan memberikan kesan apakah makanan tersebut akan diterima dengan baik atau tidak.

5. Uji Kesukaan

Penerapan uji hedonik dalam konteks pangan memiliki tujuan utama dalam pemasaran, yakni mendapatkan pandangan konsumen terhadap produk baru. Penggunaan uji hedonik menjadi penting untuk mengevaluasi apakah suatu produk baru memerlukan perbaikan lebih lanjut sebelum diluncurkan ke pasaran. Selain itu, uji hedonik juga membantu dalam menentukan produk yang paling disukai oleh konsumen, memberikan wawasan berharga terkait preferensi konsumen terhadap produk tertentu (Tarwendah, 2017).

Pada penilaian uji hedonik biskuit daun salam digunakan responden sebanyak 30 orang terhadap cita rasa yang disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Pengujian hedonik daun salam berdasarkan citarasa

Formula	Jumlah Responden		Total Responden	Persentase	
	Suka	Tidak Suka		Suka	Tidak Suka
FI	27	3	30	90%	10%
FII	14	16	30	47%	53%
FIII	10	20	30	33%	67%

Data pada Tabel 3 menggambarkan variabilitas penerimaan responden terhadap tingkat kelezatan biskuit daun salam, yang berkisar antara skala suka dan tidak suka. *Churros* I memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 90%, menunjukkan preferensi yang lebih tinggi dari responden. Sebaliknya, untuk *churros* III tingkat kepuasan responden hanya mencapai 33%.

6. Pemanfaatan Daun Salam Pada Masyarakat Desa Ranoeya

Kegiatan penyuluhan atau edukasi mengenai pembuatan *churros* daun salam di Desa Ranoeya, Kecamatan Wawotobi, Kabupaten Konawe mendapat tanggapan yang baik dari warga. Respon positif tersebut terlihat dari seluruh tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan. Rincian beberapa kegiatan terdapat pada gambar 11, 12, 13, dan 14.

Kegiatan edukasi kepada warga Kelurahan Ranoeya berupa pemanfaatan daun salam sebagai cemilan antidiabetes yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang manfaat yang terkandung dalam daun salam. Peserta penyuluhan sebanyak ±30 orang terdiri dari kepala Lurah Ranoeya, mahasiswa dan warga Kel. Ranoeya yang sempat hadir dalam kegiatan ini. Sosialisasi dimulai dengan pembukaan kegiatan, pemberian materi dan proses pelatihan cara pembuatan *churros* kepada. Proses pembuatan *churros* ini dimulai dari pencampuran bahan-bahan hingga menjadi *churros*. Warga Kelurahan Ranoeya sangat antusias dalam kegiatan ini dimana mereka juga ikut serta dalam proses pembuatan *churros*.



Gambar 11
Pembukaan kegiatan



Gambar 12
Pelatihan cara pengolahan sampel



Gambar 13
Pelatihan Pelatihan pembuatan *churros* daun salam



Gambar 14
Tim Penyuluh bersama warga Desa Ranoeya

Berikut beberapa program kegiatan yang telah diimplementasikan oleh tim penyuluh Politeknik Bina Husada dan Fakultas Pertanian UHO:

1) Dilakukan kegiatan edukasi di Desa Ranoeya tentang manfaat daun salam sebagai cemilan antidiabetes. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman warga mengenai khasiat yang terkandung dalam daun salam. Kegiatan ini berlangsung di Balai desa Ranoeya pada hari Sabtu, 24 Juni 2023, mulai pukul 15.30 hingga 17.30 WITA. Peserta penyuluhan berjumlah sekitar 30 orang, terdiri dari aparat desa, mahasiswa, dan warga desa.
2) Sosialisasi dan edukasi dilakukan untuk menyampaikan manfaat tanaman daun salam dalam bidang kesehatan, termasuk cara pengolahannya sebagai tanaman herbal. Sebelumnya, warga desa hanya mengetahui daun salam, sebagai bahan bumbu masakan.
3) Pelatihan pembuatan *churros* daun salam diselenggarakan dengan tahapan mulai dari pemanenan, pengolahan menjadi serbuk, pencampuran bahan adonan, pemanggangan, hingga pengemasan dalam wadah.
4) Penyampaian materi dilakukan bersamaan dengan proses praktik pembuatan biskuit, mulai dari pencampuran bahan hingga menjadi produk. Warga desa Ranoeya

berpartisipasi aktif dalam seluruh proses pembuatan produk dan antusiasme terhadap kegiatan penyuluhan.

5) Setelah penyampaian materi, dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Warga desa menunjukkan antusiasme tinggi terhadap penjelasan yang diberikan. Kegiatan pemberdayaan warga desa membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka mengenai manfaat tanaman pekarangan rumah.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan *skill* masyarakat Desa Ranoeya tentang cara pembuatan *churros* berbahan dasar tanaman herbal. Inovasi pembuatan produk *churros* dapat ditingkatkan dengan menambahkan varian rasa pada sediaan.

Ucapan Terimakasih

Ucapan Terima Kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Politeknik Bina Husada Kendari dan Fakultas Pertanian UHO sebagai penyuluh dan Masyarakat Desa Ranoeya atas keterlibatannya sebagai mitra pada kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Badan Standarisasi Nasional). (2011). *Biskuit* (BSN, Ed.; 1st ed.). BSN.

Fariz, A., Sholihin, M. A., Fauzi, R., & Rizki, M. I. (2018). Review: Tanaman Obat yang Berefek Sebagai Antigout. *Jurnal Pharmascience*, *5*(1), 22–31. https://doi.org/10.20527/jps.v5i1.5782

Kementerian Kesehatan RI. (2020). Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Diabetes Tipe 2 Dewasa. In *Kemenkes RI* (Vol. 603, Issue 01.07). https://yankes.kemkes.go.id/unduhan/fileunduhan_1610340996_61925.pdf

Kustanti, I. H., Rimbawan, & Furqon, L. A. (2017). Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) Dengan Subtitusi Tepung Pisang Klutuk (Musa Balbisiana Colla) Dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(1), 12–18. https://doi.org/10.17728/jatp.217

Musdalipah, Karmilah, Tee, S. A., Yodha, A., I, S., & Fristiohady, A. (2021). In vitro antioxidant assay and qualitative phytochemical estimation of Meistera chinensis from Southeast Sulawesi In vitro antioxidant assay and qualitative phytochemical estimation of Meistera chinensis from Southeast Sulawesi. *Journal of Physics: Conference Series*, *1763*(012093), 1–6. https://doi.org/10.1088/1742-6596/1763/1/012093

Musdalipah, M., Murtafia, M., Nurhikma, E., Daud, N. S., & Rusli, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Biskuit dari Daun Kedondong Hutan (Spondias pinnata (Linn . F .) Kurz) Sebagai Cemilan Antidiabetes. *Nadikami*, *01*(2), 59–71.

Musdalipah, M., Nurhikma, E., Sofyan, S., Rusli, N., Daud, N., Yusriani, L., & Alam, S. (2021). Pemanfaatan Daun Tawaloho Sebagai Makanan Sehat dalam Sediaan Biskuit Untuk Masyarakat Mekar Baru Sulawesi Tenggara. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, *5*(4), 2099–2108.

Nugroho, Y., Soendjoto, M. A., Suyanto, Matatula, J., Alam, S., & Wirabuana, P. Y. A. P. (2022). Traditional medicinal plants and their utilization by local communities around Lambung Mangkurat Education Forests, South Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas*, *23*(1), 306–314. https://doi.org/10.13057/biodiv/d230137

Safrida, S., Rumaseuw, E., Hamidah, M., Karmilah, K., Sari, D., Shafirany, M. Z., Zain, D. N., Tee, S., Fauziah, Y., Gianti, L., & Musdalipah, M. (2022). *Farmakologi Bahan Alam* (M. Sari, Ed.; 1st ed.). PT. Global Eksekutif Teknologi.

Sukoco, A., & Handayani, S. (2020). Pelatihan Proses Pembuatan Biskuit dari Tepung Pepaya dan Pisang di Desa Silo, Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, *5*(1), 10–14. https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i1.1206

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73.

Tee, S. ., Musdalipah, M., Karmilah, K., Sahidin, I., Fristiohady, A., & Yodha, A. W. M. (2021). Phytochemical and Toxicity Assay of Meistera chinensis Fruit Extract: The Endemic Plant of Southeast Sulawesi. *Proceedings of the International Seminar on Promoting Local Resources for Sustainable Agriculture and Development (ISPLRSAD 2020)*, *13*(Isplrsad 2020), 379–384. https://doi.org/10.2991/absr.k.210609.059