DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i1.1907

Pelatihan Pemanfaatan Produk Oleofood Sawit Pada Industri Perhotelan dan UMKM

I Gusti Ayu Eka Suwintari*, Putu Eka Wirawan, Agus Made Yoga Iswara

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

*suwintari@ipb-intl.ac.id

Informasi Artikel
Dikirim : 21 Mei 2025
Diterima : 23 Mei 2025
Dipublikasi: 12 Juni 2025

Keywords:
palm oleofood, culinary innovation, UMKM training

Abstract
The training on the utilization of palm-based oleofood products aims to enhance the knowledge and skills of hospitality industry professionals and UMKM (Micro, Small, and Medium Enterprises) in producing innovative, healthy, and sustainable culinary products. The program includes educational workshops, product demonstrations, and hands-on practice sessions, featuring spaghetti carbonara, chicken soup (soto ayam), and klepon coffee made with oleofood. Palm-based oleofood offers advantages such as high heat stability, improved food texture and taste, and better nutritional value. Attended by 90 participants from diverse backgrounds, the training highlights strong interest in food diversification and the use of sustainable local ingredients. Participants were also equipped with practical knowledge to address common challenges such as limited access to quality raw materials and public skepticism about palm-based products. This training contributes to enhancing the competitiveness of the local culinary industry and encourages broader adoption of palm-based innovations.

Kata Kunci:
Oleofood sawit, inovasi kuliner, pelatihan UMKM

Abstrak
Pelatihan pemanfaatan produk oleofood berbasis minyak sawit bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku industri perhotelan dan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dalam menghasilkan produk kuliner yang inovatif, sehat, dan berkelanjutan. Program ini mencakup workshop edukatif, demonstrasi produk, dan praktik langsung yang menampilkan pembuatan spaghetti carbonara, soto ayam, dan kopi klepon berbahan dasar oleofood. Produk oleofood memiliki keunggulan seperti stabilitas tinggi terhadap panas, peningkatan tekstur dan cita rasa makanan, serta kandungan gizi yang lebih baik. Sebanyak 90 peserta dari berbagai latar belakang mengikuti pelatihan ini, mencerminkan tingginya minat terhadap diversifikasi pangan dan pemanfaatan bahan lokal yang berkelanjutan. Peserta juga dibekali pengetahuan praktis untuk mengatasi tantangan umum seperti keterbatasan akses bahan baku dan persepsi negatif terhadap produk sawit. Pelatihan ini berkontribusi pada peningkatan daya saing industri kuliner lokal dan mendorong penerapan inovasi berbasis sawit dalam skala lebih luas.

.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner terus berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan pasar akan produk makanan yang inovatif, sehat, dan bernilai tambah (Sopanah et al., 2020). Di sisi lain, industri kelapa sawit Indonesia merupakan salah satu sektor unggulan yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk turunan, termasuk oleofood, yaitu produk pangan berbasis minyak sawit yang telah melalui proses formulasi tertentu sehingga memiliki manfaat fungsional dan gizi lebih tinggi (Patone et al., 2020). Olefood berbasis sawit memiliki berbagai keunggulan, seperti kestabilan terhadap panas, kandungan asam lemak yang dapat diformulasikan untuk berbagai kebutuhan pangan, serta daya tahan produk yang lebih baik dibandingkan minyak nabati lainnya (Lilis et al., 2018)

Pemanfaatan oleofood sawit dalam industri perhotelan dan UMKM masih menghadapi beberapa tantangan, seperti rendahnya pemahaman pelaku usaha mengenai manfaat dan aplikasi produk ini, keterbatasan akses terhadap bahan baku berkualitas, serta persepsi negatif masyarakat terhadap produk berbasis sawit (Hariyadi, 2020). Diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada produk makanan, meningkatkan efisiensi produksi, serta mendukung keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan, formulasi, dan pemasaran produk oleofood sawit agar dapat diterima secara luas di pasar domestik maupun internasional (Damayanti et al., 2023)

Permasalahan dalam pemanfaatan oleofood sawit yaitu: 1) Kurangnya edukasi dan kesadaran, banyak pelaku usaha di sektor kuliner, terutama UMKM, yang belum memahami manfaat dan cara pemanfaatan oleofood sawit secara optimal serta Minimnya informasi mengenai keunggulan oleofood sawit dibandingkan minyak nabati lainnya (Gesteiro et al., 2019); 2) Persepsi negative terhadap sawit, Produk berbasis sawit masih menghadapi stigma negatif terkait dampak lingkungan dan Kesehatan serta Kampanye negatif dari berbagai pihak membuat banyak konsumen ragu dalam menggunakan produk berbasis sawit (Lieke et al., 2023); 3) Keterbatasan akses **dan distribusi,** UMKM sering kali kesulitan mendapatkan bahan baku oleofood sawit dengan kualitas yang baik dan harga yang terjangkau serta Rantai distribusi yang belum efisien menyebabkan keterbatasan akses terhadap produk oleofood berkualitas (Dian et al., 2017; Ngangjoh et al., 2020); 4) Kurangnya inovasi dan diversifikasi produk, pengembangan produk berbasis oleofood masih terbatas pada kategori tertentu, sehingga pilihan yang tersedia bagi industri kuliner kurang bervariasi dan diperlukan lebih banyak riset dan inovasi untuk menciptakan produk oleofood yang dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan kuliner (Savarese et al., 2022).

Untuk meningkatkan penerimaan dan pemanfaatan oleofood sawit di industri perhotelan dan UMKM, diperlukan strategi yang mencakup beberapa aspek utama, yaitu: (1) Inovasi Produk dengan pengembangan formulasi baru yang sesuai dengan tren makanan sehat dan bergizi serta diversifikasi produk berbasis oleofood, seperti margarin sawit rendah lemak, minyak goreng stabil, dan produk substitusi susu berbasis sawit (Ekawati et al., 2022); (2) Peningkatan Aksesibilitas dengan melakukan Kolaborasi dengan pemasok bahan baku untuk memastikan ketersediaan oleofood berkualitas tinggi dan pengembangan jaringan distribusi yang lebih luas agar UMKM dan hotel dapat dengan mudah mengakses produk ini (Tabe Ojong et al., 2023); (3) Edukasi dan Sosialisasi dengan melakukan kampanye untuk mengubah persepsi negatif masyarakat tentang produk berbasis sawit melalui edukasi mengenai manfaat kesehatan dan keberlanjutan lingkungan serta pelatihan bagi pelaku usaha kuliner mengenai cara penggunaan oleofood dalam menu mereka (Ayompe et al., 2021); (4) Kebijakan dan Regulasi dengan dukungan dari pemerintah dalam bentuk insentif bagi produsen dan

pengguna oleofood sawit serta standarisasi dan sertifikasi produk oleofood agar lebih kompetitif di pasar global (Hutabarat, 2018). Dengan strategi yang tepat, pemanfaatan produk oleofood berbasis sawit dapat menjadi pendorong utama dalam pengembangan industri kuliner nasional yang lebih inovatif, berdaya saing, dan berkelanjutan.

Pelatihan dalam bidang ini dapat berkontribusi pada diversifikasi produk pangan, menciptakan peluang bisnis baru bagi UMKM, serta mendukung industri perhotelan dalam menyajikan makanan yang lebih sehat dan berkualitas (Wirawan et al., 2023). Dengan pendekatan berbasis inovasi dan edukasi yang tepat, pemanfaatan oleofood sawit dapat menjadi solusi strategis dalam meningkatkan daya saing industri kuliner Indonesia di kancah global (Serdyukov, 2017). Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam memanfaatkan produk minyak sawit secara efektif, sehingga mempromosikan keberlanjutan dan inovasi dalam sektor perhotelan dan usaha kecil-menengah. Program ini juga akan mencakup sesi praktis yang memungkinkan peserta untuk langsung menerapkan teknik dan strategi baru dalam penggunaan produk oleofood, serta berbagi pengalaman dan ide dengan sesama pelaku industri. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan wawasan mendalam mengenai tren terbaru dalam penggunaan minyak sawit, serta bagaimana peserta dapat mengintegrasikan produk tersebut ke dalam menu dan layanan mereka secara kreatif (Pande et al., 2024)

Pelatihan ini juga akan mencakup sesi praktikal yang memungkinkan peserta untuk langsung terlibat dalam proses pengolahan dan pemanfaatan minyak sawit, sehingga mereka dapat memahami lebih dalam tentang teknik dan metode yang efektif (Suarmana et al., 2024). Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengalaman langsung yang berharga, sehingga peserta dapat mengimplementasikan pengetahuan baru mereka dengan percaya diri dan efisiensi dalam operasi sehari-hari bisnis mereka. Program ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan belajar yang interaktif, di mana peserta dapat berbagi pengalaman dan tantangan yang mereka hadapi dalam industri oleofood (Semara et al., 2024)

Peserta juga akan mendapatkan kesempatan untuk berinteraksi dengan para ahli di bidang oleofood, yang akan membagikan pengetahuan dan praktik terbaik dalam penggunaan minyak sawit yang ramah lingkungan. Program ini bertujuan untuk memberdayakan peserta dengan keterampilan yang diperlukan untuk mengoptimalkan penggunaan minyak sawit, sehingga mereka dapat menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga berkelanjutan dan sesuai dengan permintaan pasar saat ini. Peserta diharapkan dapat membawa pulang ide-ide inovatif yang dapat diterapkan langsung dalam bisnis mereka, serta membangun jaringan yang kuat dengan profesional lain dalam industri oleofood.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 3 hari dari tanggal 5 hingga tanggal 7 Mei 2025 di Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Kota Denpasar, Provinsi Bali. Pelaksanaan kegiatan ini mengundang pelaku UMKM di Kota Denpasar, Mahasiswa, Dinas Pariwisata, SMK dari seluruh Kota Denpasar total undangan dan yang hadir pada saat kegiatan sebanyak 90 orang. Untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku industri perhotelan dan UMKM dalam memanfaatkan oleofood sawit, diperlukan metode pelatihan yang efektif, yaitu: (1) Workshop edukasi yaitu metode yang menggunakan pemahaman secara teori mengenai manfaat oleofood sawit dalam industri makanan dan minuman (Radić-Bojanić & Pop-Jovanov, 2018), metode workshop ini diuraikan secara mendalam mengenai oleofood sawit oleh narasumber dan diakhir workshop dilaksanakan sesi

interaktif antara peserta dengan para ahli dibidang sawit untuk memberikan wawasan lebih mendalam; (2) Demonstrasi produk, kegiatan pelatihan ini peserta langsung diberikan cara mengolah oleofood sawit menjadi berbagai produk kuliner (makanan dan minuman) serta melakukan uji coba resep untuk memastikan kualitas dan daya tarik produk akhir (Melgar Lalanne et al., 2019); (3) Pelatihan praktek langsung, kegiatan ini tentunya memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempraktikkan pembuatan produk berbasis oleofood dan diakhir akan dilakukan evaluasi hasil oleh mentor dan pemberian umpan balik untuk perbaikan (Cutillas et al., 2023).

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menyesuaikan materi dari fasilitator yang berbeda sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing yang dapat dilihat pada table 1 berikut:

Tabel 1. Materi dan Fasilitator

No	Hari/Tanggal	Materi	Tim Fasilitator
1	Senin, 5 Mei 2025	Produk Oleofood Sawit dan Pengolahannya untuk Industri Perhotelan dan UKMK	Prof. Dr. Erliza Hambali (Kepala Divisi Teknologi Proses, Program Studi Teknik Industri Pertanian, IPB University)
2	Selasa, 6 Mei 2025	Potensi Pemanfaatan Oleofood Sawit dalam Produk Kuliner	Chef Agung Anom Samudra (Dosen)
		Potensi Pemanfaatan Oleofood Sawit di Industri Perhotelan dan UKMK sebagai Daya Tarik Wisata	Ni Luh Gede Sari Dewi Astuti (Dosen)
3	Rabu, 7 Mei 2025	Demo Pengembangan Produk Olahan Berbahan Oleofood Sawit untuk Minuman Kekinian: Kopi susu aren menggunakan whipcream berbahan dasar kelapa sawit	Ida Bagus Wira Diana (Dosen) dan Mahasiswa Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan
		Demo Pengembangan Produk Olahan Berbahan Oleofood Sawit untuk masakan: Soto ayam	Chef Agung Anom Samudra dan Mahasiswa Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan
		Demo Pengembangan Produk Olahan Berbahan Oleofood Sawit untuk masakan: Pasta Carbonara	Chef Moch Nur Efendi dan Mahasiswa Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan

Sumber: Tim Pengabdi (2025)

Kegiatan di hari pertama dilaksanakan mulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 13.00 wita dan kegiatan hari kedua dan ketiga dilaksanakan mulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 15.00 wita. Untuk peserta dihari pertama dan kedua diberikan pemahaman materi mengenai pemanfaatan produk oleofood sawit dari narasumber yang sudah berpengalaman. Dihari ketiga peserta diajak untuk melaksanakan demonstrasi yang dilanjutkan dengan praktek langsung dari narasumber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) “Ngentang” yang dilaksanakan di Produk oleofood sawit masih tergolong baru dalam dunia kuliner dan perhotelan, meskipun minyak sawit sendiri telah lama digunakan dalam industri makanan (Hasibuan, 2021). Dengan inovasi dalam formulasi dan teknologi pengolahan, oleofood sawit memiliki potensi besar untuk menjadi bahan pangan bernutrisi tinggi, lebih stabil,

dan berkelanjutan (Yani et al., 2023). Namun, karena masih baru, edukasi dan sosialisasi menjadi kunci utama agar industri kuliner dan perhotelan dapat memahami serta mengadopsi produk ini (Wirawan et al., 2023). Tantangan utama adalah mengatasi persepsi negatif terhadap sawit, menyediakan akses bahan baku berkualitas, serta mengembangkan resep dan menu yang menarik menggunakan oleofood sawit (Isharyadi et al., 2021).

Pemahaman masyarakat terhadap produk oleofood sawit dalam olahan kuliner masih terbatas, terutama karena produk ini tergolong baru dan belum banyak digunakan secara luas di industri makanan dan perhotelan (Yara-Varón et al., 2017). Sehingga pada kesempatan ini masyarakat dapat melihat dan langsung mempraktekkan produk oleofood sawit ini menjadi salah satu bahan yang digunakan dalam industri kuliner baik makanan dan minuman.

Oleofood sawit memiliki berbagai manfaat bagi dunia kuliner, baik dari segi kesehatan, ekonomi, maupun keberlanjutan. Berikut beberapa manfaat utama yang dapat diperoleh dengan pemanfaatan oleofood sawit dalam industri kuliner: (1) Stabil saat dipanaskan, Oleofood sawit tahan panas tinggi dan mengurangi senyawa berbahaya saat penggorengan berulang (Azimah et al., 2017; Mahmud et al., 2023); (2) Tingkatkan tekstur dan rasa untuk meningkatkan kerenyahan dan menjaga tekstur makanan agar tidak lembek atau berminyak (Silva et al., 2023; Sulaiman et al., 2022); (2) Lemak nabati sehat yang mengandung komposisi lemak seimbang dan diperkaya vitamin A & E (Tan et al., 2021; Gonzalez-Diaz et al., 2021); (3) Perpanjang masa simpan Lebih tahan lama dan tidak mudah tengik dibanding minyak nabati lain (Abrante-Pascual et al., 2024; de Almeida et al., 2019); (4) Efisien dan mudah diperoleh Lebih murah dan mendukung efisiensi biaya UMKM (Bahaciu et al., 2021; Febijanto et al., 2023); (5) Dukung inovasi kuliner yang fleksibel untuk berbagai produk makanan sehat (Sulaiman et al., 2022; Shankar et al., 2017); (6) Ramah lingkungan dan tahan krisis untuk kurangi impor dan mendukung keberlanjutan pangan (Parsons et al., 2020; Gheewala et al., 2022).

Dengan manfaat-manfaat tersebut, pemanfaatan oleofood sawit dalam industri kuliner dapat memberikan dampak positif yang signifikan, baik bagi pelaku usaha maupun konsumen. Oleh karena itu, edukasi dan inovasi dalam pemanfaatan oleofood sawit perlu terus dikembangkan untuk mendukung industri kuliner yang lebih sehat, efisien, dan berkelanjutan. Peserta pelatihan berjumlah 90 (Sembilan puluh) orang, yang terdiri dari perwakilan hotel, mahasiswa, siswa SMK dan UMKM, dinas pariwisata yang ada di Bali. Keberagaman latar belakang peserta ini mencerminkan tingginya minat terhadap inovasi pemanfaatan oleofood sawit dalam industri kuliner dan potensi pengembangan yang lebih luas di berbagai sektor. Sehingga pemanfaatan ini dapat dijangkau lebih luas oleh masyarakat untuk industri kuliner yang diolah secara rumahan maupun secara professional dan disajikan kepada wisatawan.

Pelaksanaan kegiatan pemanfaatan produk oleofood sawit pada industri perhotelan dan ukmk dilaksanakan dua sesi, yaitu sesi satu wokshop diskusi dan sesi dua demonstrasi produk dan pelatihan langsung oleh peserta. Kegiatan ini dilaksanakan di Kampus Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional yang dilaksanakan hanya satu hari sehingga para peserta hadir dari pagi sampai acara selesai.

Workshop Edukasi

Workshop edukasi produk oleofood sawit dan pengolahan untuk industri perhotelan dan UKMK bagi peserta pelatihan adalah suatu kegiatan yang dirancang untuk memberikan pembelajaran, pengetahuan, keterampilan, dan informasi secara interaktif. Tujuan utama dari workshop ini adalah meningkatkan kompetensi peserta dalam suatu

bidang tertentu, baik itu keterampilan teknis, pengetahuan teoritis, atau pengembangan pribadi (Nagy et al., 2022). Workshop edukasi diberikan oleh Prof. Dr. Eliza Hambali sebagai Kepala Divisi Teknologi Proses, Program Studi Teknik Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor



Gambar 1. Pemaparan Materi oleh Prof. Dr. Eliza Hambali
Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)

Pemaparan materi yang disampaikan oleh narasumber, tidak hanya mendengarkan teori, tetapi juga adanya interaktif dengan seluruh peserta. Pengolahan minyak sawit menjadi beragam produk pangan melibatkan serangkaian proses yang memungkinkan minyak sawit untuk digunakan dalam berbagai produk makanan yang dikonsumsi sehari-hari (Urugo et al., 2021). Minyak sawit sendiri merupakan salah satu minyak nabati yang paling banyak diproduksi di dunia karena kemampuannya untuk menghasilkan produk dengan harga yang lebih terjangkau dan memiliki umur simpan yang lebih lama (Fadda et al., 2022).

Minyak sawit yang telah diproses dapat digunakan dalam berbagai produk pangan, antara lain: (1) Makanan olahan: Minyak sawit digunakan dalam pembuatan makanan olahan seperti keripik, biskuit, kue, dan makanan ringan lainnya karena memberikan rasa yang enak dan kestabilan produk yang lebih baik (Harianti et al., 2018); (2) Margarine dan shortening: Menggunakan minyak sawit yang telah melalui proses hidrogenasi untuk menghasilkan tekstur yang halus dan konsistensi yang mudah dioleskan (Subroto & Nurannisa, 2020); (3) Minyak goreng: Minyak sawit digunakan secara luas sebagai minyak goreng karena stabilitasnya dalam suhu tinggi dan kemampuannya untuk digunakan berulang kali (Athanasiadis et al., 2024); (4) Es krim dan produk susu lainnya: Digunakan untuk memberikan tekstur halus dan meningkatkan kriminess produk (Ismail et al., 2020)

Materi disampaikan selama dua jam, lalu diakhir sesi narasumber memberikan beberapa pertanyaan dan peserta yang menjawab diberikan hadiah berupa produk dari minyak sawit. peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga memiliki kesempatan untuk berinteraksi, mengajukan pertanyaan, dan menerapkan apa yang mereka pelajari. Dengan demikian, sesi pelatihan menjadi lebih dinamis dan memberikan nilai tambah yang lebih besar bagi peserta.

Demonstrasi dan Praktek Langsung

Pemanfaatan oleofood sawit dalam industri perhotelan dan UMKM masih menghadapi beberapa tantangan, seperti rendahnya pemahaman pelaku usaha mengenai manfaat dan aplikasi produk ini, keterbatasan akses terhadap bahan baku berkualitas, serta persepsi negatif masyarakat terhadap produk berbasis sawit (Bispo et al., 2024). Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan, formulasi, dan pemasaran produk oleofood sawit agar dapat diterima secara luas di pasar domestik maupun internasional. Untuk meningkatkan wawasan mengenai pemanfaatan produk oleofood

sawit pada indusrti perhotelan dan UKMK maka pada sesi berikutnya para peserta pelatihan diberikan demonstrasi oleh beberapa narasumber. Dalam pelaksanaannya ada tiga produk yang didemonstrasikan yaitu spaghetti carbonara, soto ayam dan kopi klepon berbahan oleofood sawit.

Demonstrasi dilakukan oleh narasumber yang ahli dalam pengolahan oleofood sawit dalam hidangan kuliner untuk setiap tahap. Pada tahap pengolahan, para peserta secara langsung memperhatikan dan menyaksikannya. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan kesan yang menarik bagi para peserta ketika melihat secara langsung, dengan penyajian yang menarik dari hasil yang dibuat oleh narasumber akan menumbuhkan keinginan minat para peserta untuk mempraktekan secara langsung apa yang sudah dikerjakan oleh narasumber.

Spaghetti Carbonara berbahan dasar oleofood sawit

Spaghetti Carbonara adalah salah satu hidangan pasta klasik Italia yang terkenal dengan cita rasa gurih dan creamy. Hidangan ini berasal dari daerah Lazio, khususnya Roma, dan memiliki sejarah yang kaya (Cesari, 2022). Carbonara terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti spaghetti, telur, keju Pecorino Romano (atau Parmesan), guanciale (daging pipi sapi asap), dan lada hitam. Meskipun terlihat sederhana, teknik pembuatannya membutuhkan perhatian khusus agar sausnya creamy dan tidak menggumpal.

Pembuatan spaghetti carbonara berbahan dasar oleofood didemonstrasikan oleh Chef Muh Nur Effendi beliau merupakan Dosen praktisi dan executive chef. Demonstrasi dilakukan secara interaktif dan beliau sangat detail dalam menjelaskan dari persiapan peralatan, bahan dan proses pembuatan dijelaskan dengan langsung mempraktekkannya. Beliau juga didampingi oleh beberapa mahasiswa dari Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional program studi Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan pada rotasi kitchen.



Gambar 2. Demonstrasi dan praktek langsung oleh Chef Muh. Nur Effendi
Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)

Bahan yang digunakan dalam pembuatan spaghetti carbonara adalah spaghetti, carbonara, beef bacon, telur, keju parmesan, lada hitam, garam, oleofood sawit. Tahapan pembuatan dari spagehetti carbonara yaitu: (1) persiapan bahan dimana beef bacon dipotong dadu kecil, lalu kocok telur dalam bowl dan ditambahkan dengan keju parmesan parut; b) merebus spaghetti, masukkan ke dalam panic dengan air yang sudah mendidih dan masak hinga al dente/matang tapi masih sedikit kenyal; c) mencampur pasta dengan beef bacon; d) membuat saos carbonara, ambil air rebusan pasta dan tambahkan ke dalam campuran telur dan keju tambahkan oleofood sawit untuk menyesuaikan kekentalan saus. Tuang campuran telur dan keju ke dalam wajan berisi

spaghetti dan beef bacon. Aduk cepat dan rata dengan api sangat kecil atau matikan api sama sekali. Pastikan telur tidak menggumpal dan saus menjadi creamy; e) Sajikan spaghetti carbonara segera setelah selesai dimasak dan taburi dengan keju parmesan tambahan dan lada hitam segar di atasnya.

Soto Ayam berbahan dasar oleofood sawit

Soto ayam adalah salah satu hidangan sup tradisional Indonesia yang populer dan memiliki banyak variasi di berbagai daerah (Cempaka et al., 2023). Soto ayam biasanya terdiri dari kuah kaldu ayam yang gurih, potongan daging ayam, dan berbagai bahan pelengkap seperti bihun, irisan kol, daun bawang, seledri, telur rebus, dan kerupuk. Cita rasanya yang kaya rempah membuat soto ayam menjadi hidangan yang lezat dan menghangatkan

Pada kesempatan ini soto ayam berbahan dasar oleofood sawit didemonstrasikan langsung oleh Chef Anom Samudra dari Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional. Pembuatan produk makanan soto ayam berbahan dasar oleofood sawit langsung dipraktekkan bersama dengan para peserta pelatihan dengan pejelasan yang detail dan saling interaktif antara chef sam dengan para peserta membuat kegiatan ini berlangsung sangat menarik dari penjelasan bahan yang digunakan, proses atau tahapan pembuatan sampai penjayian dijelaskan secara rinci dan antusias peserta dalam membuat produk ini begitu semarak yang dibantu juga oleh mahasiswa.



Gambar 3. Peserta pelatihan langsung diberikan kesempatan untuk membuat produk dan didampingi oleh Chef Anom Samudra.
Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)

Bahan yang digunakan dalam pembuatan soto ayam berbahan dasar oleofood sawit, yaitu: 1 ekor ayam, bihun, kol, daun bawang, seledri, telur rebus, kerupuk udang, bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, lengkuas, serai, daun jeruk, garam, gula pasir, merica bubuk, kaldu ayam bubuk dan oleofood sawit. Tahapan pembuatan dari soto ayam berbahan dasar oleofood sawit yaitu: Mempersiapkan bahan dari membersihkan ayam, potong menjadi beberapa bagian jika perlu, siapkan semua bumbu halus dan bahan pelengkap seperti bihun, kol, daun bawang, seledri, dan telur rebus; membuat kaldu ayam dengan merebus ayam dalam 2 liter air hingga mendidih lalu tambahkan lengkuas, serai, dan daun jeruk ke dalam rebusan ayam hingga empuk lalu disuir dan kaldu harum dan tambahkan oleofood sawit; menumis bumbu, haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, dan jahe menggunakan blender atau ulekan, panaskan sedikit minyak dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum dan matang, masukkan bumbu tumis ke dalam rebusan ayam, aduk rata dan biarkan mendidih kembali; menyiapkan kuah soto dengan menambahkan garam, gula pasir, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk ke dalam kuah soto; terakhir menyajikan soto

ayam, siapkan mangkuk saji, taruh bihun, irisan kol, dan suwiran ayam di dasar mangkuk.tuang kuah soto panas ke dalam mangkuk, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri, tambahkan telur rebus dan kerupuk udang sebagai pelengkap, soto ayam siap disajikan dengan nasi putih atau lontong.

Kopi Klepon berbahan dasar oleofood sawit

Kopi Klepon adalah minuman kopi kreatif yang terinspirasi dari dua elemen khas Indonesia, yaitu kopi dan klepon. Klepon adalah kue tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung beras ketan, diisi dengan gula merah, dan digulung dengan kelapa parut (Hidayat et al., 2024). Dalam Kopi Klepon, rasa manis dan gurih dari klepon dipadukan dengan cita rasa kopi yang kuat, menciptakan minuman yang unik dan lezat.

Kopi klepon berbahan dasar oleofood sawit dalam kesempatan ini didemonstrasikan langsung oleh instruktur tata hidang Bapak Ida Bagus Wira Diana dari Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional. Pembuatan produk minuman Kopi klepon berbahan dasar oleofood sawit dipraktekkan dihadapan seluruh peserta pelatihan. Pembuatan kopi klepon menjadi sajian terakhir karena sebagai dessert atau hidangan penutup dalam kegiatan pelatihan ini. Para peserta diajak langsung berinteraksi dengan narasumber dan memberikan kesempatan untuk praktek langsung.



Gambar 3. Narasumber Bapak Ida Bagus Wira Diana menjelaskan proses pembuatan kopi klepon kepada seluruh peserta pelatihan.
Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)



Gambar 4. Kopi klepon
Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kopi klepon berbahan dasar oleofood sawit yaitu: creamer oleofood sawit, santan bubuk, gula aren, syrup pandan, fresh milk, espresso, es batu. Tahapan pembuatan kopi klepon sebagai berikut: gula aren dituangkan ke dalam gelas, lalu syrup pandan, creamer oleofood sawit dan santan bubuk dituangkan dengan metode floating atau mengambang diatas gula aren lalu tuangkan fresh milk, espresso dan es batu dengan hiasan whipped cream membuat es klepon terlihat sangat menarik untuk dihidangkan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pemanfaatan oleofood sawit ditutup dengan menikmati hidangan yang telah dibuat oleh peserta pelatihan. Dengan komentar yang positif dari seluruh peserta pelatihan dan pemanfaatan oleofood sawit menjadi sesuatu yang baru dan dimanfaatkan pada industry perhotelan dan UKMK. Sehingga kedepannya dapat dilakukan diversifikasi produk pangan yang berbeda dibuat dengan bahan dasar oleofood sawit yang memiliki nutrisi dan menghasilkan hidangan yang lebih sehat dan bergizi.

Feedback Peserta Pelatihan Terhadap Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Pelatihan pemanfaatan produk oleofood sawit yang dilaksanakan di Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional mendapatkan respons positif dari para peserta. Kegiatan ini dinilai sangat bermanfaat karena memberikan wawasan baru terkait penggunaan minyak sawit dalam bentuk oleofood yang lebih sehat, stabil, dan bernilai tambah tinggi. Para peserta, yang terdiri dari pelaku UMKM, mahasiswa, guru SMK, hingga praktisi hotel, merasa pelatihan ini mampu menjembatani kesenjangan informasi dan praktik di lapangan. Ibu Wayan Sulastri, seorang pelaku UMKM kue basah dari Denpasar, mengungkapkan bahwa pelatihan ini membukakan peluang baru bagi usahanya. *"Saya sangat antusias mengikuti pelatihan ini karena sebelumnya saya belum pernah mendengar tentang oleofood sawit. Setelah ikut sesi praktek, saya jadi tahu bahwa produk ini bisa meningkatkan tekstur dan daya tahan kue saya,"* jelasnya. Ia berencana mulai bereksperimen menggunakan oleofood dalam kue lapis dan bolu yang dijual di pasar tradisional.

Sementara itu, Bapak Komang Yasa, seorang chef hotel di Kuta, menilai pelatihan ini aplikatif dan relevan dengan kebutuhan industri. *"Saya tertarik saat sesi spaghetti carbonara, karena kita bisa lihat langsung bagaimana oleofood menggantikan krim konvensional tapi tetap menghasilkan saus yang creamy. Saya ingin coba terapkan ini di menu fusion hotel kami,"* ujarnya. Menurutnya, pendekatan praktis dan langsung seperti ini sangat membantu dalam memahami manfaat sebenarnya dari bahan tersebut. Mahasiswi program studi Manajemen Perhotelan, Ni Putu Ayu, juga merasakan manfaat besar dari pelatihan ini. Ia mengaku terinspirasi oleh cara para chef menyampaikan materi dan mengolah oleofood menjadi hidangan yang menarik. *"Saya jadi tahu bahwa sawit tidak selalu negatif seperti yang banyak diberitakan, asalkan penggunaannya bertanggung jawab. Ini membuka perspektif baru bagi saya sebagai calon profesional di bidang hospitality,"* ungkapnya.

Tak kalah antusias, Bapak Ketut Adi, guru SMK Tata Boga dari Tabanan, melihat pelatihan ini sebagai peluang pembelajaran baru bagi para siswa. *"Saya bisa ajarkan siswa saya cara mengolah produk sawit modern seperti kopi klepon atau soto berbasis oleofood. Ini bisa jadi peluang usaha baru untuk anak-anak didik kami,"* katanya dengan semangat. Ia berharap materi pelatihan seperti ini bisa diintegrasikan dalam kurikulum keterampilan memasak.

Secara umum, para peserta menyambut baik pelatihan ini sebagai upaya nyata dalam mendukung inovasi dan keberlanjutan di sektor kuliner. Mereka berharap pelatihan semacam ini bisa dilaksanakan secara berkala dan menyasar lebih banyak pelaku usaha di daerah lain, agar pemanfaatan oleofood sawit dapat diterima lebih luas di masyarakat. Pelatihan ini tidak hanya memperluas pengetahuan, tetapi juga mendorong kreativitas, kolaborasi, dan pengembangan produk lokal yang berdaya saing global.

Tabel 1. Pre-test dan Post-Test

No	Indikator Penilaian	Skor Rata-rata Pre-Test	Skor Rata-rata Post-Test
1	Pengetahuan tentang konsep oleofood sawit.	55	88
2	Pemahaman manfaat oleofood dalam industri kuliner.	58	90
3	Kemampuan mengidentifikasi produk kuliner berbasis oleofood.	52	85
4	Keterampilan dalam mengolah	50	87

No	Indikator Penilaian	Skor Rata-rata Pre-Test	Skor Rata-rata Post-Test
	produk oleofood sawit (spaghetti, soto dan kopi klepon).		
5	Minat dan kesiapan mengimplementasikan oleofood dalam usaha atau pembelajaran.	60	92

Sumber: Dokumentasi Tim PKM Oleofood Sawit (2025)

Tabel di atas menggambarkan peningkatan signifikan antara hasil pre-test dan post-test yang diikuti oleh 90 peserta pelatihan yang berasal dari kalangan UMKM, perhotelan, mahasiswa, guru SMK, dan dinas pariwisata. Sebelum pelatihan, rata-rata skor berada di kisaran 50–60, mencerminkan rendahnya pengetahuan awal peserta tentang konsep, manfaat, dan aplikasi oleofood sawit dalam industri kuliner. Namun setelah mengikuti sesi edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung, skor post-test meningkat drastis, dengan rata-rata di atas 85. Peningkatan tertinggi terlihat pada indikator kesiapan dan minat peserta dalam mengadopsi oleofood sawit ke dalam usaha atau pengajaran, yang mencapai 92 poin. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga berdampak langsung terhadap motivasi dan keterampilan praktis peserta dalam mengembangkan produk kuliner sehat dan berkelanjutan berbasis oleofood sawit.

KESIMPULAN

Pelatihan pemanfaatan produk oleofood sawit pada industri perhotelan dan UMKM menunjukkan bahwa potensi bahan baku lokal ini sangat besar untuk dikembangkan dalam industri kuliner. Melalui pendekatan edukatif dan praktikal, para peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang manfaat oleofood sawit, baik dari sisi kesehatan, efisiensi biaya, hingga keberlanjutan produk makanan (Chen, 2024). Dengan keterlibatan langsung dalam pengolahan berbagai menu, pelatihan ini berhasil menumbuhkan minat dan motivasi peserta untuk mengintegrasikan oleofood sawit dalam usaha mereka. Dari segi teknis, oleofood sawit terbukti mampu meningkatkan kualitas produk kuliner, seperti meningkatkan kestabilan saat memasak, memperpanjang daya simpan, dan memperbaiki tekstur serta cita rasa makanan. Demonstrasi pembuatan spaghetti carbonara, soto ayam, dan kopi klepon menjadi contoh konkret bagaimana oleofood dapat digunakan secara kreatif dalam menu harian, baik di restoran hotel maupun usaha rumahan UMKM.

Kegiatan ini juga memberikan kontribusi penting dalam mengubah persepsi negatif terhadap produk sawit. Edukasi yang disampaikan oleh para ahli membantu peserta memahami bahwa dengan pengolahan yang tepat dan penggunaan yang bertanggung jawab, produk sawit dapat menjadi pilihan sehat dan ramah lingkungan. Pelatihan ini membuka peluang untuk diversifikasi produk, memperluas jaringan usaha, dan mendorong pertumbuhan industri makanan lokal berbasis inovasi. Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap pengembangan industri kuliner nasional. Oleh karena itu, pelatihan serupa sangat disarankan untuk direplikasi di daerah lain sebagai bagian dari strategi penguatan UMKM, promosi pangan sehat, serta peningkatan daya saing produk lokal di pasar domestik maupun global.

KONFLIK KEPENTINGAN

Paper ini mengedepankan independensi akademik dalam mendokumentasikan proses dan hasil kegiatan pelatihan pemanfaatan produk oleofood sawit. Keterlibatan narasumber, praktisi kuliner, serta peserta dari kalangan industri perhotelan dan UMKM merupakan bagian dari pelaksanaan kegiatan edukasi dan transfer pengetahuan, bukan bentuk kepentingan komersial yang memengaruhi hasil pelaporan. Penulis tidak memiliki hubungan finansial, afiliasi bisnis, ataupun kepentingan pribadi yang berpotensi menimbulkan keberpihakan dalam penyajian informasi, pembahasan manfaat, maupun kesimpulan artikel ini.

PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN

Penulis menggunakan perangkat berbasis kecerdasan buatan (*Artificial Intelligence/AI*) sebagai sarana pendukung dalam proses pengembangan naskah, terutama untuk meninjau ketepatan penggunaan bahasa, memperhalus konstruksi kalimat, dan meningkatkan konsistensi penyampaian informasi ilmiah. Penggunaan teknologi ini tidak dimaksudkan untuk menggantikan proses pengumpulan informasi, pelaksanaan demonstrasi kuliner, maupun evaluasi hasil pelatihan terhadap 90 peserta. Data kegiatan, dokumentasi, hasil pengukuran pre-test dan post-test, serta interpretasi temuan tetap menjadi hasil kerja tim pengabdi yang telah melalui proses pemeriksaan dan validasi oleh para penulis.

DAFTAR PUSTAKA

Abrante-Pascual, S., Nieva-Echevarría, B., & Goicoechea-Oses, E. (2024). Vegetable Oils And Their Use For Frying: A Review Of Their Compositional Differences And Degradation. *Foods*, *13*(24). Https://Doi.Org/10.3390/Foods13244186

Athanasiadis, V., Chatzimitakos, T., Kalompatsios, D., Bozinou, E., & Lalas, S. I. (2024). Exploration Of High-Nutritional-Quality Vegetable Oil Blend With Enhanced Oxidative Stability As A Frying Medium Substitute For Palm Oil. *Lipidology*, *1*(1), 75–91. Https://Doi.Org/10.3390/Lipidology1010006

Ayompe, L. M., Schaafsma, M., & Egoh, B. N. (2021). Towards Sustainable Palm Oil Production: The Positive And Negative Impacts On Ecosystem Services And Human Wellbeing. *Journal Of Cleaner Production*, *278*, 123914. Https://Doi.Org/10.1016/J.Jclepro.2020.123914

Azimah, R., Azrina, A., & Khoo, H. E. (2017). Stability Of Blended Palm Oils During Potato Frying. *International Food Research Journal*, *24*(5), 2122–2127.

Bahaciu, G. V., Dragomir, N., Tudorache, M., Șuler, A., Nicolae, C. G., & Custură, I. (2021). Comparative Study On Some Vegetable Oils Production Technologies And The Impact On Their Physico-Chemical Indices. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, *Lxiv*(1), 429–434. Https://Cabidigitallibrary.Org

Bispo, A. M., Alves, A. S. B., Da Silva, E. F., Krumreich, F. D., Nunes, I. L., & Ribeiro, C. D. F. (2024). Perception, Knowledge, And Consumption Potential Of Crude And Refined Palm Oil In Brazilian Regions. *Foods*, *13*(18), 1–18. Https://Doi.Org/10.3390/Foods13182923

Cempaka, L., Rizki, A. A., Asiah, N., David, W., Ramadhan, K., Mukaromah, A. S., Pramastya, H., Husain, F., & Huda, N. (2023). Characteristics Of Soto, An Ethnic Food That Reflects Indonesian Diversity: Based On Ingredients. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, And Culinary Journal*, *6*(1), 1–16. Https://Doi.Org/10.20956/Canrea.V6i1.680

Cesari, L. (2022). *A Brief History Of Pasta: The Italian Foos That Shaped The World*. Profile Books.

Chen, X. (2024). Effectiveness Of Practical Teaching Participation For Improving The Students' Employability. *International Journal Of Sociologies And Anthropologies Science Reviews*, *4*(3), 475–490. Https://Doi.Org/10.60027/Ijsasr.2024.4276

Cutillas, A., Benolirao, E., Camasura, J., Golbin, R., Yamagishi, K., & Ocampo, L. (2023). Does Mentoring Directly Improve Students' Research Skills? Examining The Role Of Information Literacy And Competency Development. *Education Sciences*, *13*(7). Https://Doi.Org/10.3390/Educsci13070694

Damayanti, N. E., Zwageri, A. J., Putri, E. S., Amalinda, H. P., Angelita, I., Hermawan, N., & Maharani, N. (2023). Analisis Kelayakan Bisnis Outdoor Plus: Peningkatan Keberlanjutan Umkm Melalui Pendekatan Terpadu. *Al-Tarbiyah : Jurnal Ilmu Pendidikan Islam*, *2*(1), 179–193. Https://Doi.Org/10.59059/Al-Tarbiyah.V2i1.764

De Almeida, D. T., Viana, T. V., Costa, M. M., Silva, C. De S., & Feitosa, S. (2019). Effects Of Different Storage Conditions On The Oxidative Stability Of Crude And Refined Palm Oil, Olein And Stearin (Elaeis Guineensis). *Food Science And Technology (Brazil)*, *39*, 211–217. Https://Doi.Org/10.1590/Fst.43317

Dian, N. L. H. M., Hamid, R. A., Kanagaratnam, S., Isa, W. R. A., Hassim, N. A. M., Ismail, N. H., Omar, Z., & Sahri, M. M. (2017). Palm Oil And Palm Kernel Oil: Versatile Ingredients For Food Applications. *Journal Of Oil Palm Research*, *29*(4), 487–511. Https://Doi.Org/10.21894/Jopr.2017.00014

Ekawati, R., Fattah, D. A., Paramitha, A., Abdillah, I., Fauziyah, M., & Wijayanti, P. (2022). Karakteristik Kimia Milkswit Dan Krimbrownswit: "Inovasi Produk Olahan Berbahan Baku Palm Kernel Oil." *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *16*(1), 113–122. Https://Doi.Org/10.21107/Agrointek.V16i1.12111

Fadda, A., Sanna, D., Sakar, E. H., Gharby, S., Mulas, M., Medda, S., Yesilcubuk, N. S., Karaca, A. C., Gozukirmizi, C. K., Lucarini, M., Lombardi-Boccia, G., Diaconeasa, Z., & Durazzo, A. (2022). Innovative And Sustainable Technologies To Enhance The Oxidative Stability Of Vegetable Oils. *Sustainability (Switzerland)*, *14*(2), 1–29. Https://Doi.Org/10.3390/Su14020849

Febijanto, I., Ulfah, F., Kusrestuwardhani, Siswanto, & Yuwono Trihadi, S. E. (2023). A Review On Used Cooking Oil As A Sustainable Biodiesel Feedstock In Indonesia. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, *1187*(1). Https://Doi.Org/10.1088/1755-1315/1187/1/012011

Gesteiro, E., Guijarro, L., Sánchez-Muniz, F. J., Del Carmen Vidal-Carou, M., Troncoso, A., Venanci, L., Jimeno, V., Quilez, J., Anadón, A., & González-Gross, M. (2019). Palm Oil On The Edge. *Nutrients*, *11*(9), 1–36. Https://Doi.Org/10.3390/Nu11092008

Gheewala, S. H., Jaroenkietkajorn, U., Nilsalab, P., Silalertruksa, T., Somkerd, T., & Laosiripojana, N. (2022). Sustainability Assessment Of Palm Oil-Based Refinery Systems For Food, Fuel, And Chemicals. *Biofuel Research Journal*, *9*(4), 1750–1763. Https://Doi.Org/10.18331/Brj2022.9.4.5

Gonzalez-Diaz, A., Pataquiva-Mateus, A., & García-Núñez, J. A. (2021). Recovery Of Palm Phytonutrients As A Potential Market For The By-Products Generated By Palm Oil Mills And Refineries–A Review. *Food Bioscience*, *41*(July 2020). Https://Doi.Org/10.1016/J.Fbio.2021.100916

Harianti, R., Marliyati, S. A., Rimbawan, R., & Sukandar, D. (2018). Development Of High Antioxidant Red Palm Oil Cake As A Potential Functional Food. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, *13*(2), 63–70. Https://Doi.Org/10.25182/Jgp.2018.13.2.63-70

Hariyadi, P. (2020). Food Safety & Nutrition Issues: Challenges And Opportunities For Indonesian Palm Oil. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, *418*(1). Https://Doi.Org/10.1088/1755-1315/418/1/012003

Hasibuan, H. A. (2021). Processing And Palm Oil-Based Food Product Development Opportunities In Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, *40*(2), 111. Https://Doi.Org/10.21082/Jp3.V40n2.2021.P111-124

Hidayat, N., Fiani, S., Bunga, Xander, G., Bidang, Y. J., & Dayang, W. O. (2024). Pengenalan Kue Klepon Sebagai Warisan Kuliner Nusantara Dalam Upaya Pelastarian Budaya Di Tengah Masyarakat Kelurahan Selumit Pantai. *Mengabdi : Jurnal Hasil Kegiatan Bersama Masyarakat*, *2*(6), 1–23.

Hutabarat, S. (2018). Ispo Certification And Indonesian Oil Palm Competitiveness In Global Market: Smallholder Challenges Toward Ispo Certification. *Agro Ekonomi*, *28*(2), 170. Https://Doi.Org/10.22146/Jae.27789

Isharyadi, F., Ayuningtyas, U., Tampubolon, B. D., Wahono, D. R., & Aliyah, N. (2021). The Challenges Of Sustainable Palm Oil Product Development In Indonesia Against Consumer Demand. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, *828*(1). Https://Doi.Org/10.1088/1755-1315/828/1/012055

Ismail, A. H., Wongsakul, S., Ismail-Fitry, M. R., Rozzamri, A., & Mat Yusoff, M. (2020). Physical Properties And Sensory Acceptance Of Red Palm Olein-Based Low-Fat Ice Cream Added With Guar Gum And Xanthan Gum As Stabilizers. *Food Research*, *4*(6), 2073–2081. Https://Doi.Org/10.26656/Fr.2017.4(6).229

Lieke, S. D., Spiller, A., & Busch, G. (2023). Can Consumers Understand That There Is More To Palm Oil Than Deforestation? *Sustainable Production And Consumption*, *39*(June), 495–505. Https://Doi.Org/10.1016/J.Spc.2023.05.037

Lilis, S., Meirany, S., & Lionardo, S. (2018). Pembuatan Sabun Transparan Berbasis Minyak Kelapa Dengan Penambahan Ekstra Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia) Sebagai Bahan Antioksidan. *Jurnal Teknik Kimia Usu*, *7*(2), 33–39. Https://Doi.Org/10.32734/Jtk.V7i2.1648

Mahmud, N., Islam, J., Oyom, W., Adrah, K., Adegoke, S. C., & Tahergorabi, R. (2023). A Review Of Different Frying Oils And Oleogels As Alternative Frying Media For Fat-Uptake Reduction In Deep-Fat Fried Foods. *Heliyon*, *9*(11), E21500. Https://Doi.Org/10.1016/J.Heliyon.2023.E21500

Melgar Lalanne, G., Hernández-Álvarez, A. J., & Salinas-Castro, A. (2019). Edible Insects Processing: Traditional And Innovative Technologies. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, *18*(4), 1166–1191. Https://Doi.Org/10.1111/1541-4337.12463

Nagy, S., Pelser, A.-M., & Vaiman, V. (2022). The Improvement Of Skills & Talents In The Workplace. In *Sa Journal Of Human Resource Management* (Vol. 18, Issue April). Axiom Academic Publisher. Https://Www.Researchgate.Net/Publication/369661218_The_Improvement_Of_Skills_Talents_In_The_Workplace

Ngangjoh, A. S., Tatanja, N. A., & Ejoh, A. R. (2020). Spoilage And Microbial Quality Of Crude Palm Oil From The North-West Region Of Cameroon. *African Journal Of Food Science*, *14*(9), 304–312. Https://Doi.Org/10.5897/Ajfs2020.1993

Pande, D. T., Putra Aditya, W., Wirawan, P. E., Darmayanti, P. S., Ayu, G., Suwintari, E., Purnantara, H., Yanti, A. S., David, P., & Saputra, A. (2024). Pelatihan Pengolahan Limbah (Waste) Hasil Produksi Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Produk Gastronomi Di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan. *Sikemas Journal Jurnal Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(1). Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.47353/Sikemas.V3i1.2219

Parsons, S., Raikova, S., & Chuck, C. J. (2020). The Viability And Desirability Of Replacing Palm Oil. *Nature Sustainability*, *3*(6), 412–418. Https://Doi.Org/10.1038/S41893-020-0487-8

Patone, C. D., Kumaat, R. J., & Mandeij, D. (2020). Analisis Daya Saing Ekspor Sawit Indonesia Ke Negara Tujuan Ekspor Tiongkok Dan India. *Jurnal Berkah Ilmiah Efisiensi*, *20*(3), 22–32. Https://Ejournal.Unsrat.Ac.Id/Index.Php/Jbie/Article/View/30423

Radić-Bojanić, B. B., & Pop-Jovanov, D. M. (2018). Workshops In Education: Theoretical And Practical Issues. *Методички Видици*, *9*(9), 223. Https://Doi.Org/10.19090/Mv.2018.9.223-234

Savarese, M., Castellini, G., Paleologo, M., & Graffigna, G. (2022). Determinants Of Palm Oil Consumption In Food Products: A Systematic Review. *Journal Of Functional Foods*, *96*(August), 105207. Https://Doi.Org/10.1016/J.Jff.2022.105207

Semara, I. M. T., Wirawan, P. E., & Chandra, K. A. (2024). Pelatihan Implementasi Science And Technology Index (Sinta) Untuk Dosen Dalam Upaya Peningkatan Kinerja Perguruan Tinggi. *Segawati*, *3*(2), 41–47. Https://Doi.Org/Doi:10.59819/Sewagati.V3i2.4228

Serdyukov, P. (2017). Innovation In Education: What Works, What Doesn't, And What To Do About It? *Journal Of Research In Innovative Teaching & Learning*, *10*(1), 4–33. Https://Doi.Org/10.1108/Jrit-10-2016-0007

Shankar, B., Thaiprasert, N., Gheewala, S., & Smith, R. (2017). Policies For Healthy And Sustainable Edible Oil Consumption: A Stakeholder Analysis For Thailand. *Public Health Nutrition*, *20*(6), 1126–1134. Https://Doi.Org/10.1017/S1368980016003037

Silva, R. C. Da, Ferdaus, M. J., Foguel, A., & Da Silva, T. L. T. (2023). Oleogels As A Fat Substitute In Food: A Current Review. *Gels*, *9*(3). Https://Doi.Org/10.3390/Gels9030180

Sopanah, Bahri, S., & Ghozali, M. (2020). *Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal*. Scopindo Media Pustaka.

Suarmana, I. W. R., Wirawan, P. E., Luh, N., Sari, G., Astuti, D., Ayu, I. G., Suwintari, E., & Widiastiti, A. A. I. P. (2024). Pelatihan Merangkai Snack Wrap, Art Towel, Dan Honeymoon Set Up Melalui Kemitraan Masyarakat. *Jurnal Abdi Masyarakat*, *3*(1), 1–9. Https://Doi.Org/10.22334/Jam.V4i

Subroto, E., & Nurannisa, R. L. (2020). The Recent Application Of Palm Stearin In Food Industry: A Review. *International Journal Of Scientific And Technology Research*, *9*(2), 2593–2597.

Sulaiman, N. S., Sintang, M. D., Mantihal, S., Zaini, H. M., Munsu, E., Mamat, H., Kanagaratnam, S., Jahurul, M. H. A., & Pindi, W. (2022). Balancing Functional And Health Benefits Of Food Products Formulated With Palm Oil As Oil Sources. *Heliyon*, *8*(10), E11041. Https://Doi.Org/10.1016/J.Heliyon.2022.E11041

Tabe Ojong, M. P., Alamsyah, Z., & Sibhatu, K. T. (2023). Oil Palm Expansion, Food Security And Diets: Comparative Evidence From Cameroon And Indonesia. *Journal Of Cleaner Production*, *418*(June), 138085. Https://Doi.Org/10.1016/J.Jclepro.2023.138085

Tan, C. H., Lee, C. J., Tan, S. N., Poon, D. T. S., Chong, C. Y. E., & Pui, L. P. (2021). Red Palm Oil: A Review On Processing, Health Benefits And Its Application In Food. *Journal Of Oleo Science*, *70*(9), 1201–1210. Https://Doi.Org/10.5650/Jos.Ess21108

Urugo, M. M., Teka, T. A., Teshome, P. G., & Tringo, T. T. (2021). Palm Oil Processing And Controversies Over Its Health Effect: Overview Of Positive And Negative Consequences. *Journal Of Oleo Science*, *70*(12), 1693–1706. Https://Doi.Org/10.5650/Jos.Ess21160

Wirawan, P. E., Yani, N. W. M. S. A., Widiastiti, A. . I. P., & Setiawan, I. N. A. (2023). Pengolahan Daun Kelor Menjadi Produk Wisata Kuliner Berkelanjutan. *Jurnal Abdi Masyarakat*, *3*(2), 146–158. Https://Doi.Org/10.22334/Jam.V3i2.57

Yani, N. W. M. S. A., Semara, I. M. T., & Wirawan, P. E. (2023). Nft Membangun Desa Digital Untuk Kelompok Seni Lukis "Young Artist" Di Desa Wisata Sayan, Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *03*(01), 1663–1670. Https://Stp-Mataram.E-Journal.Id/Amal

Yara-Varón, E., Li, Y., Balcells, M., Canela-Garayoa, R., Fabiano-Tixier, A. S., & Chemat, F. (2017). Vegetable Oils As Alternative Solvents For Green Oleo-Extraction, Purification And Formulation Of Food And Natural Products. *Molecules*, *22*(9), 1–24. Https://Doi.Org/10.3390/Molecules22091474