DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i2.1965

Produk "Hops Pudding" untuk Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat di Lingkungan Institut Pariwisata Trisakti

Wijayanti Dewi Prabandari*, Anis Darsiah, Irfal, Eduard Rudolf Pangkerego

Institut Pariwisata Trisakti
*wijayanti@iptrisakti.ac.id

Informasi Artikel
Dikirim : 5 Oktober 2025
Diterima : 2 Desember 2025
Dipublikasi: 10 Desember 2025

Keywords:
community empowerment, entrepreneurship training, culinary SMEs

Abstract
This Community Service program was implemented in response to the untapped potential of culinary businesses around the Trisakti Institute of Tourism, Bintaro, which has not been optimally developed due to limited knowledge of entrepreneurship, product innovation, digital marketing, and micro-business financial management. The main objective of this program is to empower local communities and students through relevant skills training and counseling, enabling them to develop culinary businesses, increase their income, and ultimately improve their quality of life. The implementation methods include training, counseling, socialization, and hands-on simulation based on the innovative dessert product "Hops Pudding." The effectiveness of the program was measured through pre-tests and post-tests, observations during activities, and participant feedback questionnaires. The results show an increase in participants' knowledge of entrepreneurship, product innovation, digital marketing, and financial management, as reflected in higher post-test scores compared to pre-test scores. In addition, participants' practical skills in producing and marketing culinary products also improved, as evidenced by their ability to create marketable product prototypes and their growing confidence to start planning small-scale businesses independently.

Kata Kunci:
pemberdayaan masyarakat, pelatihan kewirausahaan, UMKM kuliner

Abstrak
Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan sebagai respons terhadap potensi usaha kuliner di sekitar Institut Pariwisata Trisakti, Bintaro, yang belum dimanfaatkan secara optimal akibat keterbatasan pengetahuan kewirausahaan, inovasi produk, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan usaha mikro. Tujuan utama kegiatan adalah memberdayakan masyarakat dan mahasiswa melalui pelatihan keterampilan dan penyuluhan yang relevan, sehingga mereka mampu mengembangkan usaha kuliner, meningkatkan pendapatan, dan pada akhirnya memperbaiki kualitas hidup. Metode pelaksanaan mencakup pelatihan, penyuluhan, sosialisasi, dan simulasi praktik langsung berbasis produk dessert inovatif "Hops Pudding", yang dipadukan dengan penggunaan instrumen pre-test dan post-test, observasi, serta kuesioner umpan balik untuk mengukur efektivitas program. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta pada aspek kewirausahaan, inovasi produk, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan, yang tercermin dari kenaikan skor post-test dibandingkan pre-test. Selain itu, keterampilan praktis peserta dalam memproduksi dan memasarkan produk kuliner juga meningkat, ditandai dengan kemampuan menghasilkan prototipe produk yang layak jual dan keberanian untuk mulai merencanakan usaha skala kecil secara mandiri.

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu wujud nyata peran perguruan tinggi dalam menjawab permasalahan sosial-ekonomi di lingkungan sekitarnya. Di kawasan Bintaro, Jakarta Selatan, khususnya di sekitar Institut Pariwisata Trisakti, masih dijumpai potensi ekonomi lokal yang belum tergarap optimal, terutama di sektor usaha mikro kuliner. Banyak mahasiswa dan masyarakat sekitar yang memiliki minat berwirausaha, namun terkendala keterbatasan keterampilan manajerial, inovasi produk, pemahaman pemasaran digital, serta pengelolaan keuangan usaha. Kondisi ini mengakibatkan potensi pengembangan usaha kuliner termasuk produk dessert yang sedang tren belum berkembang maksimal dan belum memberikan kontribusi optimal terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi lokal.

Sejumlah kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa intervensi berbasis pelatihan kewirausahaan dan inovasi produk dapat meningkatkan partisipasi sekaligus kualitas hidup masyarakat. Salah satunya adalah kegiatan yang dilakukan oleh Wiranata et al. (2020) bahwa pelatihan pudding art dan kemitraan PKM STKIP PGRI Lumajang dengan entrepreneur Probolinggo bertujuan membekali warga Desa Wonosari dengan keterampilan usaha untuk meningkatkan ekonomi dan kualitas hidup masyarakat kecil. Kegiatan yang dilakukan oleh Evawati et al (2023) di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya juga memasak dan pembuatan pudding painting bagi siswa SMA Wachid Hasyim 5 untuk meningkatkan keterampilan memasak dan kesiapan berwirausaha. Sedangkan Berliana et al. (2024) melakukan pelatihan pengolahan puding singkong di Desa Alai Selatan untuk meningkatkan nilai tambah singkong dan pemberdayaan ekonomi masyarakat yang dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri peserta, serta membuka peluang usaha baru berbasis produk pangan kreatif lokal.

Selanjutnya kegiatan oleh Yuliari et al. (2024) melakukan kegiatan pengabdian ini mendampingi UMKM Oemah Pudding & Cake di Kediri melalui pelatihan pengembangan produk inovatif dan pemasaran digital, sehingga keterampilan produksi dan promosi meningkat, pendapatan keluarga naik, dan usaha makin kompetitif serta berkelanjutan di era digital. Kegiatan oleh Armana et al. (2024) juga melatih membuat puding melatih warga Dusun Sereng, Pasuruan, mengolah susu sapi perah melimpah menjadi puding sedot (pudot) dan memasarkannya secara digital, sehingga ketrampilan olahan susu dan pemasaran meningkat, muncul peluang usaha baru, serta ekonomi desa menguat melalui diversifikasi produk susu. Kemudian Subur et al. (2024) melakukan kegiatan pelatihan pembuatan dessert cup puding cokelat sebagai produk wirausaha kuliner. Melalui metode ceramah, diskusi, dan praktik, peserta termotivasi, memahami manfaat puding cokelat yang bergizi dan kaya serat, serta mampu menghasilkan produk yang bisa dikonsumsi harian sekaligus berpotensi dijual sebagai usaha.

Sementara kegiatan oleh Swantari et al. (2024) melakukan penyuluhan di SMKN 57 Jakarta mengenalkan puding daun ginseng Jawa kepada 53 siswa, meningkatkan pengetahuan dan mendapat respons positif, namun masih perlu penguatan strategi pemasaran, kemasan, dan promosi agar konsumsi meningkat. Kegiatan oleh Indrasari et al. (2025) juga melakukan kegiatan pembuatan puding yaitu pudding yang berasal dari bunga telang untuk mengenalkan manfaat kesehatannya serta peluang wirausaha berbasis bahan lokal yang menunjukkan pengetahuan masyarakat meningkat signifikan setelah penyuluhan. Sedangkan kegiatan Jamaluddin et al. (2025) memberikan pelatihan

kepada 10 ibu kader PMT di Desa Tosale tentang stunting dan pencegahannya melalui praktik pembuatan puding daun kelor sebagai makanan tambahan bergizi, sehingga pemanfaatan daun kelor sebagai sumber pangan lokal terbukti berpotensi membantu mencegah stunting pada bayi berisiko. Sedangkan kegiatan oleh Islami et al. (2023) mengadakan pelatihan pengolahan limbah organik di Desa Pasi, Lamongan, dengan fokus pembuatan puding dari kulit pisang bagi 30 warga untuk mendorong kreativitas, inovasi, dan kesadaran menuju zero-waste

Dari kegiatan pengabdian sebelumnya di atas menunjukkan bahwa dampak positif yang terlihat menunjukkan bertambahnya pelaku usaha baru, peningkatan pendapatan keluarga, dan tumbuhnya jejaring kolaboratif antarwarga dalam mengembangkan produk pangan lokal. Keberhasilan kegiatan sebelumnya menjadi inspirasi bagi perancangan kegiatan PKM ini, yang berfokus pada pengembangan keterampilan kewirausahaan kuliner melalui produk dessert inovatif, yakni Hops Pudding. Produk ini tidak hanya diposisikan sebagai makanan penutup yang menarik secara estetika, tetapi juga sebagai media pembelajaran praktis bagi mahasiswa dan masyarakat untuk memahami proses bisnis secara utuh: mulai dari inovasi produk, desain kemasan, strategi pemasaran digital, hingga pengelolaan biaya dan proyeksi usaha. Dengan memanfaatkan tren makanan estetik dan potensi pasar di lingkungan kampus maupun masyarakat sekitar, kegiatan ini diharapkan mampu menjadi jembatan antara pengetahuan akademik dan praktik kewirausahaan nyata.

Tujuan utama kegiatan PKM ini adalah memberdayakan masyarakat setempat termasuk mahasiswa dengan cara meningkatkan keterampilan mereka di bidang kewirausahaan kuliner sehingga mampu berperan lebih aktif dalam pengembangan wilayah. Melalui peningkatan kompetensi dalam inovasi produk, produksi yang higienis dan efisien, pemasaran digital yang efektif, serta pengelolaan usaha mikro yang lebih tertata, peserta diharapkan dapat mengembangkan usaha mandiri yang berkelanjutan. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan berkontribusi terhadap: (1) peningkatan perekonomian lokal melalui tumbuhnya unit usaha baru di sektor kuliner, dan (2) terciptanya lingkungan yang lebih berkelanjutan melalui pemanfaatan bahan lokal, pengemasan yang lebih bertanggung jawab, serta pola usaha yang memperhatikan keberlanjutan sosial dan ekonomi di wilayah Bintaro dan sekitarnya.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dirancang secara sistematis dengan mengombinasikan beberapa pendekatan, yaitu pelatihan, penyuluhan, sosialisasi, dan simulasi praktik langsung. Pendekatan tersebut dipilih agar peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga memiliki kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan yang dibutuhkan dalam pengembangan usaha kuliner, khususnya melalui produk dessert inovatif *Hops Pudding*. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi jembatan antara pengetahuan yang bersifat konseptual dan penerapan nyata di lapangan.

Kegiatan PKM dilaksanakan di lingkungan Institut Pariwisata Trisakti, kawasan Bintaro, Jakarta Selatan, dengan memanfaatkan fasilitas kampus sebagai ruang pelatihan dan praktik produksi. Sasaran kegiatan meliputi mahasiswa Institut Pariwisata Trisakti yang memiliki minat berwirausaha, serta masyarakat sekitar kampus yang berpotensi mengembangkan usaha mikro di bidang kuliner. Pemilihan lokasi dan

sasaran ini didasarkan pada pertimbangan aksesibilitas, relevansi kebutuhan, serta peluang penguatan ekonomi lokal melalui peningkatan kapasitas kewirausahaan.

Pelaksanaan kegiatan dibagi dalam tiga tahap utama, yaitu perencanaan, sosialisasi, dan eksekusi. Pada tahap perencanaan, tim menyusun modul pelatihan yang mencakup topik-topik kewirausahaan, inovasi produk pangan, teknik produksi dan pengemasan modern, pemasaran digital, serta pengelolaan keuangan usaha mikro. Selain itu, disusun pula instrumen evaluasi berupa pre-test dan post-test, serta kuesioner umpan balik untuk mengukur perubahan pengetahuan dan persepsi peserta. Tahap sosialisasi kemudian dilakukan melalui penyuluhan dan pengenalan program PKM, termasuk penjelasan tujuan kegiatan, manfaat, alur pelaksanaan, serta contoh praktik baik usaha kuliner inovatif.

Tahap eksekusi menjadi inti dari kegiatan PKM, dengan menggabungkan sesi penyampaian materi dan simulasi praktik. Peserta mendapatkan pelatihan mengenai dasar-dasar kewirausahaan dan karakteristik UMKM kuliner berkelanjutan, dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan *Hops Pudding*, mulai dari penyiapan bahan, proses produksi, pembentukan karakter kelinci, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini dilengkapi dengan pelatihan pemasaran digital melalui media sosial, di mana peserta dilatih untuk membuat konten visual produk yang menarik, menyusun narasi promosi yang persuasif, serta mensimulasikan sistem pemesanan berbasis pre-order dan komunikasi dengan konsumen.

Untuk mengukur efektivitas program, digunakan kombinasi evaluasi kuantitatif dan kualitatif. Pre-test dan post-test diberikan untuk menilai peningkatan pengetahuan peserta terkait kewirausahaan, inovasi produk, dan pemasaran digital. Observasi selama praktik digunakan untuk menilai keterampilan teknis dan tingkat partisipasi peserta, sedangkan kuesioner dan wawancara singkat digunakan untuk menggali tingkat kepuasan serta relevansi materi dengan kebutuhan mereka. Materi yang disampaikan secara keseluruhan disusun agar selaras dengan konteks dan kebutuhan sasaran, sehingga kegiatan PKM ini diharapkan mampu memberikan manfaat yang maksimal, mendorong lahirnya inisiatif usaha baru, serta berkontribusi pada penguatan perekonomian lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Materi yang disampaikan dalam kegiatan PKM ini mencakup pengenalan dasar kewirausahaan dan UMKM kuliner, inovasi produk dessert estetik berbasis Hops Pudding, serta teknik produksi dan pengemasan makanan modern yang higienis, menarik, dan praktis untuk distribusi. Peserta diperkenalkan pada pentingnya diferensiasi produk melalui cita rasa, tekstur, dan tampilan visual, sekaligus memahami alur sederhana proses bisnis kuliner dari bahan baku hingga produk siap jual.

Selain itu, materi juga meliputi strategi pemasaran digital melalui media sosial dan pengelolaan keuangan usaha mikro. Peserta dilatih menyusun konten promosi produk yang menarik, memanfaatkan media sosial sebagai kanal penjualan (termasuk sistem pre-order), serta mempelajari cara menghitung biaya produksi, menetapkan harga jual yang rasional, dan menyusun estimasi omzet serta laba. Dengan ruang lingkup materi tersebut, kegiatan PKM diharapkan mampu memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang langsung dapat diaplikasikan dalam pengembangan usaha kuliner.

Hasil pelaksanaan kegiatan PKM ini dievaluasi melalui kombinasi pre-test dan post-test, observasi selama kegiatan, serta umpan balik peserta. Pre-test dan post-test digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta terkait konsep kewirausahaan, inovasi produk kuliner, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan usaha mikro. Rekapitulasi hasil pre-test disajikan pada Tabel 1. Pre-test Pengetahuan

Peserta, sedangkan hasil post-test ditampilkan pada Tabel 2. Post-test Pengetahuan Peserta. Secara umum, data pada kedua tabel tersebut menunjukkan adanya peningkatan skor rata-rata peserta di seluruh indikator yang diukur, baik pada aspek pemahaman konsep dasar maupun pada aspek penerapan praktis dalam konteks usaha kuliner.

Tabel 1. Hasil Pre-test Pengetahuan Peserta

No	Indikator Pengetahuan	Skor Rata-rata Pre-test (%)	Kategori
1	Konsep dasar kewirausahaan	56,7	Sedang
2	Inovasi produk kuliner	52,3	Sedang
3	Pemasaran digital produk kuliner	48,9	Rendah
4	Pengelolaan keuangan usaha mikro	45,1	Rendah
	Rata-rata keseluruhan	50,7	Sedang

Sumber: Data diolah (2025)

Tabel 2. Hasil Post-test Pengetahuan Peserta

No	Indikator Pengetahuan	Skor Rata-rata Post-test (%)	Kategori
1	Konsep dasar kewirausahaan	82,4	Tinggi
2	Inovasi produk kuliner	84,1	Tinggi
3	Pemasaran digital produk kuliner	80,2	Tinggi
4	Pengelolaan keuangan usaha mikro	78,6	Tinggi
	Rata-rata keseluruhan	81,3	Tinggi

Sumber: Data diolah (2025)

Berdasarkan perbandingan Tabel 1 dan Tabel 2, terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan yang konsisten setelah peserta mengikuti rangkaian pelatihan dan praktik. Peserta yang semula hanya memiliki pemahaman umum mengenai UMKM kuliner dan kewirausahaan, setelah kegiatan mampu menjelaskan alur sederhana proses bisnis, memahami pentingnya inovasi produk dan estetika dalam menarik konsumen, serta mengenali peran pemasaran digital dalam memperluas jangkauan pasar. Selain itu, pemahaman peserta tentang pengelolaan biaya, penentuan harga jual, dan pencatatan keuangan usaha juga menunjukkan peningkatan. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa materi yang disampaikan relevan dengan kebutuhan peserta dan metode pelaksanaan (pelatihan, sosialisasi, dan simulasi) cukup efektif dalam mentransfer pengetahuan.

Keberhasilan program PKM ini tidak hanya terlihat dari aspek kognitif, tetapi juga dari indikator praktik. Peserta mampu memproduksi prototipe produk Hops Pudding secara mandiri, mulai dari penyiapan bahan baku, proses pengolahan, pembentukan karakter kelinci, penataan elemen bioma, hingga pengemasan akhir. Selain itu, peserta juga berhasil menyusun konten sederhana untuk pemasaran digital, seperti foto produk dengan komposisi yang lebih terarah dan narasi promosi singkat untuk media sosial. Respon terhadap produk yang dihasilkan juga positif, baik dari sisi tampilan maupun cita rasa, sebagaimana tercermin dari hasil uji organoleptik yang menunjukkan mayoritas responden menyukai tekstur, rasa, dan penampilan produk. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan PKM bukan hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi

juga menghasilkan keterampilan praktis yang berpotensi langsung diterapkan dalam usaha nyata.



Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat
Sumber: Tim Pengabdi (2025)

Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan ini masih menyisakan beberapa kekurangan dan tantangan yang perlu dicatat. Pertama, keterbatasan waktu pelatihan menyebabkan pendalaman materi tertentu seperti pengelolaan keuangan usaha dan strategi pemasaran digital lanjutan belum dapat dilakukan secara optimal. Kedua, tingkat kemampuan awal peserta tidak homogen; sebagian sudah cukup familiar dengan media sosial dan dasar bisnis, sementara sebagian lain baru pertama kali terpapar. Hal ini menimbulkan kesenjangan kecepatan pemahaman yang menuntut penyesuaian ritme pelatihan di tengah jalan. Ketiga, keterbatasan jumlah peralatan produksi dan ruang kerja membuat beberapa sesi praktik harus dilakukan secara bergantian, sehingga intensitas latihan individu menjadi berkurang. Di sisi lain, tantangan lain yang muncul adalah keterbatasan pengalaman sebagian peserta dalam berpikir jangka panjang mengenai keberlanjutan usaha, sehingga fokus mereka masih dominan pada aspek "produk jadi" dan belum sepenuhnya pada desain model bisnis.

Berdasarkan temuan tersebut, beberapa rekomendasi perbaikan dapat diajukan untuk kegiatan serupa di masa mendatang. Pertama, durasi program sebaiknya diperpanjang atau dibagi dalam beberapa modul berjenjang (misalnya: modul dasar kewirausahaan, modul produksi, modul pemasaran digital, dan modul keuangan) sehingga pendalaman materi dapat dilakukan lebih sistematis. Kedua, perlu dilakukan pemetaan kemampuan awal peserta sebelum pelatihan (needs assessment yang lebih rinci) agar materi dan metode penyampaian dapat disesuaikan dengan segmentasi kelompok, misalnya kelompok pemula dan kelompok lanjutan. Ketiga, penambahan fasilitas peralatan dan pengaturan jumlah peserta per kelompok kecil akan

meningkatkan intensitas praktik dan memperbaiki kualitas output produk. Keempat, tindak lanjut berupa pendampingan singkat (mentoring) setelah kegiatan utama dapat dipertimbangkan, agar peserta yang serius ingin memulai usaha dapat memperoleh arahan lebih lanjut terkait pengembangan produk, pencatatan keuangan, dan strategi pemasaran.

Secara keseluruhan, evaluasi pelaksanaan PKM ini menunjukkan bahwa program mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, sekaligus menguatkan motivasi mereka untuk terlibat dalam aktivitas kewirausahaan kuliner. Identifikasi terhadap kekurangan dan tantangan yang muncul menjadi landasan penting untuk menyusun strategi pelaksanaan yang lebih baik pada kegiatan berikutnya. Dengan perbaikan pada aspek perencanaan, pendalaman materi, fasilitas, dan pendampingan lanjutan, kegiatan PKM serupa berpotensi memberikan kontribusi yang lebih besar bagi penguatan perekonomian lokal dan pengembangan lingkungan yang lebih berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan melalui program pelatihan kewirausahaan kuliner berbasis produk Hops Pudding telah memberikan dampak positif bagi peserta, baik dari kalangan mahasiswa maupun masyarakat sekitar Institut Pariwisata Trisakti. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan pada aspek konsep kewirausahaan, inovasi produk kuliner, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan usaha mikro. Peserta yang sebelumnya hanya memiliki pemahaman umum mengenai usaha kuliner, setelah mengikuti rangkaian kegiatan mampu memahami alur bisnis secara lebih sistematis serta melihat peluang usaha dessert estetik sebagai alternatif pengembangan ekonomi lokal.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam memproduksi dessert inovatif, mulai dari pengolahan bahan, pembentukan produk dengan nilai estetika, hingga pengemasan yang siap jual. Pelatihan pemasaran digital mendorong peserta lebih percaya diri memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi dan penjualan. Partisipasi aktif peserta selama sesi diskusi, praktik, dan evaluasi menunjukkan bahwa program ini relevan dengan kebutuhan mereka dan mampu memotivasi untuk mulai atau mengembangkan usaha kecil di bidang kuliner. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini berkontribusi pada penguatan kapasitas kewirausahaan, peningkatan partisipasi masyarakat dalam pengembangan wilayah, serta membuka peluang berkelanjutan bagi penguatan perekonomian lokal melalui usaha kuliner kreatif.

KONFLIK KEPENTINGAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui pengembangan produk Hops Pudding dilaksanakan sebagai bentuk penerapan keilmuan dan keterampilan kewirausahaan untuk mendorong tumbuhnya potensi usaha kuliner di lingkungan Institut Pariwisata Trisakti. Pemilihan produk tersebut ditujukan sebagai sarana pembelajaran dan praktik inovasi pangan bagi mahasiswa serta masyarakat sekitar, bukan sebagai upaya untuk mengutamakan kepentingan bisnis atau keuntungan pribadi tim pelaksana. Dalam pelaksanaan program, tim pengabdi berupaya menjaga independensi dalam penyampaian materi, pendampingan produksi, penilaian hasil pelatihan, dan evaluasi tanggapan peserta. Seluruh proses kegiatan diarahkan pada pencapaian tujuan pemberdayaan masyarakat, sehingga tidak terdapat kepentingan pribadi maupun finansial yang memengaruhi objektivitas pelaksanaan dan pelaporan hasil pengabdian.

PERNYATAAN PENGGUNAAN AI

Penulis menyatakan bahwa penggunaan teknologi kecerdasan buatan, apabila diterapkan selama proses penyiapan artikel, hanya diperuntukkan sebagai sarana pendukung dalam memperbaiki aspek kebahasaan, menyusun alur penyajian gagasan, dan meningkatkan kejelasan uraian ilmiah. Teknologi tersebut tidak digunakan untuk menggantikan pengalaman empiris tim dalam merancang dan melaksanakan pelatihan Hops Pudding, melakukan pengamatan terhadap keterlibatan peserta, maupun mengumpulkan dan menginterpretasikan hasil evaluasi kegiatan. Data pre-test dan post-test, tanggapan peserta, serta uraian mengenai proses produksi dan pemasaran produk bersumber dari pelaksanaan program yang menjadi tanggung jawab tim pengabdi. Penulis tetap melakukan penelaahan terhadap setiap bagian naskah dan bertanggung jawab atas validitas data, ketepatan interpretasi, serta keseluruhan isi publikasi.

DAFTAR PUSTAKA

Armana, A., Rahman, T. A., & Syah, M. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melaui Pembuatan Puding Sedot Susu Sapi Untuk Peningkatan Pendapatan Peternak di Dusun Sereng, Desa Kemiri, Kecamatan Puspo,Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 16-27. DOI: https://doi.org/10.55606/jppmi.v3i4.1568

Berliana, E., Maretha, W. P., Yeni, Y., Mutaqin, Z., & Tripermata, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Puding Singkong Menjadi Produk Pangan Kreatif untuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(3), 1045-1050. https://doi.org/10.53769/jai.v4i3.915

Evawati, D., Asmaul, R., Susilowati., Karyanto, Y., & Ridwan. (2023). Penguatan Keterampilan Melalui Pelatihan Pembuatan Puding Lukis Untuk Kesiapan Berwirausaha Siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya. *PANCASONA: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 335-344. 2(2). https://doi.org/10.36456/pancasona.v2i2.7864

Indrasari, F., Ramanda, A. A., Toyo, E. M., & Solichah, A. I. (2025). Penyuluhan Tentang Pembuatan Produk Puding dari Bunga Telang. *Jurnal Abdimas PHB*, 8(1), 128-136. https://doi.org/10.30591/japhb.v8i1.7836

Jamaluddin, J., Pitriani, P., Hasanuddin, A., Serdiati, N., & Adrianton, A. (2025). Pelatihan Pembuatan Puding Daun Kelor Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Untuk Pencegahan Stunting di Desa Tosale. *JOMPA ABDI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 23-31. . DOI: https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v4i2.1418

Islami, M., Suryadi , A., Zahirah , J. F., & Sa'idan , G. A. K. (2023). Penyuluhan Pembuatan Puding Kulit Pisang Sebagai Solusi Zero-Waste di Desa Pasi, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 2(3), 214–220. https://doi.org/10.56855/income.v2i3.664

Subur, H., Hasyim, S. H., Ratna, S., Rajab, A., & Ampa, A. T. (2024). PKM Kewirausahaan Pembuatan Dessert Cup (Puding Coklat). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 2(2), 54-65. DOI: https://doi.org/10.59024/jpma.v2i2.816

Swantari, A., Festivalia, F., Abduh, M. S., & Kusumaningrum, A. P. (2024). Penyuluhan Inovasi Pengolahan Puding Berbahan Daun Ginseng Jawa Untuk Kesehatan. *Dharma Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 1-19. DOI:10.35309/dharma.v5i1.315

Wiranata, R., Jayatri, F., Ayuningtyas, T., & Putri, D. Y. (2025). Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Peluang Kewirausahaan melalui Pelatihan

Pembuatan Pudding Art di Desa Wonosari Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang. *Abdimas Nusantara*: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 270–278.

Yuliari, K., Eferyn, K., Kristanti, D., Denakrisnada, S. G., & Viona, I. P. (2024). Pengembangan UMKM dan Ekonomi Kreatif Pada Oemah Pudding dan Cake. *Jurnal Graha Pengabdian*, 6(4), 240-246. DOI: http://dx.doi.org/10.17977/um078v6i42024p%25p