

# Pengolahan Pangan Dari Ragi Lokal Bagi Ibu PKK Baumata Timur Kabupaten Kupang

<sup>1</sup>Regina Ilse Marcelina Banoet\*, <sup>2</sup>Apriliana Ballo, <sup>3</sup>Yudith Febrianty Lerrick, <sup>4</sup>Amanda Priscilla Nainiti


<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana, NTT, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, NTT, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, NTT, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Nusa Cendana, Kupang, NTT, Indonesia

Email Corresponding: [reginabanoet3@gmail.com](mailto:reginabanoet3@gmail.com)\*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<b>Kata Kunci:</b> Ragi Lokal Pengolahan Pangan Ibu PKK Diversifikasi Produk Baumata Timur	Kelompok PKK yang adalah mitra ini awalnya dibentuk untuk menunjang setiap karya dari anggota kelompok yang beranggotakan 16 orang Ibu-ibu Rumah Tangga dan Remaja Puteri usia 20-40 tahun, tingkat pendidikan bervariasi dari SMP (anggota) SMA (Bendahara ; Sekretaris) dan Sarjana (Ketua PKK).Kelompok ini rutin produksi pangan khususnya pembuatan dan berjualan kue sehari-hari di area Wisata juga area sekolah, menerima pesanan untuk hari Raya, ibadah Gereja dan acara khusus. Ketua PKK adalah istri Kepala Desa Ibu Arni Susanti Halla Humau, SPd. Kelompok PKK ini memiliki usaha bakery atau jualan Kue, Roti, selain dijual pada area wisata juga dijual untuk masyarakat umum, namun masih bersifat insidental, belum kontinyu dan berkelanjutan, juga belum memiliki PIRT dan ruang penyimpanan Kue belum baik. Walaupun demikian kelompok PKK ini sering mendapat pesanan Roti dan Kue dari masyarakat sekitar pada saat hari raya Keagamaan, Ibadah Rumah tangga dan acara resmi lainnya. Dapur pengolahan mereka pun masih menggunakan ruang di kantor Desa dengan peralatan pengolahan tergolong standar. Hal ini ditingkatkan melalui kegiatan PKM yang didanai KEMENDIKTISAINTEK Tahun 2025, pada akhirnya mitra bisa memperoleh manfaat positif dan makin eksis dalam pengolahan pangan. Adanya PKM Dikti disini maka terjadi peningkatan ketrampilan dari Mitra dan memperlancar usaha mereka sehingga ada peningkatan pendapatan dan tercipta kenyamanan di lokasi mitra.
<b>Keywords:</b> Local Yeast Food Processing PKK Mother Product Diversification East Baumata	The PKK group, which is a partner, was initially formed to support each work of the group members consisting of 16 housewives and young women aged 20-40 years, education levels varied from junior high school (members) to high school (Treasurer; Secretary) and Bachelor (Chairman of the PKK). This group routinely produces food, especially making and selling cakes daily in the tourist area as well as the school area, accepting orders for holidays, church worship and special events. The Chairman of the PKK is the wife of the Village Head, Mrs. Arni Susanti Halla Humau, SPd. This PKK group has a bakery business or sells cakes, bread, in addition to being sold in tourist areas and also sold to the general public, but it is still incidental, not continuous and sustainable, nor does it have a PIRT and the storage space for cakes is not good. Even so, this PKK group often receives orders for bread and cakes from the surrounding community during religious holidays, household worship and other official events. Their processing kitchen still uses space in the village office with standard processing equipment. This is improved through PKM activities funded by the Ministry of Education and Science in 2025, in the end partners can get positive benefits and increasingly exist in food processing. The existence of PKM Dikti here, there is an increase in the skills of Partners and smoothing their businesses so that there is an increase in income and comfort is created at the partner's location.
	This is an open access article under the <a href="https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/">CC-BY-SA</a> license.
	

## I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya mikroorganisme lokal yang memegang peranan vital dalam industri pangan, terutama melalui proses fermentasi. Salah satu agen fermentasi yang paling umum dan esensial adalah ragi lokal (*Saccharomyces* spp. atau kultur campuran lainnya). Pemanfaatan ragi ini secara

tradisional telah menghasilkan beragam produk pangan khas daerah, seperti tapai, brem, atau pengembangan adonan roti (Widodo, 2020). Desa Baumata Timur, Kabupaten Kupang, memiliki potensi sumber daya alam yang mendukung ketersediaan bahan baku untuk pengolahan pangan. Pemberdayaan kelompok Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dipandang strategis untuk mengoptimalkan potensi ini, mengingat peran sentral mereka dalam ekonomi rumah tangga dan ketahanan pangan keluarga (Sari & Pratama, 2021).

Kelompok PKK yang adalah mitra ini awalnya dibentuk untuk menunjang setiap karya dari anggota kelompok yang beranggotakan 16 orang Ibu-ibu Rumah Tangga dan Remaja Puteri usia 20-40 tahun, tingkat pendidikan bervariasi dari SMP (anggota) SMA (Bendahara ; Sekretaris) dan Sarjana (Ketua PKK). Kelompok ini rutin produksi pangan khususnya pembuatan dan berjualan kue sehari-hari di area Wisata juga area sekolah, menerima pesanan untuk hari Raya, ibadah Gereja dan acara khusus. Ketua PKK adalah istri Kepala Desa Ibu Arni Susanti Halla Humau, SPd. Kelompok ini dibentuk dengan SK KEPDES no.00/002/DBT/SK PKK DBT /III/2019.

Kelompok PKK ini memiliki usaha bakery atau jualan Kue, Roti, selain dijual pada area wisata juga dijual untuk masyarakat umum, namun masih bersifat insidental, belum kontinyu dan berkelanjutan, juga belum memiliki PIRT dan ruang penyimpanan Kue belum baik. Walaupun demikian kelompok PKK ini sering mendapat pesanan Roti dan Kue dari masyarakat sekitar pada saat hari raya Keagamaan, Ibadah Rumah tangga dan acara resmi lainnya.

Dapur pengolahan mereka pun masih menggunakan ruang di kantor Desa dengan peralatan pengolahan tergolong standar. Hal ini ditingkatkan melalui kegiatan PKM yang didanai KEMENDIKTISAINTEK Tahun 2025, diharapkan mitra bisa memperoleh manfaat positif dan makin eksis dalam pengolahan pangan.

Pengabdian dan kegiatan pengabdian terkait pengolahan pangan berbasis fermentasi telah banyak dilakukan. Beberapa studi menunjukkan keberhasilan pemanfaatan ragi dalam meningkatkan nilai gizi dan umur simpan produk, serta membuka peluang ekonomi baru (Nurhayati, 2019); (Sutrisno et al., 2022). Misalnya, telah dilakukan pengembangan roti fungsional dengan ragi alami dan pelatihan pengolahan kue tradisional di berbagai daerah. Secara umum, inovasi pangan saat ini bergerak menuju produk lokal spesifik dengan penekanan pada nilai tambah ekonomi.

Meskipun kajian pustaka menunjukkan potensi besar dari ragi lokal, implementasinya di Desa Baumata Timur masih menghadapi kesenjangan signifikan (gap): Pengabdian yang ada berfokus pada teknik pengolahan ragi yang umum, namun belum menyentuh secara spesifik pengembangan produk inovatif dan diversifikasi menggunakan ragi lokal spesifik daerah Kupang. Ibu PKK setempat masih terbatas pada pengolahan konvensional, sehingga produk yang dihasilkan minim variasi dan nilai jualnya rendah. Sebagian besar kegiatan PKM berhenti pada tahap pelatihan. Belum ada pendampingan terintegrasi yang menghubungkan proses pengolahan ragi lokal dengan aspek pengemasan, pemasaran digital, dan manajemen usaha di tingkat desa Baumata Timur. Hal ini menunjukkan bahwa diperlukan intervensi yang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan aspek kewirausahaan (BanoEt, 2017).

Kebaruan (Novelti) dari kegiatan pengabdian ini terletak pada dua aspek utama Mengangkat potensi ragi lokal yang ada di Kabupaten Kupang sebagai basis utama inovasi produk pangan, yang berbeda dari ragi pabrika pada umumnya. Menerapkan model pelatihan praktik langsung yang berorientasi pada hilirisasi produk, yaitu mencakup tahap produksi, standarisasi resep, pengemasan menarik, hingga simulasi pemasaran produk pangan berbasis ragi lokal.

Berdasarkan analisis kesenjangan dan kebaruan yang ditawarkan, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk Meningkatkan literasi teknis Ibu PKK Baumata Timur tentang pemanfaatan dan potensi ekonomi ragi lokal, Mentransfer keterampilan pengolahan ragi lokal menjadi produk pangan unggulan yang inovatif dan memiliki daya saing pasar, Mendorong pembentukan embrio usaha (UMKM) Ibu PKK sebagai upaya peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

## II. MASALAH

Letak kelompok PKK di desa wisata adalah hal yang sangat menguntungkan dan sangat berpotensi untuk membuka lapangan kerja baru sehingga meningkatkan pendapatan Rumah Tangga demi tercapainya ketahanan pangan di tingkat Rumah Tangga. Hasil usaha dapat digunakan membeli keperluan Rumah Tangga. Potensi lain dari mitra adalah pada dusun 5, sejumlah 60% masyarakat memiliki lahan yang tumbuh pohon lontar sebagai pohon yang sering disadap diambil air tuak manisnya untuk diminum sebagai penambah

stamina karena mengandung zat sumber energi (Profil desa Baumata Timur).Konsumen biasa menyadap lontar untuk diminum selanjutnya sisa dibuang begitu saja. Kalaupun dijual “air tuak manis pergelas Rp.10.000 saja ataupun perbotol ukuran 600ml seharga Rp.25.000. Jika bahan baku tuak manis ini berupa mur diolah lanjut dan dijual berupa produk olahan Roti dari ragi lokal perloyang Rp.150.000,- Meskipun demikian melalui Pengabdian dari pengusul pada tahun 2017 dan 2018 (Widodo, 2020) yang juga didanai DIKTI didapati adanya” biang ragi lokal“yang bisa dibuat dari endapan mur yang dihasilkan dari air hasil sadapan buah pohon lontar yang biasanya dibuang ini. Jika diolah lanjut dan dijual berupa produk olahan Roti dari ragi lokal perloyang Rp.150.000,-

Hal ini yang diangkat sebagai topik utama dalam pengolahan pangan menggunakan ragi lokal.Melalui PKM ini kegiatan pelatihan pengolahan pangan menggunakan ragi lokal menjadi suatu harapan baru sehingga dengan dukungan sarana prasarana dari KEMENDIKTISAINTEK .mitra dapat kontinyu produksi pangan dan dapat melakukan penjualan produk secara tepat dan bijaksana(Nurhayati, 2019).

Mitra menjadi lebih terampil dan percaya diri dalam melakukan diversifikasi produk. Produk Roti yang dihasilkan dengan spesifikasi menurut SNI 01-3840-1995 antara lain kadar air maksimum 40%,kadar abu maksimum 3%,kadar gula minimum 8%,lemak maksimum 3%,total mikroba maksimum -koloni/gram,bau dan rasa normal ( SNI.1995) (Sari & Pratama, 2021)

### III. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Desa Baumata Timur, Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Pemilihan lokasi didasarkan pada hasil survei awal yang menunjukkan adanya potensi sumber daya ragi lokal serta tingginya semangat kelompok Ibu PKK untuk mengembangkan usaha(2021 Regina I.M.BanoEt., n.d.).

Mitra utama dalam kegiatan ini adalah Kelompok Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Baumata Timur. Kelompok ini dipilih karena merupakan organisasi yang terstruktur dan aktif dalam kegiatan peningkatan kesejahteraan keluarga serta memiliki motivasi tinggi untuk menambah penghasilan melalui usaha produktif.

Tabel 1. Tahapan Metode Pelaksanaan

<i>Solusi Permasalahan</i>	<i>Metode Pelaksanaan</i>
Sosialisasi pada Mitra PKK agar Membuat panganan sehat dengan harga terjangkau, enak, tekstur lembut, aroma wangi dari ragi lokal dan mudah dibuat sendiri karena bahan lokal yang tersedia. Roti dan kue ini belum dijual di tempat lain berpotensi menjadi Ikon kuliner lokal. Hal ini mempunyai daya tarik sendiri karena berasal dari ragi lokal Produk mempunyai ijin atau PIRT	Tim Pelaksana melakukan sosialisasi, pelatihan ketrampilan dan transfer IPTEKS pencucian mur laru merah, penerapan dalam pembuatan produk Roti, Donat, Serabi bagi mitra kelompok PKK desa wisata Baumata Timur
Transfer teknologi juga ketrampilan cara membuat ragi lokal dari pelaksana kegiatan dan dapat diterapkan dalam pembuatan produk panganan Roti, Donat, Serabi.	Pelaksana kegiatan membantu mengurus pendaftaran sampai produk mempunyai PIRT Proses pembuatan ragi local yang ditransfer yaitu <i>laru</i> merah (nira dari lontar hasil fermentasi 4 hari) dituang maka endapan yang merupakan <i>mur</i> akan tetap ada dalam wadah, endapan ini diambil menggunakan sendok plastik, dimasukan dalam toples didiamkan selama 1jam sampai benar-benar mengendap, ditiriskan lagi sampai terlihat hanya endapan setengah basah, diambilah endapannya ini menggunakan sendok plastik untuk dicuci dengan air dingin, dimana air dingin untuk mencuci sebelumnya telah dimasak sampai mendidih. Prosedur pencucian dengan cara: <i>Mur</i> dalam toples tersebut dicuci dengan air menggunakan perbandingan 1:2, <i>Mur</i> ini dibilas sebanyak 5 kali sampai tidak terasa aroma asam sebelum dipakai sebagai starter pembuatan roti dan produk diversifikasi bentuknya [3].
Diversifikasi bentuk dan rasa produk agar ada variasi sehingga lebih menarik konsumen.	Pelatihan sistimatis pembuatan roti dan Kue dengan Substitusi bahan baku seperti Roti dengan tepung Ubi

Pemasaran yang belum optimal, kurang informasi tentang pembayaran non tunai QRIS, belum ada promosi penjualan di tik tok.

kayu, Donat dengan substitusi tepung kentang, Roti Coklat dengan ragi lokal

1. Pelatihan penggunaan media social, pembuatan akun dan cara operating
2. Pendampingan untuk sosialisasi cara gunakan (QRIS).
3. Memberikan pelatihan penggunaan pembayaran non tunai
4. Melakukan pendampingan bagi mitra dalam sosialisasi QRIS
5. Membantu promosi mitra dalam penggunaan QRIS melalui display menarik/banner usaha
6. Melakukan monitoring dan evaluasi pasca PKM dan pendampingan pada usaha PKK selama 4 Bulan pasca kegiatan

Semua pelaksanaan Pengabdian Kemitraan Masyarakat ini kami kemas pelaksanaannya dalam 5 tahapan Pelaksanaan Pengabdian :

1. Konsolidasi pelaksana kegiatan bersama mitra, dilaksanakan sebelum kegiatan berlangsung untuk memastikan ketersediaan bahan baku di mitra dan persiapan lokasi kegiatan yang melibatkan partisipasi mitra juga kebijakan kepala desa Bapak Melki Humau,SH yang sangat antusias dan mendukung kegiatan PKM ini.
2. FGD untuk pelatihan pembuatan produk, pelatihan IT untuk pemasaran, diawali dengan kegiatan pembukaan oleh Kepala LPM UKAW yang diwakili oleh Sekretaris LPM UKAW bapak David Loba,SPd.,MPd.
3. Kegiatan /demonstrasi pembuatan produk Roti,Donat,Serabi dilakukan pada sesi ke 2 kegiatan bagi ibu PKK ,tempat di desa Baumata Timur, diawali dengan pemilihan bahan baku,pembuatan mur Laru Merah ,dan penerapannya pada produk serabi,roti dan donat. Ada juga pelatihan pembuatan akun Tik Tok untuk promosi, dan arahan untuk pendaftaran akun QRIS untuk pembayaran non tunai,serta akan dilakukan pengenalan pendaftaran PIRT.
4. Pendampingan ini akan dilaksanakan berdampingan dengan mahasiswa yang akan melakukan praktek di area mitra dan tim pengabdian akan memantau kegiatan ibu PKK agar produksi tetap bisa kontinyu.
5. Pelaporan sampai evaluasi kegiatan bersama Mitra dan aparat Desa

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang PKM ini dimulai dari sosialisasi, kegiatan pelatihan,pendampingan hingga evaluasi. Sangat bermanfaat pada peningkatan ketrampilan Mitra sehingga usaha bakery mereka bisa berlangsung kontinyu setiap saat dengan demikian pendapatan meningkat dan memberikan kenyamanan bagi masyarakat. Pangan Lokal yang diolah dari ragi lokal mendapat perhatian khusus dari aparat desa sehingga mendapat respon yang sangat antusias dan dukungan positif. Diharapkan kegiatan dari KEMENDIKTISAINTEK ini dapat terus bermanfaat.

Hasil pelaksanaan kegiatan ditampilkan melalui gambar dibawah ini :



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Awal

Gambar 1 merupakan kegiatan sosialisasi awal pada kepala desa sebagai pimpinan wilayah. Tim melakukan konsolidasi dan informasi mengenai kegiatan yang lolos dana Kemendiktisaintek.



Gambar 2. Pengantaran Barang

Gambar 2 diatas merupakan kegiatan pengantaran barang oleh Ketua tim bagi kelompok ibu PKK



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan

Gambar 3 merupakan kegiatan Pembukaan kegiatan oleh bapak kepala desa Melki Humau,SH ,dan juga secara resmi dibuka LPM UKAW Bapak David Loba SPd.,MPd. Pengalungan celemek simbolis bagi ketua PKK.



Gambar 4. Pemaparan Materi

Gambar diatas merupakan kegiatan penyampaian Materi sosialisasi pengaturan keuangan oleh ibu Yudith Lerrick,SE,MM



Gambar 5. Hasil Pengolahan PkM

Gambar 5 merupakan kegiatan Materi Pengolahan pada PKM bagi kelompok PKK desa wisata Baumata Timur, Pemanfaatan ragi Lokal pada Pangan dilaksanakan langsung oleh ketua Tim Pengabdian yaitu Regina Ilse Marcelina BanoEt,SP.,MP.Mitra sangat antusias bahkan mampu melakukan duplikasi metode dan menghasilkan diversifikasi produk.



Gambar 6. Pembuatan Akun TikTok



Gambar 7. Hasil Edit Video

Gambar diatas merupakan hasil Kegiatan selanjutnya adalah mengedit video untuk akun youtube ,publikasi media masa dan menjadi narasumber di RRI serta mengikuti beberapa poertemuan bersama desa dalam rangka meningkatkan pemahaman pada kegiatan pengolahan ini.

#### PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI (HARD DAN SOFT)

##### 1. Proses Pembuatan ragi Lokal

- Nira dari pohon lontar di pekarangan masyarakat di Baumata Timur diambil pada pagi hari kemudian difermentasikan menjadi *mur laru* laru merah.
- Mur Laru Merah berupa endapan ini diambil menggunakan sendok plastik, dimasukkan dalam toples didiamkan selama 1jam sampai benar-benar mengendap, ditiriskan lagi sampai terlihat hanya endapan setengah basah, endapan inidiambil menggunakan sendok plastik untuk dicuci/dicampurkan dengan air matang dingin.
- Prosedur pencucian dengan cara : *Mur* dalam toples tersebut dicuci dengan air menggunakan perbandingan 1 : 2 *Mur* ini dibilas sebanyak 5 kali sampai tidak terasa aroma asam sebelum dipakai sebagai starter pembuatan Roti,Donat, Serabi (S. H. P. Sederhana. Regina I.M.BanoEt 2024., n.d.). Sebanyak 500 ml mur laru merah sudah siap sebagai ragi lokal,dapat menghasilkan 1 loyang Roti dijual seharga @ Rp.150.000,-

##### 2. Proses Pembuatan Roti dari Ragi Lokal

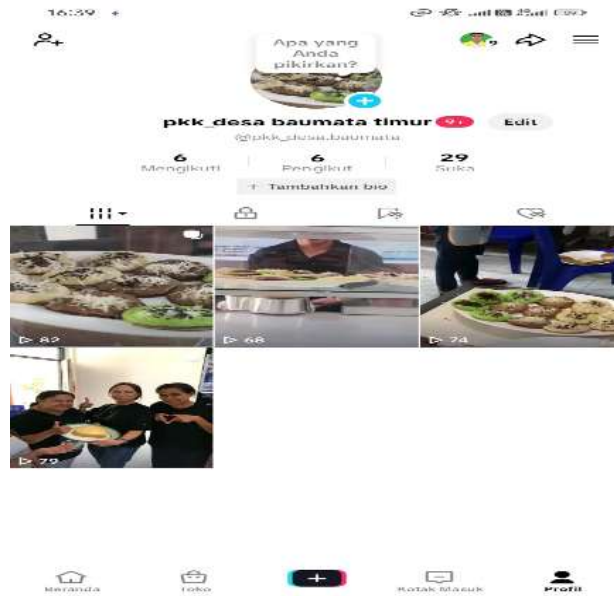
- Campurkan 500 gr tepung terigu dan *mur laru* merah 250 ml, kemudian ditambahkan 100 gr gula, 75 gr margarine, 20 gr susu, 0,5 gr garam, dan 2 butir telur, selanjutnya adonan diaduk sampai merata sambil terus diberi **ragi lokal cair** sebanyak 250 ml secara bertahap.
- Jika semua bahan tercampur rata, adonan dicetak ke dalam cetakan roti. Pencetakan adalah proses pembentukan adonan untuk dipanggang.
- Setelah proses pencetakan, adonan didiamkan selama 30 menit untuk proses fermentasi atau pengembangan adonan. Setelah 30 menit dan fermentasi cukup, adonan dimasukkan ke dalam oven dan dibakar sampai kulit atas dari roti biasanya berwarna cokelat. Roti dipanggang dalam oven pada suhu 180°C selama 60 menit. kemudian dikeluarkan lalu didinginkan.
- Pada diversifikasi bentuk kita bisa membentuknya menjadi bentuk cincin dan lubang ditengah agar berbentuk donat.
- Prosedur serabi adonan roti dari ragi lokal bisa digoreng pada wajan teflon(Sutrisno et al., 2022).

Klaim produk yang akan dihasilkan setelah kegiatan PKM oleh pelaksana seperti pada gambar-gambar berikut:



Gambar 8. produk serabi ,donat,roti yang dihasilkan saat pelatihan.

##### 3. Untuk digitalisasi menghasilkan akun tik tok sarana pemasaran dan promosi produk ke masyarakat luas.



Gambar 9. Akun Tiktok

### FOTO/DOKUMENTASI DLL

Selama kegiatan PKM Tahun anggaran 2025 ini ,luaran yang dihasilkan oleh tim Pengabdian adalah pemberitaan kegiatan di media masa elektronik dan cetak,wawancara kegiatan di RRI Pro 4 ketua diundang sebagai pemateri, video diunggah di youtube Lembaga, draft artikel, peningkatan ketrampilan mitra pada pengolahan dan diversifikasi produk, penunjukan admin untuk digitalisasi pada kelompok PKK tersebut.



Gambar 10. Hasil Dokumentasi Akhir Kegiatan

## V. KESIMPULAN

Kebermanfaatn PKM untuk produk ini adalah hasil hilirisasi Pengabdian berguna pada bidang pemberdayaan masyarakat desa Baumata Timur khususnya bagi mitra kelompok ibu-ibu PKK desa wisata Baumata Timur.

Kegunaan pelatihan ini terletak pada pemanfaatan potensi lokal yaitu mur laru merah yang bernilai jual sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya bagi anggota dan pengurus kelompok PKK, menciptakan kenyamanan masyarakat dan produk ini spesifik sehingga berpotensi menjadi ikon desa wisata Baumata Timur. Hal ini sesuai dengan riwayat Pengabdian sebelumnya yang mana teknologi ini telah diuji cobakan pada berbagai level penggunaan dan jenis ragi sehingga mendapatkan formula yang tepat dan sudah dipatenkan sehingga dalam penerapannya mudah untuk di adopsi oleh mitra. Kemendikstisaintek tetap terbaik untuk terus memberikan dorongan dan stimulus lewat pendanaan pada kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) yang terus memberikan dampak positif bagi masyarakat luas dan juga insan akademik.

## UCAPAN TERIMAKASIH

1. Kementerian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan yang telah mendanai kegiatan PKM di desa Baumata Timur,
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Kristen Artha Wacana di Kupang
3. Mitra PKM, Kelompok Ibu-ibu PKK desa Baumata Timur dengan Ketua Ibu Arni Susanti Humau Halla,SPd

## DAFTAR PUSTAKA

- BanoEt, R. I. M. (2017). Penggunaan mur laru merah sebagai sumber ragi lokal pada pembuatan roti dengan atau tanpa substitusi tepung ubi kayu dalam jurnal prosiding seminar nasional mipa undana energi terbarukan untuk menunjang pembangunan di daerah lahan kering.
- Nurhayati. (2019). Peran ragi alami dalam peningkatan kualitas roti fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 112–120.
- Regina I.M.BanoEt., 2021. (n.d.). .The Physical and Chemical Characteristics of Potato Doughnuts Using semi-Liquid Local Yeast Derived from Myrrh of Red Fermented Palm Sap *Jurnal of Sustainable Development Science* Vol.3 no.2 December 2021 <http://ejournal.undwi.ac.id/index.php/jsds> Penerbit: Universitas dwijendra Press.
- Regina I.M.BanoEt, S. H. P. Sederhana., 2024. (n.d.). Judul Invensi: Metode Pencucian Mur Laru Merah.,Nomor paten IDS000006958,Tanggal (pp. 29-11–2023).
- Sari, A. M., & Pratama, R. A. (2021). Peran strategis ibu PKK dalam ketahanan pangan keluarga di masa pandemi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 45–56.
- Sutrisno, E., Budiarti, D., & Hidayat, A. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan kue tradisional berbasis fermentasi. *Jurnal Abdimas*, 5(3), 201–210.
- Widodo, J. (2020). Analisis potensi mikroorganisme lokal sebagai biang fermentasi pangan tradisional di Nusa Tenggara Timur. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian* (pp. 40–50).