

PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN PELATIHAN PRODUKSI DODOL SEBAGAI DIVERSIFIKASI LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) PADA MASYARAKAT DESA MENDALE ACEH TENGAH

Anna Permatasari Kamarudin¹, Lenawati Asry², Ratnawati³, Elisa Khairani⁴, Rizskywan Purnama⁵, Rahmadi Asri⁶, Amna⁷, Sabri⁸, Anwar Hidayat⁹, Via Agustina¹⁰, Seri Rezeki¹¹

Universitas Gajah Putih

Email: annapermatasari83@gmail.com; lenaugp@gmail.com; ratnawatiugp@gmail.com; elisakhairanigayo@gmail.com; riskywan20@gmail.com; rahmadi2808@gmail.com; amnaabdurrahman1970@gmail.com; winsabri.ugp.tkn@gmail.com; anwarhidayat.hd@gmail.com; viaagustina199@gmail.com; s3rirejeki03@gmail.com

Abstract

Mendale Village is one of the villages in Takengon, Central Aceh, located on the shores of Lake Laut Tawar. So far, Mendale Village has not had a product that can be used as a typical souvenir from Mendale Village and can increase community income. In fact, Mendale Village has a lot of natural resources. The existence of resources in the form of yellow pumpkin can be processed into dodol. Therefore, the purpose of this Community Service program is to increase the knowledge and skills of the Mendale Village community to process yellow pumpkin into yellow pumpkin dodol which can be used as a typical culinary souvenir. The community service method used is through counseling and demonstration. The partners who attended came from mothers from the general public and the Family Welfare Empowerment Movement Team, totaling 20 people. The results of the Pre Test and Post Test that community knowledge and skills had increased. Especially regarding the use of yellow pumpkin in food and beverage products, including dodol products and the existence of these products, including dodol products and the existence of these products will provide added value to yellow pumpkin. The results of the implementation evaluation showed that almost all partners stated 'Strongly Agree' to several statements. The statements are, regarding the event schedule, the training material is appropriate, the theme is interesting, the program is very useful and partners will follow the same program if it is held again in the future, each statement gets a percentage of 100% or all partners, 20 people stated 'Strongly Agree'.

Keywords: knowledge; production training; dodol; pumpkin; diversification

Abstrak

Desa Mendale merupakan salah satu desa di Takengon Aceh Tengah yang terletak di tepi danau Laut Tawar. Selama ini Desa Mendale belum mempunyai produk yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Mendale dan dapat menambah pendapatan masyarakat. Padahal sumber daya alam Desa Mendale sangat banyak. Adanya sumber daya berupa labu kuning dapat diolah menjadi dodol. Oleh karena itu tujuan dari program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Mendale untuk mengolah labu kuning menjadi dodol labu kuning yang dapat digunakan sebagai oleh-oleh kuliner khas. Metode pengabdian yang dilakukan adalah dengan cara penyuluhan dan demonstrasi. Mitra yang hadir berasal dari ibu-ibu masyarakat umum dan Tim Penggerak Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga, sebanyak 20 orang. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan masyarakat telah mengalami peningkatan. Terutama mengenai pemanfaatan labu kuning dalam produk makanan dan minuman, diantaranya berupa produk dodol dan adanya produk tersebut akan memberikan nilai tambah pada labu kuning. Hasil

evaluasi pelaksanaan menunjukkan bahwa hampir sebagian besar mitra menyatakan ‘Sangat Setuju’ pada beberapa pernyataan. Adapun pernyataannya adalah, mengenai susunan acara, materi pelatihan sesuai, tema menarik, program sangat bermanfaat dan mitra akan mengikuti program yang sama apabila diadakan lagi pada masa yang akan datang, masing-masing pernyataan mendapatkan persentase sebanyak 100% atau seluruh mitra, 20 orang menyatakan ‘Sangat Setuju’.

Kata kunci: pengetahuan; pelatihan produksi; dodol; labu kuning; diversifikasi

PENDAHULUAN

Desa Mendale, Kecamatan Kebayakan Aceh Tengah merupakan salah satu desa yang berada di wilayah wisata. Sehingga wilayah ini sangat ramai dikunjungi wisatawan lokal maupun pendatang saat hari-hari libur. Namun demikian, Desa Mendale belum mempunyai kuliner khas yang mencirikan desa tersebut. Banyak jenis hortikultura yang subur dan sesuai ditanam di dataran tinggi ini. Salah satunya labu kuning (*Cucurbita moschata*). Labu kuning atau biasa disebut sebagai ‘petukel’ oleh masyarakat setempat selama ini hanya dimanfaatkan sebagai sayuran ataupun sesekali menjadi kolak atau beberapa panganan berupa kue-kue yang menggunakan bahan dasar labu kuning. Kelebihan labu kuning adalah warna kuning yang alami dan sangat menarik, selain itu juga mempunyai aroma manis yang khas.

Tanaman labu kuning biasa dijumpai di kebun-kebun milik masyarakat. Jenis labu ini mudah dan sangat sesuai dikembangkan di dataran tinggi. Salah satu produk yang belum banyak dibuat di desa ini adalah dodol yang menggunakan bahan dasar labu kuning. Penelitian Saroinsing et al., (2015) menyebutkan bahwa pembuatan dodol menggunakan 75% labu kuning memberikan tekstur yang terlalu lembek, Sehingga perlu dikurangkan proporsi labu kuningnya dengan cara menambahkan teung ketan atau pulut.

Berdasarkan kajian Millati et al. (2020), menyatakan bahwa labu kuning ini banyak mengandung serat, pektin salah satunya. Senyawa bioaktif lainnya adalah vitamin A, Beta Karoten, tokoferol, vitamin B6, K, dan juga C, Thiamin, serta Riboflavin. Kajiannya melaporkan tentang pengolahan labu kuning menjadi dodol dan produk lainnya. Kandungan labu kuning tersebut menyebabkan labu jenis ini mempunyai banyak manfaat bagi manusia. Labu kuning merupakan salah satu pangan yang mempunyai manfaat kesehatan. Hilirisasi labu kuning mendorong terbentuknya usaha yang berbasis labu kuning sebagai makanan sehat. (Nasrulloh, 2019).

Sementara itu laporan Novitawati et al., (2023) mengetengahkan olahan labu kuning menjadi donat, puding dan bolu labu kuning. Produk-produk pangan yang dilaporkan Syafrani (2023) adalah bolu kukus dan kue lapis labu kuning. Selain penyuluhan, tim pelaksana juga memperagakan dan mempraktekan langsung cara-cara mengolah labu kuning, sekaligus resep olahan yang merupakan materi pokok dari kegiatan tersebut. Selama pelaksanaan program, Nampak jelas antusias peserta. Hal ini

ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan mitra. Ini menandakan tingginya keingintahuan peserta terhadap tema yang disampaikan narasumber. Sementara itu, borang evaluasi yang diisi oleh mitra digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan. Hasil laporan Anam (2025) menyatakan bahwa salah satu cara pemberdayaan adalah dengan cara pengolahan dari bahan pangan yang mendominasi di desa tersebut dan menurut Ardli (2024) dengan melalui pelatihan kewirausahaan.

Dodol labu kuning juga dapat difortifikasi dengan daun katuk (Nurwahida et al., 2018). Olahan pudding labu kuning juga telah dilakukan pada Program Pengabdian kepada Masyarakat untuk menangani stunting (Wahyudi et al., 2024). Panganan menggunakan labu kuning juga merupakan salah satu upaya untuk mengenalkan pangan sehat pada masyarakat (Ramonah et al., 2023). Kajian Saranani (2020) menunjukkan bahwa adanya olahan labu kuning dapat meningkatkan nilai jual produk. Oleh karena itu tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan melatih keterampilan masyarakat melalui upaya diversifikasi labu kuning menjadi dodol labu kuning sebagai oleh-oleh kuliner khas bagi wisatawan.

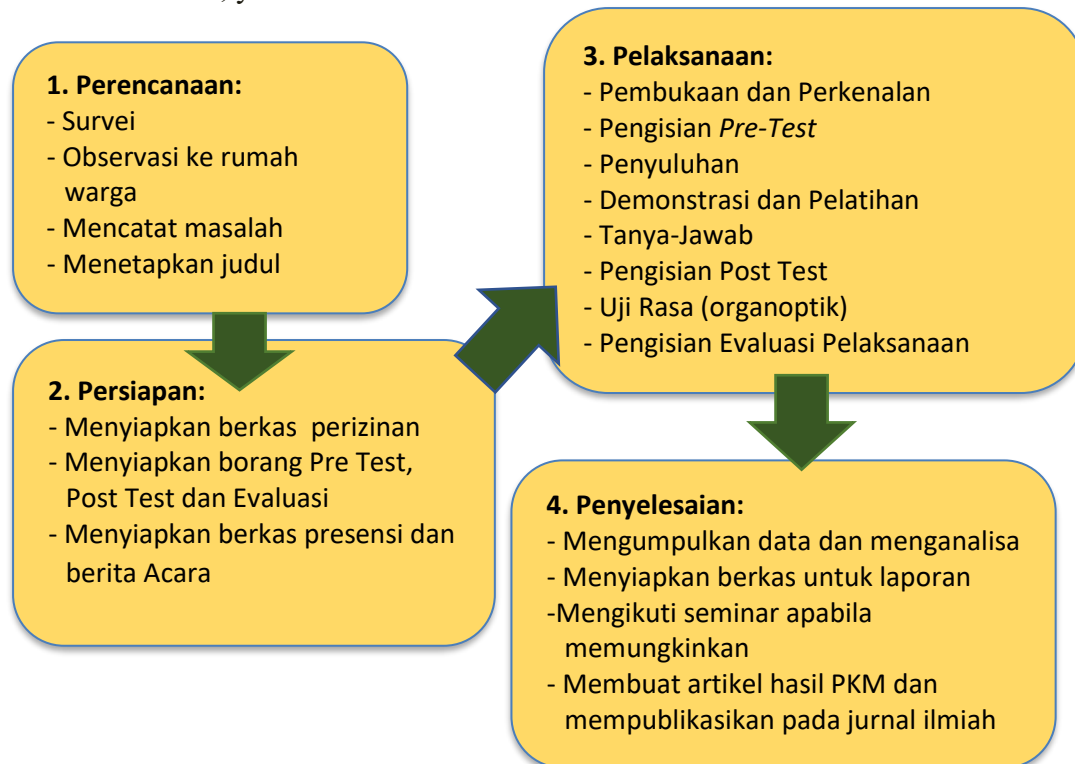
METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan pada Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah melalui Penyuluhan yang disampaikan berupa Ceramah dan Tanya-Jawab. Dilanjutkan dengan Demonstrasi dan Pelatihan. Tim Pengabdian merupakan dosen-dosen Universitas Gajah Putih dari berbagai disiplin ilmu. Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada Jumat 25 April 2025 di Ruang Aula Kantor Kepala Desa di Desa Mendale pada pukul 09.00 hingga selesai. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan, dilakukan 2 minggu sebelum pelaksanaan. Tim sudah mengunjungi Kepala Desa dan masyarakat untuk mencari informasi, observasi terhadap masalah yang ada di masyarakat sekaligus pengurusan izin untuk dapat melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat di desa tersebut. Pada tahap ini, Tim juga mencari solusi dan ide program yang akan dilaksanakan. Tim menentukan tema dan judul program yang akan dilaksanakan mengarah pada diversifikasi sumber daya alam yang ada di desa yaitu labu kuning.

- 2 Tahap Persiapan, dilakukan oleh beberapa orang dari Tim, terutama dalam menyediakan dan menyiapkan surat-surat yang diperlukan, berkas administrasi, borang PkM termasuk berkas-berkas Pre-Test, Post Test dan Evaluasi Mitra serta alat dan bahan yang diperlukan. Tim Pengabdian juga menyiapkan semacam lembaran informasi yang berisikan manfaat dan khasiat labu kuning dan resep olahan dodol labu kuning.

3. Tahap Pelaksanaan, merupakan tahap utama dari serangkaian kegiatan PkM ini. Pelaksanaan dilakukan oleh Tim Dosen Universitas Gajah Putih yang berasal dari beberapa fakultas bersama dengan mitra, yaitu masyarakat Desa Mendale sekaligus para Kader PKK Desa Mendale. Pada tahap pelaksanaan meliputi beberapa kegiatan yang harus dilaksanakan, yaitu:



Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan dijabarkan sebagai berikut:

1. Perencanaan

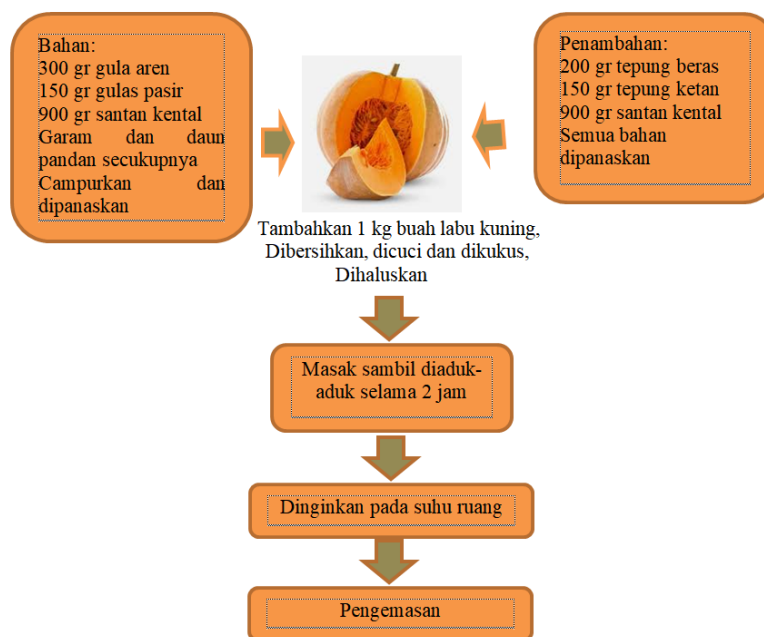
Perencanaan telah dilakukan 2 minggu sebelum dilakukan pelaksanaan. Perencanaan dilakukan setelah dilakukan survei ke tengah-tengah masyarakat, melihat situasi dan kondisi lingkungan di Desa Mendale. Tim Pengabdian juga mengunjungi Kepala Desa untuk mendapatkan informasi yang lebih detail. Menurut Kepala Desa, mereka sudah mempunyai kios yang didapatkan dari hadiah bantuan Baitul Maal karena memenangkan suatu kompetisi dari Tim Penggerak PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). Sesuai dengan hasil survei maka Tim Pengabdian memilih untuk memanfaatkan bahan pangan yang terdapat di desa tersebut untuk dijadikan sebagai produk dan diusahakan oleh masyarakat terutama ibu-ibu PKK. Salah satunya adalah dengan memproduksi dodol dari bahan pangan labu kuning.

2. Persiapan

Persiapan dilakukan dengan cara menyiapkan semua borang yang diperlukan seperti *Pre Test* dan *Post Test* yang nantinya akan disebarakan kepada para mitra untuk mereka isi. Borang ini berisi mengenai segala sesuatu yang berkaitan dengan produk yang akan dihasilkan. Hal ini berawal dari kandungan dan khasiat labu kuning, pengetahuan mengenai labu kuning secara umumnya dan produk yang dapat dihasilkan dari labu kuning. Borang evaluasi juga disediakan bagi mitra untuk menilai pelaksanaan kegiatan yang dilakukan. Tim juga menyiapkan semua keperluan berkas administrasi yang diperlukan seperti, surat-surat perizinan.

3. Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan inti dari tahapan yang telah dilalui dari perencanaan hingga penyelesaian. Pelaksanaan ini dilakukan pada hari Jumat tgl 15 April 2025, pada pukul 09.30 hingga selesai. Adapun mitra yang hadir pada acara ini adalah 20 orang yang terdiri dari ibu-ibu Tim Penggerak PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Masyarakat). Acara diawali dengan perkenalan dan dilanjutkan dengan pengisian *Pre-Test*, untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra sebelum dilakukan penyuluhan. Adapun semua bahan yang diperlukan dan metode pengolahan ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pengolahan Dodol Labu Kuning

Acara dilanjutkan dengan penyuluhan dari narasumber kepada mitra, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 3. Setelah penyuluhan, mitra diberikan kesempatan untuk bertanya dan kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan labu kuning menjadi dodol, sebagaimana diperlihatkan pada Gambar 4 dan 5. Pada saat dilakukan

demonstrasi, mitra juga diberi kesempatan untuk bertanya. Ini termasuk dalam sesi Tanya-Jawab. Pada tahap ini banyak mitra yang bertanya dengan antusias. Hal ini menunjukkan bahwa mitra mempunyai rasa keingin-tahuan yang besar.



Gambar 3. Penyuluhan Pengolahan Labu Kuning

Setelah dilakukan demonstrasi, mitra diberikan borang *Post Test*. Tujuan pengisian borang *Post Test* adalah untuk mengetahui sejauh mana mitra dapat menerima pengetahuan dan keterampilan baru mengenai labu kuning sekaligus pengolahannya.



Gambar 4. Sebagian Mitra Memperhatikan Demonstrasi



Gambar 5. Demonstrasi oleh Salah Seorang Tim

Adapun hasil Pre-Test dan Post-Test diperlihatkan pada Tabel 1. Di bawah ini. Secara keseluruhan telah terjadi peningkatan pengetahuan mitra dari *Pre-Test* ke *Post Test*. Peningkatan sebanyak 65% terjadi pada pernyataan 1, bahwa mitra sudah mengetahui bahwa labu kuning dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Sementara itu, 3 pernyataan peningkatan yang diurutkan dari kenaikan (persentase) yang paling tinggi ke rendah adalah pernyataan 7, 'Labu kuning dapat diolah menjadi dodol', yaitu 90%, pernyataan 4, 'Labu kuning dapat diolah menjadi makanan dan minuman', yaitu 80% dan pernyataan 10, 'Hasil olahan labu kuning menjadi dodol dapat meningkatkan nilai tambah labu kuning', yaitu 75%.

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post Test (n=20 orang)

No.	Pernyataan	Pre-Test		Post-Test	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Saya mengetahui bahwa labu kuning dapat diolah berbagai macam makanan	5 (25%)	15 (75%)	18 (90%)	2 (10%)
2.	Nutrisi labu kuning sangat baik bagi kesehatan	12 (60%)	8 (40%)	16 (80%)	2 (20%)

3.	Labu kuning banyak mengandung lemak	10 (50%)	10 (50%)	20 (100%)
4.	Labu kuning dapat diolah menjadi makanan dan minuman	4 (20%)	16 (80%)	20 (100%)
5.	Olahan labu kuning menjadi dodol dapat menjadi usaha keluarga	6 (30%)	14 (70%)	18 (90%) 2 (10%)
6.	Biji labu kuning dapat dijadikan kuaci dan berkhasiat bagi kesehatan	8 (40%)	12 (60%)	17 (85%) 3 (15%)
7.	Labu kuning adalah dapat diolah menjadi dodol	2 (10%)	18 (90%)	20 (100%)
8.	Labu kuning baik bagi makanan bayi sebagai MPASI dan juga balita	5 (25%)	15 (75%)	18 (90%) 2 (10%)
9.	Kadar air labu kuning tinggi	7 (35%)	13 (65%)	20 (100%)
10.	Hasil olahan labu kuning menjadi dodol dapat meningkatkan nilai tambah labu kuning	5 (25%)	15 (75%)	20 (100%)

Produk dodol mempunyai tekstur bagian dalam yang lembut dan bagian luar yang kering, seperti mempunyai lapisan. Rasa dan aroma dari dodol labu kuning sangat khas karena terdapat campuran protein dari santan dan gula. Adanya pemanasan dan penggunaan gula dan santan, menyebabkan terjadinya reaksi karamelisasi. Reaksi ini menyebabkan dodol berwarna kecoklatan. Adonan dodol dapat dilakukan pengemasan setelah terasa suam. Hal ini untuk memudahkan membentuk dodol dengan bentuk yang dikehendaki. Dodol yang telah dibungkus dengan plastic dapat disusun dan ditempatkan pada mika. Pada Gambar 6 dan 7, menunjukkan adonan labu kuning yang sedang dimasak dan dodol yang siap dikemas. Namun pada pelatihan ini, mitra belum diberikan pelatihan tentang manajemen keuangan dan penentuan harga jual produk dodol.



Gambar 6. Pemasakan Adonan Labu Kuning



Gambar 7. Dodol setelah Pengemasan

4. Penyelesaian

Penyelesaian dilakukan dengan menganalisis semua borang yang telah dikumpulkan. Kemudian membuat laporan hasil Pengabdian kepada Masyarakat. Tim Pengabdian mengikuti Seminar Nasional yang mempresentasikan hasil Pengabdian kepada Masyarakat kepada masyarakat umum dan kalangan akademik. Dalam hal ini, Tim

Pengabdian mengikuti Seminar Nasional yang diadakan oleh ADPI Asosiasi Dosen Pengabdian kepada Masyarakat Indonesia). Tim juga melakukan publikasi artikel pada jurnal PKM.

Hasil penilaian evaluasi pelaksanaan yang telah dilakukan oleh mitra menunjukkan bahwa secara umumnya mitra sangat setuju dengan adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Adapun pernyataan ‘Sangat Setuju’ yang paling tinggi di antara pernyataan tersebut adalah tentang ‘Susunan acara sesuai’, ‘Materi pelatihan sesuai kebutuhan saya’, ‘Tema sangat menarik’, ‘Pelatihan ini sangat bermanfaat’ dan ‘Saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi’. Semuanya mendapatkan penilaian 100% atau sebanyak 20 orang mitra menyatakan ‘Sangat setuju’.

Tabel 2. Evaluasi Pelaksanaan (n=20 orang)

No.	Pernyataan	Tidak Setuju	Setuju	Sangat Setuju
1.	Mentor memberikan informasi dan pelatihan dalam kegiatan ini dengan baik	-	2(10%)	18(90%)
2.	Acara dimulai tepat waktu	-	5(25%)	15(75%)
3.	Susunan acara sesuai	-	-	20(100%)
4.	Materi pelatihan sesuai kebutuhan saya	-	-	20(100%)
5.	Materi diberikan dengan runtut	-	5(25%)	15(75%)
6.	Tema sangat menarik	-	-	20(100%)
7.	Narasumber menyampaikan materi dengan jelas	-	2(10%)	18(80%)
8.	Pelatihan ini sangat bermanfaat	-	-	20(100%)
9.	Saya puas terhadap kegiatan pelatihan ini	-	2 (10%)	18(90%)
10.	Saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi	-	-	20(100%)

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada masyarakat. Hasil dari *Pre-Test* dan *Post Test* yang telah dilakukan menunjukkan peningkatan yang paling tinggi adalah pernyataan mengenai ‘Labu kuning dapat diolah menjadi dodol’, yaitu 90%, ‘Labu kuning dapat diolah menjadi makanan dan minuman’, yaitu 80% dan ‘Hasil olahan labu kuning menjadi dodol dapat meningkatkan nilai tambah labu kuning’, yaitu 75%. Hal ini menunjukkan bahwa mitra telah menerima pengetahuan baru mengenai labu kuning.

Sementara itu Evaluasi pelaksanaan menunjukkan sebanyak 20 orang mitra menyatakan 'Sangat setuju' sebanyak 100% untuk pernyataan 'Susunan acara sesuai', 'Materi pelatihan sesuai kebutuhan saya', 'Tema sangat menarik', 'Pelatihan ini sangat bermanfaat' dan 'Saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi'.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, R. K., (2025). Pemberdayaan ekonomi Masyarakat Kalianget Besuki melalui Pengolahan Jamu Jahe Merah: Studi Kasus Penerapan Participatory Action Research. *DEVELOPMENT*, 4(1), 110-123.
- Ardli, M. N., (2024). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Pemula di Desa Krucil: Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat. *DEVELOPMENT*, 3(2), 99-109.
- Novitawati, Anggreani C. & Reski P. (2023). Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga dalam Pengolahan labu Kuning menjadi Camilan Sehat sebagai upaya Pencegahan Stunting. *JCES Journal of JCES (Journal of Character Education Society)*. 6(1) 27-34. <https://doi.org/10.31764/jces.v6i1.11196>
- Nurwahida, Ansharullah, & Wahab, D., (2018). Pengaruh Formulasi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Proksimat Dodol. *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 3, No.2, P. 1273-12882.
- Mahmud, M.K., Hermana, Nazarina, Marudut, Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Prohartini, S., Raswanti, I., Rahmawati, R, Santi, D. Permanasari, Y., Fahmida, U., Sulaeman, A., Andarwulan, N., & Marlina, L., (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan*.
- Millati, T., Udiantoro & Wahdah, R., (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. Selaparang: *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Berkemajuan*. Volume 4, Nomor 1, November 2020. 306-310.
- Rahmayuni, R., Dewi, Y., & Selfianti, D. (2023). Pemanfaatan Labu Kuning dan Rumput Laut dalam Pembuatan Dodol. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 115-123. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.115>
- Ramonah, D., Puspitasari, D. F., Pratiwi, A. D. P., Wulandari, (2023). Edukasi Pemanfaatan Labu Kuning sebagai bahan Pangan Sehat. *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)*. 6(10), 4377-4385.
- Saranani, M. & Hasniati. (2020). Pelatihan Pengolahan Dodol Susu Labu Kuning (Dollabu) sebagai upaya Meningkatkan Nilai Jual dan Kreasi Olahan Labu Kuning di Kelurahan Toriki Kecamatan Anggaber. *Surya Agritama*, 139-148.
- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L., (2015). Pengaruh penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. *Jurnal Unsrat*. 6(15), 1-11.
- Syafrani & Endriani (2023). Peningkatan Pengetahuan Melalui Pengolahan Labu Kuning di Kelurahan Tangkerang Tengah. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(2), 191-195.

Anna Permatasari Kamarudin, dkk. Peningkatan pengetahuan dan Produksi Dodol sebagai Diversifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Masyarakat Desa Mendale Aceh Tengah

Wahyudi, T. N., Bagastifani, A., Husna, A., Azzahra, A. R., Al-Farizi, A. R., Budiani, D. A., Akbar, M. R., Ardana, R. O. F., Alvianingsih, S., dan Ngabalin, W. A., (2024). Pemanfaatan Inovasi Olahan Puding Labu Kuning guna Mengatasi Stunting pada Anak. *Prosiding Webinar Abdimas* (Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah).