BJBE
Borneo Journal Of Biology Education

Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

PENELITIAN OPEN ACCESS

PELATIHAN PEMBUATAN PERMEN REMPAH SEBAGAI SUPLEMEN DALAM MENDUKUNG DAYA TAHAN TUBUH

TRAINING ON MAKING SPICE CANDY AS A SUPPLEMENT TO SUPPORT THE BODY'S IMMUNITY

Fatmawati[a]

a Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Borneo Tarakan
[*]*Corresponding author*: fatmawatibadawi@gmail.com

Abstrak

Jajanan atau makanan selingan merupakan salah satu jenis makanan yang cukup digemari dan sering dikonsumsi masyarakat. Banyak makanan yang kurang berkhasiat yang beredar di masyarakat padahal kandungan pada makanan dapat mempengaruhi tubuh dan pada akhirnya mempengaruhi aktivitas harian. Daya tahan tubuh atau imunitas sangat penting untuk diperhatikan dan diupayakan dengan baik terutama pada masa kini yakni dengan munculnya berbagai penyakit teramsuk yang diakibatkan oleh virus. Diantara kendala dalam pemenuhan makanan yang berkhasiat yakni rumit, mahal, tidak terbiasa, dan kurang pengetahuan masyarakat terkait cara pengolahan bahan alam menajdi produk yang sehat dan praktis. Kegiatan pelatihan pembuatan permen sehat dari bahan yang kaya khasiat ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam upaya-upaya hidup sehat dan terampil. Selain itu, diharapkan masyarakat dapat menjadikan permen sehat sebagai suplemen dalam mendukung daya tahan tubuh dalam melaksanakan aktivitas harian. Metode pelaksanaan pengabdian terdiri dari metode pendekatan kegiatan dan partisipasi mitra, metode pelaksanaan, evaluasi pelaksanaan program kegiatan, dan keberlanjutan kegiatan. Masyarakat yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu anggota Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Sungai Nyamuk, Kecamatan Sebatik, Kalimantan Utara. Berdasarkan instrumen kuesioner, bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pembuatan produk permen yang berkhsiat. Selain itu, produk juga dinilai efisien baik dari segi kemudahan pembuatan maupun terjangkaunya bahan serta harga bahan.

Kata kunci: pelatihan, permen, rempah, daya tahan tubuh

Abstract

Snacks are a type of food that is quite popular and frequently consumed by the public. Many less nutritious foods are circulating in the community, even though the contents of food can affect the body and ultimately affect daily activities. The immune system, or immunity, is essential to pay attention to and strive for properly, especially in today's era, namely the emergence of various diseases, including those caused by viruses. Among the obstacles to obtaining nutritious food are complexity, cost, unfamiliarity, and a lack of public knowledge regarding how to process natural ingredients into healthy and practical products. This training activity on creating healthy candy from nutritious ingredients is designed to help the community enhance its knowledge and skills in pursuit of a healthy and skilled lifestyle. Additionally, it is hoped that the community will use healthy candy as a supplement to support the immune system in performing daily activities. The

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education

Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

implementation method of community service consists of an activity-based approach and partner participation, as well as implementation methods, program evaluation, and activity sustainability. The community partners in this community service activity are women members of Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (Family Empowerment and Welfare, in English) in Sungai Nyamuk Village, Sebatik District, North Kalimantan. Based on the questionnaire, there has been an increase in public knowledge and skills related to making nutritious candy products. Furthermore, the products are considered efficient, both in terms of ease of manufacture and affordability of ingredients and cost.

Keywords : *training, candy, spices, immune system*

Pendahuluan

Saat ini banyak hal yang menjadi perhatian terutama pada kesehatan, munculnya berbagai penyakit menuntut dilakukan upaya-upaya dalam rangka penyembuhan dan pencegahan. Imunitas atau daya tahan tubuh perlu selalu terjaga untuk menunjang aktivitas harian. *Stay at home* tampaknya tidak menjadi solusi yang paling tepat mengingat banyaknya pekerjaan yang terdampak sehingga berpengaruh pada ekonomi masyarakat. Banyak hal yang bisa dilakukan untuk menjaga daya tahan tubuh dalam mndukung aktivitas harian, namun tidak banyak orang yang berupaya untuk menerapkan pola-pola hidup sehat dengan diantara alasannya adalah ribet, mahal, dan tidak terbiasa. Keadaan tersebut dapat memberikan peluang untuk dilakukan inovasi dalam bentuk produk dengan pemanfaatan praktis.

Tidak dipungkiri bahwa semakin banyak produk-produk buatan dipasaran dan diiklankan sehingga telah banyak mempengaruhi daya beli konsumen termasuk produk makanan. Tidak sedikit pelaku usaha makanan yang lebih mengedepankan keuntungan dibanding kebermanfaatan produk untuk konsumen padahal makanan yang masuk kedalam tubuh dapat berpengaruh baik secara langsung maupun dalam jangka panjang. Baik atau buruknya pengaruh tersebut tentu bergantung pada khasiat bahan makanan yang terkandung didalamnya.

Produk makanan pendamping yang cukup banyak beredar di pasaran yaitu permen. Permen banyak digemari baik dikalangan orang dewasa bahkan dikalangan anak-anak. Selain rasanya enak, dengan mengunyah permen dapat membantu menghilangkan rasa kantuk disaat beraktivitas. Namun, perlu diperhatikan kandungan bahan-bahan pada permen agar dapat menimalisir efek sampingnya. Nilai suatu makanan jajanan ditinjau dari keadaan fisiknya, kandungan kimia, dan kontaminasi mikroorganisme yang ada didalamnya, dan bisa juga dari aspek gizi yang terkandung pada makanan tersebut (Indraswati, 2016). Bahan-bahan permen yang perlu diperhatikan dan dipertimbangkan dalam pemilihannya yaitu bahan pemanis, pewarna makanan, dan bahan-bahan tambahan lainnya serta takaran yang digunakan. Mengingat kondisi tubuh seseorang berbeda-beda, maka konsumsi bahan-bahan terutama yang mengandung bahan tertentu perlu pembatasan karena salah satu faktor daya tahan tubuh yakni berdasarkan apa yang dikonsumsi. Masih banyak orang tua yang salah pengertian dengan cara menyayangi anak, kebanyakan orang tua cenderung memberikan apa yang diinginkan anak dan anak-anak juga cenderung akan sedih ketika tidak diberikan apa yang diinginkannya. Oleh karena itu, orang tua perlu bekal pengetahuan dan keterampilan dalam menciptakan keluarga yang sehat dan bahagia. Sebagaimana hasil penelitian Iklima (2017) bahwasanya direkomendasikan kepada guru, orang

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)
Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

tua dan instansi kesehatan untuk bekerja sama dalam mengatasi masalah terkait jajanan melalui pendidikan, perhatian dan pengawasan pada anak.

Alternatif yang bisa diterapkan dalam memenuhi kebutuhan makanan pendamping yaitu dengan pembuatan permen sehat. Berbagai bahan-bahan alami, terjangkau, dan kaya akan manfaat yang bisa dijadikan permen. Selain penghibur lara, permen ini juga dapat memberikan kebaikan dari bahan-bahan alami tersebut bagi tubuh. Terutama pada kondisi saat ini dengan munculnya berbagai penyakit, terdapat pembelajaran bahwa pentingnya upaya-upaya hidup sehat. Permen ini bisa dijadikan alternatif praktis bagi yang merasa rumit dalam pemenuhan asupan-asupan yang berkhasiat. Salah satu penelitian yang pernah dilakuakan oleh Salima dan Nur (2015) bahwasanya permen jeli yang menggunakan sari labu kuning sebagai bahan substistusi gula pasir terjadi penurunan energi dan peningkatan kandungan vitamin A. Oleh karena itu, permen sehat dengan pemilihan dan cara pengolahan yang tepat bisa aman dan baik untuk diperjualbelikan sehingga dapat menjadi salah satu sumber penghasilan tambahan terutama bagi masyarakat di Desa Sungai Nyamuk yang notebene merupakan pusat keramaian di Kecamatan Sebatik.

Material dan Metode

Konteks Kegiatan

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan, maka solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pembuatan permen sehat sebagai suplemen untuk mendukung daya tahan tubuh bagi masyarakat di Desa Sungai Nyamuk. Kegiatan program kemitraan ini dilaksanakan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Penyaluran pengetahuan dan informasi mengenai produk-produk aman seperti permen sehat dari bahan yang kaya akan khasiat;
2. Pengaplikasian pengetahuan melalui pelatihan pembuatan permen sehat dari bahan kaya khasiat sebagai suplemen untuk mendukung daya tahan tubuh bagi masyarakat di desa Sungai Nyamuk.

Mitra berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari perencanaan, pelaksanaan kegiatan, analisis permasalahan yang ditemui dalam kepraktisan pembuatan produk berupa permen dengan menggunakan bahan-bahan yang kaya akan khasia. Adapun partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diantaranya:

1. Mendukung kegiatan dengan berpartisipasi dalam perencanaan kegiatan antara lain membuat kesepakatan waktu untuk jadwal dan penyiapan tempat pelatihan.
2. Turut berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan
3. Menyambut dengan baik atas kegiatan yang akan diselenggarakan
4. Turut membantu dalam menghasilkan produk berupa permen sehat sebagai suplemen untuk mendukung daya tahan tubuh

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua kategori yaitu pemberian informasi dan pelatihan pembuatan permen sehat yang kaya khasiat sebagaimana berikut:

1. Pemberian Informasi

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)
Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

Pemberian informasi kepada masyarakat (PKK) mitra dilakukan dengan cara:

a. Penyampain maksud kegiatan kepada pihak di kantor desa dalam hal ini Kepala Desa Sungai Nyamuk
b. Penyampaian informasi kepada masyarakat yakni anggota PKK Desa Sungai Nyamuk
c. Membuat kesepakatan jadwal dan persiapan lainnya
d. Pemberian informasi kepada masyarakat terkait pembuatan produk berupa permen sehat yang kaya khasiat

2. Pelatihan Pembuatan Permen Sehat Yang Kaya Khasiat Sebagai Suplemen Dalam Mendukung Daya Tahan Tubuh

   Pelatihan yang direncanakan disambuat dengan baik oleh Kepala Desa Sungai Nyamuk, pelatihan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan mitra serta memberikan keterampilan baru dalam berinovasi seperti pembuatan permen sehat yang kaya akan khasiat. Zulkifli (Adhani & Fatmawati, 2019) mengungkapkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan yang berakarkan pada pengalaman dan dalam proses mikro sedangkan pendamping memiliki pengetahuan yang bersifat intelektual formal dan dalam proses makro. Adapun bentuk kegiatansebagai berikut:

   a. Persiapan alat dan bahan:

      Alat terdiri atas pengaduk, wajan, wadan permen, pisau, dam sendok. Bahan yang digunakan yakni air, pengental yang berbahan seewead atau sejenisnya, bahan pemanis alami berupa gula merah, gula aren, atau gula pasir dengan takaran tertentu, buah-buahan alami yang kaya khasiat sebagai pemanis dan pewarna, dan rempah-rempah yang kaya akan khasiat.

   b. Prosedur pembuatan

      Adapun prosedur umum dalam pembuatan prosuk permen sehat yakni:

      1) Alat dan bahan dibersihkan terlebih dahulu
      2) Dilakukan pemanasan untuk bahan seewead yang dicampur dengan air
      3) Ditambahkan bahan pemanis alami, pewarna alami, dan rempah-rempah pada suhu dan takaran tertentu yang telah ditetapkan
      4) Didinginkan dan dilakukan pengeringan
      5) Diberi bentuk sesuai yang diinginkan dengan cetakan atau dipotong dengan pisau
      6) Dikeringkan kembali sampai permen memiliki tekstur yang tidak terlalu padat dan juga lembek
      7) Dilakukan uji organoleptic
      8) Dikemas

Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi perlu dilakukan dalam rangka memberikan penyempurnaan terhadap program yang sudah dilaksanakan.Jika terdapat kesalahan maka segera dapatdiperbaiki.Evaluasi dilaksanakan oleh tim pelaksana bersama dengan mitra dan dilaksanakan dengan berkelanjutan. Harapan selanjutnya adalah ketika semua berjalandengan baik makakeberlanjutan program pada mitra akanberjalan sendirinya meskipun timpelaksana pelatihan sudah menyelesasikan kegiatan di lapangan.Beberapa tahapan evaluasi dilakukansesuai dengan tahapan kegiatan yang dilakukan, diantaranya adalah :

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education

Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

1. Evaluasi tingkat pemahaman mitra dari penyampaian informasi/materi yang dilakukan berdasarkan perencanaanmelalui pretest-posttest dan kehadiran peserta
2. Evaluasi tingkat keterampilan peserta dari pelatihan-pelatihan yang diberikan yaitu teknis pembuatan permen sehat.
3. Evaluasi terhadap kualitas produk berupa permen sehat yang dihasilkan

Hasil dan diskusi

Mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pihak Desa Sungai Nyamuk Kecamatan Sebatik Timur Kabupaten Nunukan, Kalimantan Utara. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 27 Oktober 2020 di Balai Pertemuan Desa Sungai Nyamuk. Peserta pelatihan yaitu anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang hadir sebanyak 17 orang. Tujuan pelaksanaan Pembuatan Permen Sehat diantaranya:

1. Meningkatnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya pengolahan menjadi produk yang bernilai terutama dari segi nutrisi
2. Meningkatnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan bahan-bahan alami dan berkhasiat
3. Memberikan contoh pengolahan bahan menjadi produk yang bernilai dari segi nutrisi dalam bentuk permen.

Pokok kegiatan yang dilaksanakan pada pelatihan ini diantaranya:

1. Penyampaian materi terkait pentingnya asupan yang baik bagi tubuh
2. Pemaparan tentang pemanfaatan bahan-bahan alami dan berkhasiat
3. Demonstrasi pembuatan permen dengan memanfaatkan bahan-bahan yang berkhasiat.

Sebagai gambaran awal pengetahuan peserta pelatihan, kuesionar diberikan sebelum kegiatan dimulai. Lebih dari setengah dari peserta yang mengumpulkan kuesioner mengatakan telah mengetahui apa yang dimaksud dengan permen sehat dan contohnya. Namun, sebagaian besar peserta pelatihan belum bisa menjelaskan dengan tepat alasan dari kategori sehat yang dimaksud pada contoh produk yang disebutkan. Selebihnya, peserta mengatakan belum mengetahui terkait permen sehat. Semua peserta pelatihan menyatakan bahwa perlu untuk membuat permen dengan kriteria sehat. Permen merupakan makanan selingan yang pada umumnya mempunyai rasa manis. Kebanyakan permen dibedakan atas permen dengan tekstur yang keras dan permen dengan tektur lunak. Pada pelatihan ini diperkenalkan permen dengan kombinasi keduanya yaitu permen dengan tekstur yang keras di luar namun lunak didalam.

Permen sehat merupakan makanan selingan dengan penambahan bahan alami yang kaya akan khasiat seperti susu, jahe, serai, kayu manis, dan juga buah-buahan. Sebagaimana yang diketahui bahwa rempah semakin banyak dilirik dalam pemanfaatannya untuk pengobatan berbagai penyakit. Kandungan yang dimiliki pada rempah tersebut dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Serai dan kayu manis termasuk obat tradisional (Sunaryo, 2015 p.13). Sementara pada jahe memiliki kandungan vitamin A, B, C, protein, pati, lemak, dammar, oleoresin, asam organik, dan minyak terbang (zingeron, zingerol, zingeberol, zingiberin, borneol, sineol, dan feladren) serta minyak atsiri (Setyaningrum & Saparinto, 2013 p.24). Pengemasan bahan tersebut

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)
Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

dalam bentuk permen memberikan nilai efisiensi yaitu mudahnya dikonsumsi dimana dan kapan saja serta memiliki daya tahan lama.

Permen ini juga dapat disukai berbahan dasar sebagaimana yang sering dikonsumsi masyarakat disaat kurang enak badan, bahan yang dimaksud diantaranya jahe, serai, kayu manis dan gula jawa atau gula aren dengan terbatas. Pengolahan bahan berkhasiat menjadi suatu produk tidak menghilangkan total khasiat dari bahan alami tersebut sehingga masih layak untuk dikonsumsi sebagai asupan yang baik bagi tubuh. Hal tersbut didukung penelitian oleh Rahmahmawati (2016) penambahan bubuk kelor pada permen jeli mempunyai gizi berupa energi dan betakaroten. Kendati permen tidak dapat menggantikan keunggulan bahan alami ketika dikonsumsi langsung, setidaknya pengolahan dalam bentuk produk tersebut dapat memudahkan untuk dikosumsi sehingga menutup peluang sulitnya untuk dikonsumsi harian dan terminimalisirnya dalam mengkonsumsi jajanan yang tidak sehat.

Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan wawasan masyarakat terkait pentingnya olahan yang sehat untuk dikonsumsi yang dilakukan dengan pemaparan materi, demonstrasi, pemberian contoh dan ujicoba produk, dan tanya jawab (Gambar , Gambar 2, dan Gambar 3).



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan

Inti dari materi yang disampaikan adalah alasan perlunya makanan yang sehat termasuk makanan selingan, ciri-ciri makanan sehat dan yang tidak sehat, serta bagaimana tips memilih makanan sehat yang tentu diantaranya adalah mengolah sendiri makanan yang akan dikonsumsi. Selain itu, pengembangan kreativitas dalam mengolah bahan pangan dapat memberikan banyak manfaat baik dari keterampilan, kreativitas maupun peningkatan taraf ekonomi melalui

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

penjualan. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian Fatmawati (2020) bahwasanya pengolahan bahan pangan dapat mengembangkan kreativitas dan kemampuan.

Guna memudahkan peserta dalam memahami materi yang disampaikan, diberikan demonstrasi langsung dalam pembuatan produk permen berbahan yang kaya akan khasiat seperti jahe, serai, kayu manis, dan buah-buahan. Selain itu, peserta juga diberikan *hand out* untuk lebih memudahkan pemahaman peserta pelatihan yang kemudian dilengkapi dengan diskusi dan tanya jawab terutama dalam pemilihan bahan dan takaran atau komposisi.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan permen sehat

Selama demonstrasi kegiatan, daya tarik peserta pelatihan tampak dari pertanyaan-pertanyaan yang diajukan. Diakui oleh peserta pelatihan bahwasanya belum pernah dilakukan pembuatan permen yang serupa dan peserta tampak antusias untuk membuat dirumah untuk disajikan bahkan ada yang tertarik untuk diperjualbelikan.



Gambar 3. Contoh permen yang dikembangkan

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education

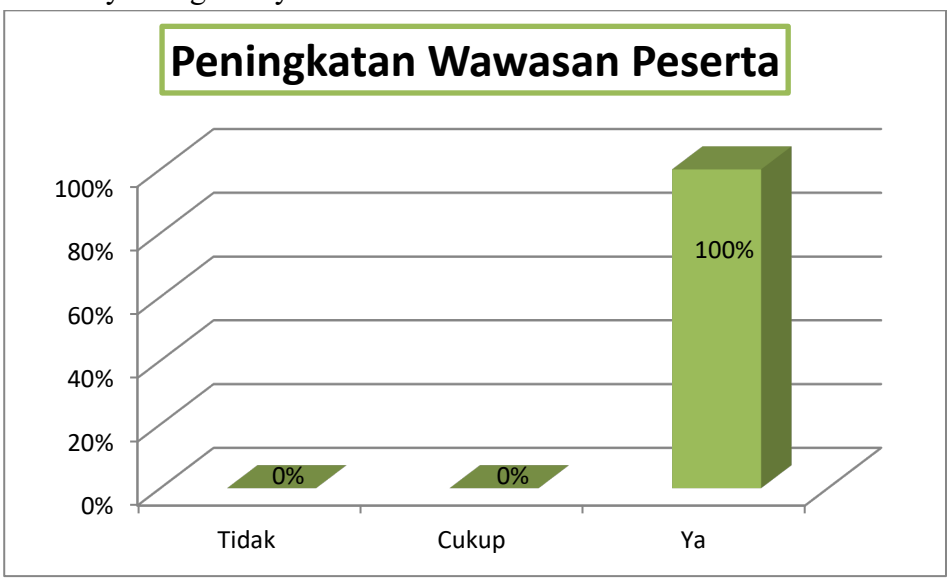
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

Diakhir sesi dilakukan kembali post test atau penyebaran kuesioner untuk mengetahui pemahaman peserta pasca kegiatan. Hasil pengisian kuesioner dirangkum dalam beberapa poin sebagai berikut.

1. Peningkatan wawasan peserta pelatihan terkait pentingnya hidup sehat.

   Berdasarkan pemaparan materi bahwasanya hidup sehat itu penting kaitannya dengan daya tahan tubuh apalagi mengingat dimasa pandemi yang menuntut diterapkan upaya-upaya dalam rangka peningkatan imunitas. Respon yang diberikan peserta melalui pertanyaan "apakah kegiatan yang dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya hidup sehat?" memberikan hasil yang memuaskan sesuai yang diharapkan yaitu terjadinya peningkatan pengetahuan terkait urgensi hidup sehat yaitu 100% peserta pelatihan mengetahui pentingnya hidup sehat dan keterkaitannya dengan daya tahan tubuh.

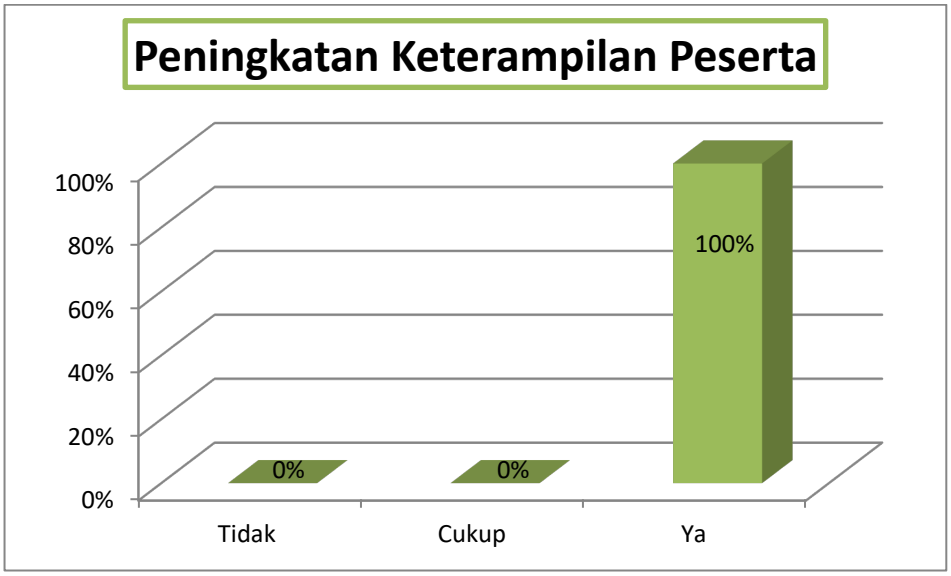


Gambar 4. Grafik persentase wawasan pengetahuan peserta terkait pentingnya hidup sehat

2. Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan bahan alami menjadi produk yang berkhasiat.

   Dari hasil analisis data menunjukkan bahwa 100% peserta menyatakan mampu dan pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan peserta. Sebagaimana salah satu dari hasil penelitian Kusharyati *et al*. (2019) bahwa pelatihan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta.

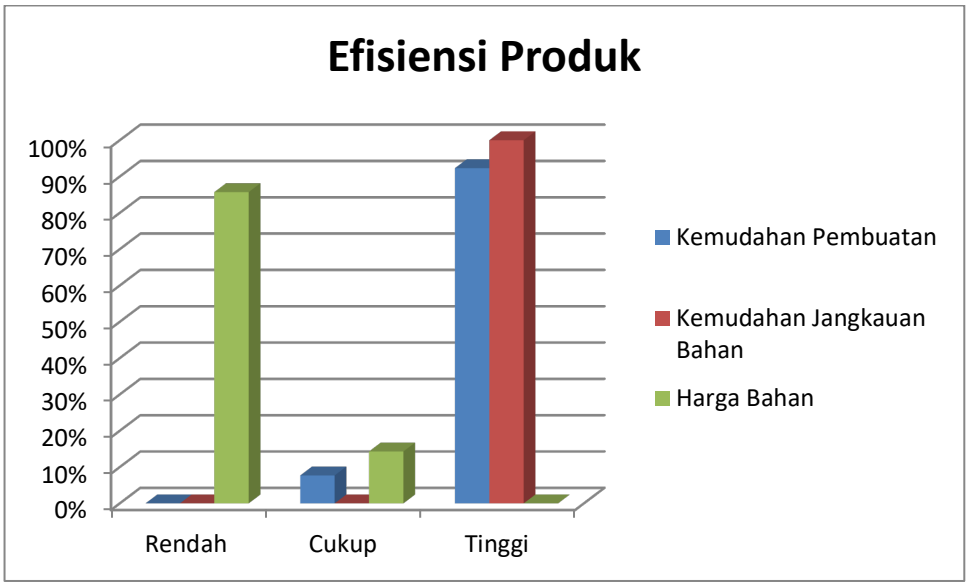
BJBE
Borneo Journal Of Biology Education
Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)
Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025



Gambar 5. Grafik persentase keterampilan peserta terkait pentingnya hidup sehat

3. Efisiensi produk permen sehat dari kemudahan pembuatan, jangkauan dan harga bahan.

   Produk yang diperkenalkan ke peserta layak dan terjangkau untuk diterapkan. Hal tersebut terlihat dari animo peserta bahwasanya produk yang dikembangkan tergolong dari segi pembuatan, bahan juga mudah dijangkau dan harga bahan pun relatif murah.



Gambar 6. Grafik persentase efisiensi produk dari segi kemudahan pembuatan, jangkauan dan harga bahan

BJBE
Borneo Journal Of Biology Education

Vol. 7 No. 1, 2025; pp. 14-23
ISSN: 2715-6826 (print); ISSN: 2714-6073 (online)

Received: 20/05/2025
Revised: 04/07/2025
Accepted: 05/07/2025

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, berikut kesimpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan pelatihan pelatihan pembuatan permen sehat yaitu:

1. Bertambahnya pengetahuan peserta terkait pentingnya penerapan hidup sehat
2. Bertambahnya pengetahuan peserta mengenai pengolahan bahan alami menjadi produk yang berkhasiat.
3. Peserta memperoleh tambahan wawasan dan keterampilan dalam mengolah bahan alami menjadi produk yang berkhasiar dan digemari yaitu permen sehat.

Daftar Pustaka

Adhani, A & Fatmawati. (2019). Pelatihan Pembuatan Lilin Aromaterapi dan Lilin Hias Untuk Meminimalisir Minyak Jelantah Bagi Masyarakat Kelurahan Pantai Amal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*

Fatmawati. (2020). Pengembangan Kreativitas dan Kemampuan Mahasiswa Dalam Mengolah Bahan Pangan Pada Mata Kuliah Bioteknologi Pangan. *Prosiding Seminar Nasional SALINGDIDIK*

Iklima, N. (2017). Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Keperawatan BSI 5 (1), 2017.*

Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) Oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.

Kusharyati, D. F., Ryandini, D., Hendrati, P. M., & Oedjijono. (2019). Pengkayaan Pengetahuan dan Peningkatan Ketrampilan Kader Posyandu melalui Pelatihan Pembuatan Permen dari Yoghurt Berbahan Dasar Susu Segar. *Prosiding Seminar Nasional 19-20 November 2019.*

Rahmawati, P. S., & Adi, A.C. (2016). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Media Gizi Indonesia, Vol. 11 No. 1 Januari –Juni 2016:; hal. 86-93*

Salima & Nur, A. (2015). Analisis Kandungan Total Energi Dan Vitamin A Pada Permen Jeli Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Sebagai Alternatif Jajanan Sehat. *Thesis, Universitas Brawijaya.*

Setyaningrum, H., D. & Saparinto, C. (2013). *Jahe*.Jakarta: Penebar Swadaya.

Sunaryo, E., S. (2015). *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. Jakarta: PT. Gramedia