

Submitted: 12 Agustus 2024

Revised: 22 November 2024

Accepted: 2 December 2024

## Pelatihan Pembuatan *Roll Cake* Buah Naga dan Salak dalam Rangka Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang, Balikpapan

Enita Rahayu<sup>1\*</sup>, Maria Veronika Simanjuntak<sup>2</sup>, Nawang Retno Dwiningrum<sup>3</sup>,  
Lisnawaty Simatupang<sup>4</sup>  
<sup>1-3</sup> Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan

\*enita.rahayu@poltekba.ac.id

**Kata Kunci:** masyarakat, pemberdayaan, roll cake, buah naga, buah salak

**Abstrak** Buah naga dan salak merupakan salah satu jenis buah yang sangat mudah ditemukan di Kelurahan Karang Joang, namun begitu, jumlahnya yang sangat banyak mengakibatkan harganya menjadi turun dan hasil buahnya pun tidak bertahan lama. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan yang lebih inovatif agar buah naga dan salak bisa memiliki harga jual yang lebih tinggi dan lebih awet, yaitu dengan dibuat menjadi olahan *cake roll*. Olahan ini sangat mudah untuk dibuat khususnya bagi kalangan ibu-ibu rumah tangga, sehingga bisa menaikkan perekonomian mereka. Tujuan dari pelatihan dan pendampingan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatan *Roll cake* dari buah naga dan salak. Hasil dari pelatihan ini, para peserta pelatihan mampu meningkatkan pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatan *Roll cake* dari buah naga dan salak yang nantinya dapat digunakan sebagai peluang usaha. Kesimpulannya adalah pelatihan ini sudah berhasil membantu meningkatkan pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatan *Roll cake* dari buah naga dan salak.

**Keywords:** community, empowerment, roll cakes, Dragon fruit, snake fruit

**Abstract** Dragon fruit and snake fruit are two types of fruit that are very easy to find in Karang Joang Village. However, the large quantity causes the price to drop, and the fruit does not last long. Therefore, it is necessary to carry out more innovative processing so that dragon fruit and snake fruit can have a higher selling price and last longer by making them into rolled cakes. This preparation is very easy to make, especially for housewives, so it can improve their economy. The aim of this training and mentoring is to increase understanding and skills in making roll cakes from dragon fruit and snake fruit. As a result of this training, the training participants were able to improve their understanding and skills in making roll cakes from dragon fruit and snakefruit which can later be used as a business opportunity. The conclusion is that this training has been successful in helping to increase understanding and skills in making roll cakes from dragon fruit and snake fruit.

© 2024 JACE. This work is licensed under CC BY-SA 4.0

### 1. PENDAHULUAN

Kelurahan Karang Joang memiliki banyak potensi lokal yang dapat dikembangkan, diantaranya adalah hasil tanaman buah-buahan dan sayur seperti buah naga, salak, singkong, nanas dan lain-lain. Karang Joang menyimpan potensi yakni buah naga yang dapat memberi nilai tambah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitarnya. Karena itu, perlu didorong potensi di wilayah ini untuk menjadikan desa ini lebih produktif. Selain itu di daerah Karang Joang juga terdapat banyak sekali pertanian buah salak, karena begitu banyaknya produksi buah salak disana sehingga harga buah salak menjadi cenderung murah dan bahkan tidak sedikit yang harus terbuang sia-sia karena membusuk. Oleh karena itu perlu sekali adanya pengolahan buah salak ini supaya dapat

meningkatkan harga jualnya dan tidak banyak yang terbuang karena membusuk, misalnya buah bisa diolah menjadi produk aneka cake/roti, camilan, dan lain-lain. Kondisi masyarakat di Karang joang tetapi masih banyak yang belum bisa mengolah buak salah dan naga ini menjadi produk yang bisa menaikkan harga jualnya, oleh karena itu pelatihan pembuatan aneka cake/roti, camilan atau produk lainnya akan sangat berguna dan bermanfaat sekali.

Salak (*Salacca zalacca*) adalah buah tropis yang salah satu ada di wilayah Indonesia. Buah-buahan populer karena rasa yang manis dan renyah, serta bisa dimakan sebagai buah yang segar atau diolah sebagai manisan. Dibanding dengan jenis salak lainnya, salak bangkalan memiliki ciri khusus yang tersendiri yaitu memiliki kadar air yang lebih tinggi, sehingga akan terasa segar saat dimakan (Ariestin et al., 2015). Menurut (Agung and Ningtias 2020) Ragam jenis tanaman salak diketahui sangat tinggi, Di Indonesia memiliki banyak jenis salak seperti Pondoh, Ambarawa dan Swaru, Padang.

Buah naga merupakan buah yang termasuk dalam keluarga kaktus, yang batangnya berbentuk segitiga dan tumbuh memanjat. Batang tanaman ini mempunyai duri pendek dan tidak tajam. Bunganya seperti terompet putih bersih, terdiri atas sejumlah benang sari berwarna kuning. Buah naga ada empat jenis yaitu buah naga daging merah, buah naga daging putih, buah naga super merah dan buah naga daging kuning. Keempat jenis buah naga tersebut mempunyai keunggulan masing-masing dan mempunyai ciri yang berbeda. Daging buah naga merah memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi dibanding jenis buah naga putih. Buah naga termasuk *super food* karena sangat kaya dengan zat gizi dan senyawa antioksidan, sehingga sangat bermanfaat untuk kesehatan (Tadimalla, 2022). Buah naga merupakan tanaman tropis eksotik yang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan manusia berkat nilai gizinya yang tinggi dan senyawa bioaktifnya, termasuk antioksidan alami yang kuat (Luu, Thi Thuy Hay et al., 2021).

*Roll cake* merupakan kue bolu yang di panggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian di gulung. Produk ini memiliki porsi yang sesuai untuk camilan pada anak-anak sampai orang dewasa dengan ukuran oval mempunyai warna kuning kecoklatan dengan tekstur yang lembut dan gurih. Komposisi pada *Roll cake* ini dibagi menjadi dua bagian dimana bagian pertama adalah bahan utama yang terdiri dari tepung terigu, gula, kuning telur, putih telur, ovalet, baking powder, air dan susu. Sedangkan bagian ke dua adalah bahan selai yang terdiri dari nanas, gula dan vanili. (Pusparini, 2020).



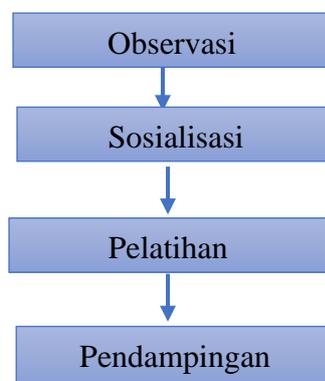
Gambar 1. *Roll Cake* di Pasaran  
Sumber: penulis

Pembinaan dan pelatihan desa produktif merupakan upaya memberdayakan potensi masyarakat agar mampu memanfaatkan secara optimal seluruh potensi perekonomian yang dimiliki, meliputi SDM, SDA, dan letak geografis dengan tujuan untuk menciptakan kesempatan kerja yang kemudian diharapkan berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, khususnya para ibu-ibu rumah tangga. Dalam upaya untuk menumbuhkan motivasi dan kemampuan para ibu rumah tangga itu, diperlukan penyuluhan dan pelatihan yang dapat menggerakkan para ibu untuk menemukan, mengembangkan dan meningkatkan potensi dirinya. Dengan adanya kesadaran dan motivasi tersebut, diharapkan para ibu dapat bertindak lebih jauh dan turut andil dalam menyelesaikan persoalan perekonomian keluarga (Wardiani, Sri wardiati, 2018).

Berdasarkan situasi yang dijelaskan sebelumnya, tim PKM Poltekba akan melaksanakan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan pembuatan produk makanan berupa *Roll cake* dari bahan pangan lokal yang ada di Kelurahan Karang Joang yaitu dari salak dan buah naga. Hal ini dilakukan agar masyarakat khususnya para ibu-ibu di Karang Joang tetap memiliki kesadaran dan kepedulian terhadap regulasi yang harus diikuti dalam mengembangkan diri. Selain itu, pelatihan ini juga diadakan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat khususnya ibu-ibu yang ada di Kelurahan Karang Joang.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dari kegiatan ini meliputi : (1) melakukan observasi di lapangan yang bekerjasama dengan Kelurahan Karang Joang Balikpapan untuk melakukan pendataan dan pengumpulan data terkait potensi dan permasalahan para peserta pelatihan; (2) sosialisasi program pelatihan dengan memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan dilaksanakan serta pemberian materi penyuluhan tentang pembuatan *Roll cake* dari buah salak dan buah naga beserta penjelasan bahan-bahan dan alat yang di butuhkan, serta cara membuatnya; (3) setelah pemberian materi penyuluhan, kemudian diadakan pelatihan membuat produk/olahan makanan dengan bahan dasar buah naga dan salak. Adapun olahan yang akan dibuat adalah *roll cake*. Pelatihan secara teoritis dilaksanakan di kampus Politeknik Negeri Balikpapan di ruang Restoran Tata Boga. Kegiatan praktik di laksanakan di ruang praktik (*pastry*) Prodi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan; (4) tahap terakhir adalah pendampingan yang dilakukan dengan tujuan untuk melihat perkembangan peserta pelatihan dalam mempraktikkan dan menerapkan olahan *Roll cake* buah naga dan salak di lingkungan masyarakat sekitar. Berikut adalah diagram alur pelaksanaan kegiatan :



Gambar 2. Diagram Alur Pelaksanaan Kegiatan

Pada pelatihan ini mitra yang dilibatkan meliputi kelompok non produktif yaitu para ibu-ibu rumah tangga yang berada di sekitar kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara. Jumlah peserta pelatihan ada 21 orang ibu-ibu rumah tangga. Tim pengabdian dan pemateri yang terlibat yaitu beberapa dosen prodi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan yang mengampu mata kuliah kuliner di Tata Boga. Pengabdian ini dilakukan selama 2 hari untuk kegiatan teori dan praktek pada tanggal 7-8 Agustus 2024 bertempat di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Balikpapan, kemudian dilanjutkan pendampingan pada pelatihan alat dan perlengkapan praktek yang dibutuhkan meliputi penggorengan, oven, loyang, pisau, mixer, plastik kemasan, dll, yang sudah ada di dalam lab tempat praktek yang ada di jurusan Pariwisata Politeknik Balikpapan, sehingga peserta pelatihan tinggal menggunakannya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Kegiatan observasi

Kegiatan observasi ini dilakukan di lapangan yang bekerjasama dengan Kelurahan Karang Joang, Balikpapan untuk melakukan pendataan dan pengumpulan data terkait potensi dan permasalahan para peserta pelatihan. Hasil observasi menunjukkan bahwa banyak sekali peserta pelatihan yang meliputi para ibu-ibu rumah tangga mengaku ingin memperoleh pendapatan walaupun hanya bekerja dari rumah sembari mengurus anak-anak mereka, tetapi mereka masih bingung ingin melakukan usaha apa dari rumah khususnya yang berhubungan dengan makanan.

#### 3.2. Kegiatan Sosialisasi dan Pemberian Materi

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan dilaksanakan. Adapun program pelatihan yang diberikan meliputi : (1) pemberian materi tentang *roll cake* yang meliputi deskripsi dari *roll cake*, jenis-jenis *roll cake*, bahan- bahan dan alat yang di perlukan dalam pengolahan serta pembuatan *roll cake*; (2) pemberian materi tentang *Roll cake* buah naga dan salak.

Walaupun Buah naga dan salak melimpah namun tidak diimbangi dengan pengolahannya yang masih sebatas di jual begitu saja sehingga perlu alternatif dan variasi lain guna meningkatkan harga jual produk. Dalam kegiatan ini, buah naga dan salak akan diolah menjadi *Roll cake* guna meningkatkan nilai jualnya. Daging buah naga dan salak inilah yang akan digunakan sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan *roll cake* oleh peserta dalam pelatihan ini; (3) pemberian materi tentang pengemasan dan menghitung *food cost*. Setelah proses pembuatan *Roll cake* yang berbahan dasar buah naga dan salak ini diharapkan para peserta pelatihan bisa sampai pada tahap pengemasan dan cara menghitung *food cost* atau harga jualnya, sehingga produk ini bisa langsung mereka terapkan saat mau membuat dan menjual produknya nanti. Selain itu, produk yang akan dipraktekkan ini telah melalui uji coba sehingga produk yang dihasilkan telah terstandar dengan mengikuti prosedur dan teknik dalam pengolahannya. Selain pemberian materi terkait olahan *roll cake* buah naga dan salak, diberikan pula resep acuan pembuatan *roll cake* buah naga dan salak serta teknik pembuatan agar pada saat produksi hasil yang diperoleh sesuai dengan standar produk yang diinginkan.



Gambar 3. Pemberian Materi kepada Peserta Pelatihan  
Sumber: penulis

### 3.3. Pelatihan Membuat Produk/Olahan Makanan Dengan Bahan Dasar buah naga dan salak

Pelatihan membuat produk/olahan makanan dengan bahan dasar buah naga dan salak terdiri dari beberapa tahap. Tahap awal sebelum ke proses pembuatan *Roll cake* adalah tahap pemisahan daging buah naga dan salak dari kulitnya. Buah naga dan salak segar di ambil dagingnya dengan tujuan agar mempermudah proses pengolahan. Buah naga dan salak yang digunakan , yaitu buah naga dan salak yang masih segar dan ukurannya besar supaya didapatkan daging buah yang lebih banyak. Adapun tahap-tahap pembuatan *Roll cake* buah naga dan salak ini adalah sebagai berikut.



Gambar 4. Alur Pembuatan *Roll cake* buah naga dan salak  
Sumber: penulis

Untuk pembuatan *Roll cake* ini buah naga harus di hancurkan dan airnya benar-benar dihilangkan supaya adonan cakenya tetap mengembang kemudian di campur dengan bahan yang lain, baru setelah itu ditambahkan dengan selai buah salak setelah

adonan *cake* di panggang dan matang. Selai buah salak di buat dari bahan daging buah salak yang di blander kemudian dimasak dengan air, gula pasir dan kayu manis sampai selai matang.



Gambar 5. Proses Pembuatan Selai Buah Salak  
Sumber: penulis

Setelah produk *Roll cake* matang, ditunggu agak dingin kemudian baru ditambahkan dengan selai salak dan di *roll* atau di gulung perlahan supaya *cake* tidak hancur. *Roll cake* yang sudah di gulung kemudian di potong-potong dan di kemas dengan kemasan *cake*. Adapun resep dan cara pembuatan untuk membuat hidangan *Roll cake* buah naga dan salak adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep pembuatan *roll cake* buah naga dan salak

Bahan	Jumlah
1. Telur	6 butir
2. Kuning Telur	1 butir
3. Cake Emulsifier	12 gram
4. Gula Pasir	100 gram
5. Tepung terigu protein Sedang	40 gram
6. Pure Buah naga	35 gram
7. Maizena	10 gram
8. Susu Bubuk	10 gram
9. Margarin	150 gram
10. Keju	sck
11. Whipping cream	sck
12. Selai Salak;	
a. Daging buah salak	10 Buah
b. Gula Pasir	200 gram
c. Kayu manis	sck
d. Garam	sck
e. Air	sck

Pembuatan *roll cake* buah naga dan salak ini pertama-tama masukkan telur, gula, *cake emulsifier*, lalu *mixer* sampai tercampur rata. Kemudian masukkan tepung, maizena, pure buah naga, susu bubuk, lalu *mixer* hingga kaku, kental dan berjejak. Lalu masukkan

margarin yang sudah di buah naga dan salakhkan, mix sebentar hingga tercampur rata. Panggang dengan oven bersuhu 180-185 C selama kurang lebih 15 menit. Biarkan dingin dan angkat. Lalu olesi dengan selai salak. Selai buah salak ini di buat dengan cara blender salak sampai halus. Lalu masak daging salak yang sudah di blender, ditambah dengan gula pasir, kayu manis, garam dan air saampai matang dan kental. Kemudian dinginkan, selai siap digunakan. Setelah cake sudah dingin gulung perlahan dan isi dengan selai salak lalu tekan sedikit, Beri topping Keju parut diatasnya, potong-potong, *roll cake* siap di nikmati. Alat-alat yang digunakan pada pembuatan *Roll cake* ini antara lain blender, mixer, oven, loyang, kertas roti, kuas, timbangan dan *freezer*.

Seluruh peserta sangat aktif dalam memberikan pertanyaan-pertanyaan mengenai bahan baku, proses pengolahan, dan teknik dalam mengolahnya, sehingga secara tidak langsung hal tersebut dapat menambah pengetahuan dan wawasan para peserta pelatihan sehingga nantinya bisa meningkat perekonomian dan kesejahteraan mereka. Hal tersebut sesuai dengan pelatihan yang dilakukan di daerah Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat, menurut Fajri, Ilham (2021) pelatihan pembuatan *roll cake* dari mocaf dapat meningkatnya kemampuan ibu-ibu di daerah desa Andir, dan program penyuluhan tersebut sudah berhasil untuk meningkatkan wawasan ibu-ibu dalam membuat variasi makanan berbahan dasar lokal. Selain itu, pelatihan yang sama juga di lakukan Asmaul Rina (2021) pada pelatihan pembuatan *roll cake* batik, ibu-ibu PKK di RW 07 kel. Mojo Kec Gubeng Surabaya yang didapatkan hasil bahwa ibu-ibu PKK sangat antusias dalam membuat *roll cake* batik. Dari keterampilan ini, ibu-ibu dapat memanfaatkan sebagai ide bisnis kue *roll cake* batik sehingga ekonomi keluarga bisa meningkat. Sejalan juga dengan pelatihan yang dilakukan oleh Fajri Ilham (2021) yaitu pelatihan pembuatan *Roll Cake* dengan menggunakan tepung *mocaf* bagi tim penggerak pembinaan kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat terbukti dapat menambahkan ilmu dalam pembuatan produk baru terutama untuk ibu-ibu rumah tangga selain itu bisa penyusunan menu dan penghitungan harga jual serta cara memasarkannya.

.Dalam pelaksanaannya peserta dibagi menjadi beberapa kelompok, dimana kelompok tersebut akan praktek secara bersama-sama dengan panduan dari para pelatih/dosen. Pengelompokkan ini bertujuan agar peserta lebih fokus dan lebih memperhatikan setiap langkah-langkah pembuatan agar hasilnya juga lebih efektif.



Gambar 4. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan *Roll Cake* Buah Naga dan Salak

Sumber: penulis

### 3.4. Kegiatan Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan dengan tujuan untuk melihat perkembangan peserta pelatihan dalam mempraktikkan dan menerapkan olahan *Roll cake* buah naga dan salak di lingkungan masyarakat sekitar. Kegiatan pendampingan ini dilakukan di hari lain setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Dari hasil pendampingan yang dilakukan para peserta sudah mulai mempraktekan pembuatan *roll cake* buah naga dan salak di rumah masing-masing, mereka mengaku senang dengan adanya pelatihan pembuatan *roll cake* buah naga dan salak ini, selain bisa menambah pengetahuan untuk mereka, dapat juga digunakan untuk memulai membuka pesanan pembuatan *roll cake* buah naga dan salak ini, yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan perekonomian mereka.



Gambar 5. Contoh Hasil *Roll Cake* Buah Naga dan Salak Peserta Pelatihan  
Sumber: penulis

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah pelatihan ini sudah berhasil membantu meningkatkan pemahaman dan ketrampilan para peserta dalam pembuatan *Roll cake* dari buah naga dan salak dan para peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan menjadi media bagi masyarakat dalam upaya meningkatkan perekonomian industri rumahan. Program keberlanjutan yang direncanakan yaitu dilakukan kegiatan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis. Hal ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan bagus dan layak dipasarkan. Kegiatan ini akan berjalan dalam beberapa bulan pasca pelatihan. Disamping itu, diharapkan kelompok ibu-ibu pelatihan ini dapat menjadi kelompok usaha binaan Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini kami mengucapkan terima kasih kepada jurusan pariwisata Politeknik Negeri Balikpapan yang sudah menyediakan tempat sehingga penyuluhan ini bisa berjalan dengan lancar dan sukses, ucapan terimakasih juga kami hanturkan kepada ibu-ibu peserta pelatihan yang sudah tertib dan tepat waktu dalam mengikuti pelatihan sehingga acara bisa berjalan dengan lancar, serta para pelatih yang sudah berbagi ilmu kepadapara peserta pelatihan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agung, Nugroho Yuni, and Ningsih Elik Murni Ningtias. 2020. "Hubungan Morfologi Vegetatif Dan Generatif Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*) Di Sentra Salak Pondoh Kabupaten Malang." *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 14(2):172–83.
- Asmaul, Rina, dkk. (2021). Pelatihan Pembuatan Roll Cake Batik Pada PKK Kelurahan Mojo Kecamatan Gubeng Surabaya. *Soeropati Journal of community service*, Vol. 4, No. 1, pp. 54-63 ISSN: 2620-8113 (Print), ISSN: 2621-0762.
- Ariestin, Y., Kuswanto, & Ashari, S. (2015). Keragaman jenis salak Bangkalan {*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss} menggunakan penanda morfologi dan analisis Isozim. *J. Produksi Tanaman*, 3(1), 35–42.
- Fajri, Ilham, dkk, (2021). Pkm Pelatihan Pembuatan Roll cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *JURNAL AKSARA RAGA*, Volume 3, Nomor 1.
- Kaltim, H. P. (2013). KELURAHAN KARANG JOANG POTENSIAL JADI DESA PRODUKTIF. Retrieved from Pemerintah Provinsi Kalimantan Timur website: <https://kaltimprov.go.id/berita/kelurahan-karang-joangpotensial-jadi-desa-produktif>.
- Luu, Thi Thuy Hay et al. (2021). *Dragon fruit: A review of health benefits and nutrients and its sustainable development under climate changes in Vietnam*. *Czech Journal of Food Sciences*, 39, 2021 (2): 71–94.
- Putra, Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya, dkk. (2023). Pelatihan pembuatan sari buah salak di desa rendang kecamatan rendang kabupaten karangasem. *JAI: Jurnal Abdimas ITEKES Bali Institut Teknologi dan Kesehatan (ITEKES) Bali P* - ISSN : 2809-5189 | E – ISSN : 2807-9426 VOL. 3 NO. 1.
- Pusparini, Anggi Lia. (2020). ROLL CAKE BEONG ( ROLL CABE ) SEBAGAI KUDAPAN MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PADA MILENIAL. *Jurnal uny.ac.id*
- Tadimalla, R.T. 2022. 13 Health benefits of dragon fruit and how to eat it. Retrieved from <https://www.stylecraze.com/articles/amazing-benefits-of-dragon-fruit>
- Triastuti, Yuyun (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak (Training of Snake Fruit Processing to Increase The Potency Of Snake Fruit). *TEKNOBUGA* Volume 5 No. 2
- Wardiani, Sri wardiati, dkk (2018). PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA UNTUK PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA DI KECAMATAN PATOKBEUSI – SUBANG. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* Vol. 7, No. 4, Desember 2018: 221 - 227 ISSN 1410 – 5675.