

## **Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Alpukat Berbasis Formula Modisco sebagai PMT Bergizi Tinggi pada Kelompok Wanita Tani Desa Lerep Kabupaten Semarang**

Sugeng Maryanto<sup>1</sup>, Puji Afiatna<sup>2</sup>, Chindya Paramitha Devi<sup>3</sup>, Novia Eka Rahmawati<sup>4</sup>,

Siska Dea Novitasari<sup>5</sup>, Vanes Ufi Safarah<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Ngudi Waluyo

Email Korespondensi: sugengmaryanto99@gmail.com

### **ABSTRAK**

Desa Lerep di Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang, memiliki potensi pertanian yang besar terutama pada komoditas alpukat yang mulai panen sejak 2024. Namun, pemanfaatan hasil panen masih terbatas pada penjualan segar sehingga rentan terhadap kerusakan pascapanen dan fluktuasi harga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Rejomulyo Desa Lerep melalui inovasi pengolahan alpukat menjadi produk pangan bergizi tinggi berbasis formula MODISCO (*Modified Dietetic Skimmed Milk and Coconut Oil*) sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk mendukung perbaikan gizi masyarakat, serta menginisiasi KWT dalam berwirausaha produk es krim. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan formulasi dan pengolahan produk, penerapan teknologi tepat guna, pendampingan produksi, serta evaluasi mutu. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan KWT dalam teknologi pengolahan alpukat, terbentuknya tim produksi internal, serta dihasilkannya produk es krim modisco-alpukat bergizi tinggi dalam kemasan berlabel, serta telah dilakukan komersialisasi dengan menjual es krim pada warga sekitar dan tampil dalam kegiatan gelar budaya dan seni Desa Lerep. Program ini mendukung ketahanan pangan lokal, pemberdayaan perempuan, dan upaya pencegahan stunting melalui diversifikasi pangan fungsional.

**Kata kunci:** Alpukat, MODISCO, PMT, Diversifikasi Pangan, Pemberdayaan Masyarakat

### **ABSTRACT**

*Lerep Village, located in West Ungaran District, Semarang Regency, has significant agricultural potential, particularly for avocado commodities that began harvesting in 2024. However, the utilization of the harvest is still limited to fresh fruit sales, making it vulnerable to post-harvest damage and price fluctuations. This community service program aims to empower the Rejomulyo Women Farmers Group (KWT) in Lerep Village through the innovation of processing avocados into nutrient-dense food products based on the MODISCO (Modified Dietetic Skimmed Milk and Coconut Oil) formula as supplementary feeding (PMT) to support community nutrition improvement. The program also seeks to initiate entrepreneurship among KWT members through the production of avocado-based ice cream. The implementation methods included socialization, training on formulation and processing, application of appropriate technology, production assistance, and quality evaluation. The results showed increased knowledge and skills among KWT members in avocado processing technology, the establishment of an internal production team, and the successful production of high-nutrition MODISCO–avocado ice cream with labeled packaging. Commercialization has also begun through sales to local residents and participation in the village's cultural and arts festival. This program supports local food security, women's empowerment, and stunting prevention efforts through the diversification of functional food products.*

**Keywords:** *Avocado, MODISCO, Supplementary Feeding, Food Diversification, Community Empowerment*

### **1. PENDAHULUAN**

Desa Lerep merupakan salah satu desa wisata yang terletak di lereng timur Gunung Ungaran, Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang, dengan luas wilayah 682,32 hektare dan topografi yang bervariasi mulai dari datar hingga curam (Desa Lerep, 2023)(Fadilah, Fabiola Febrinastri, 2023). Kondisi geografis dan iklim yang sejuk menjadikan desa ini memiliki potensi pertanian dan perkebunan yang sangat beragam. Komoditas utama yang dikembangkan meliputi durian premium, kopi, cengkeh, singkong, ubi jalar, serta peternakan sapi perah(Bowo Pribadi,

2023)(Desa Lerep, 2024). Diversifikasi pertanian telah mulai dilakukan dalam beberapa tahun terakhir, terutama melalui penanaman pohon alpukat oleh kelompok tani, sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap komoditas perkebunan berumur panjang yang memiliki fluktuasi harga tinggi. Diversifikasi olahan pangan ini umumnya diharapkan hasilnya kemudian dijual di Pasar Ndeso(Delisha, 2024).

Tahun 2024 menjadi momentum penting bagi masyarakat Desa Lerep karena pohon alpukat mulai menghasilkan panen perdana. Komoditas ini memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan karena permintaan pasar terhadap alpukat relatif stabil, dan kandungan gizinya tinggi sehingga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan fungsional. Namun, pemanfaatan hasil panen alpukat masih sangat terbatas. Selama ini, sebagian besar alpukat dijual dalam bentuk segar dengan sistem penjualan konvensional, sementara kemampuan pengolahan masyarakat masih rendah. Kondisi ini menyebabkan hasil panen rentan terhadap kerusakan pascapanen (*post-harvest loss*), umur simpan pendek, serta harga jual yang fluktuatif dan sering kali rendah. Oleh karena masih baru terbentuk, maka KWT Desa Lerep belum dapat berkembang sebagaimana mestinya(Nabhan, 2023).

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini sejalan dengan SDGs 1) **Zero Hunger**, meningkatkan ketahanan pangan dan gizi masyarakat melalui inovasi produksi PMT berbasis alpukat dapat membantu mengatasi masalah kekurangan gizi dan stunting; 2) **Good Health and Well-being**, dengan menyediakan PMT bergizi tinggi, program ini berkontribusi pada peningkatan kesehatan serta mendukung upaya pencegahan penyakit akibat kekurangan gizi(Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, 2021).

## 2. PERMASALAHAN MITRA

Permasalahan tersebut diperparah dengan belum optimalnya akses teknologi pengolahan dan penyimpanan, serta minimnya pengetahuan masyarakat terutama kelompok wanita tani dalam mengembangkan produk olahan bernilai tambah. Padahal, alpukat memiliki kandungan gizi yang sangat potensial seperti lemak tidak jenuh, vitamin E, kalium, dan serat pangan, yang menjadikannya sangat cocok sebagai bahan dasar pangan bergizi tinggi, khususnya untuk kelompok masyarakat rentan seperti ibu hamil, menyusui, dan balita yang mengalami masalah gizi(Armida Asya Farhani & Ni Putu Eka Leliqia, 2023).

Di sisi lain, Indonesia masih menghadapi tantangan serius dalam bidang gizi masyarakat, terutama tingginya prevalensi stunting dan kurang energi protein (KEP) di beberapa wilayah pedesaan. Upaya perbaikan gizi tidak hanya bergantung pada penyediaan produk fortifikasi industri, tetapi juga sangat ditentukan oleh pemanfaatan sumber daya pangan lokal secara kreatif dan berkelanjutan. Dalam konteks ini, inovasi pengolahan alpukat menjadi pangan fungsional berbasis formula MODISCO (*Modified Dietetic Skimmed Milk and Coconut Oil*) menjadi sangat relevan. Formula MODISCO merupakan formulasi WHO yang digunakan untuk rehabilitasi gizi buruk karena memiliki kandungan energi, protein, dan lemak seimbang, serta telah banyak dikaji efektivitasnya dalam memperbaiki status gizi(Eka et al., 2020)(Pontang & Maryanto, 2020)(Aula Rossa, Farrich and Maryanto, 2021)(Nafisah and Maryanto, 2021)(Rahma Sari, Ratnaduhita and Maryanto, 2021)(Sugeng Maryanto, 2022)(Maryanto & Wening, 2023). Pemanfaatan Teknologi dan Inovasi Berbasis Kearifan Lokal, Pengembangan produk olahan alpukat dengan teknik *formula MODISCO* adalah contoh nyata penerapan riset dan inovasi untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal(Prabowo & Gibran, 2024)(Ristekdikti, 2017).

Program pengabdian masyarakat ini dirancang sebagai respon terhadap tantangan tersebut, dengan fokus pada pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Rejomulyo Desa Lerep. KWT merupakan kelompok masyarakat perempuan yang memiliki peran strategis dalam sektor pangan dan rumah tangga. Pemberdayaan KWT melalui pelatihan inovasi pengolahan alpukat dan penerapan teknologi tepat guna diharapkan mampu: 1) Mengoptimalkan pemanfaatan hasil panen alpukat menjadi produk PMT (Pemberian Makanan Tambahan) bergizi tinggi. 2) Mendorong kemandirian pangan lokal, mengurangi ketergantungan terhadap produk luar desa. 3) Meningkatkan ketahanan pangan dan gizi masyarakat, khususnya untuk mencegah dan menanggulangi masalah stunting dan KEP. Membuka peluang ekonomi baru bagi perempuan desa melalui pengembangan usaha pangan lokal bernilai tambah(Kartikasari et al., 2024)(Azizul et al., 2024)(Novrianty et al., 2023)(Suyarti, 2022)(Handayani et al., 2025).

Kegiatan ini sejalan dengan pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), terutama SDG 2 (Zero Hunger) dan SDG 3 (Good Health and Well-being). Selain itu, program ini juga

mendukung kebijakan nasional dalam Rencana Induk Riset Nasional (RIRN) bidang Ketahanan Pangan dan Pengembangan Agroindustri Berbasis Kearifan Lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut, ditegaskan bahwa pengembangan inovasi pengolahan alpukat berbasis formula MODISCO bukan hanya sebagai strategi diversifikasi produk pangan lokal, tetapi juga sebagai intervensi terpadu yang menggabungkan aspek gizi, teknologi, pemberdayaan masyarakat, dan ekonomi lokal. Inisiatif ini diharapkan dapat menjadi model penguatan ketahanan pangan dan pemberdayaan perempuan di tingkat desa yang aplikatif dan berkelanjutan (Azra, 2024) (Juwita Pratiwi Lukman, 2024). Alpukat memiliki masa simpan yang relatif pendek setelah dipanen, sehingga rentan mengalami pembusukan jika tidak ditangani dengan baik (Hairun et al., 2021). Tidak adanya fasilitas penyimpanan yang memadai seperti *cold storage* atau ruang penyimpanan berpendingin menyebabkan kualitas alpukat menurun sebelum mencapai pasar. Saat ini, proses pascapanen di Desa Lerep masih dilakukan secara konvensional, dengan minimnya penggunaan teknologi modern untuk penyortiran, penyimpanan, dan pengolahan alpukat. Banyak hasil panen yang mengalami kerusakan akibat penanganan yang kurang tepat, sehingga menyebabkan tingginya angka kehilangan hasil panen (*post-harvest loss*) (OFORI, 2022). Di sisi lain, masyarakat Desa Lerep belum memiliki akses yang memadai terhadap teknologi pengolahan pangan yang inovatif. Proses pengolahan yang masih sederhana membatasi diversifikasi produk turunan alpukat yang bernilai tambah tinggi (Ulfah Anis, Yazid Ismi Intara, 2025). Upaya yang didukung dengan pelatihan yang tepat, anggota KWT diharapkan dapat mengembangkan produk inovatif berbasis alpukat yang tidak hanya meningkatkan nilai gizi yang lebih baik bagi masyarakat terutama dalam mendukung program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk kelompok rentan (Amsah, 2025). Penerapan formula MODISCO dalam pengolahan ini bertujuan untuk memperkaya kandungan zat gizi penting seperti lemak sehat, vitamin E, kalium, dan serat, dengan pendekatan berbasis pangan lokal (Maryanto et al., 2020).

Kegiatan ini bertujuan: (1) Memberdayakan KWT Rejomulyo melalui peningkatan keterampilan pengolahan alpukat; (2) Mengembangkan produk PMT bergizi tinggi berbasis alpukat dan formula MODISCO; (3) Menginisiasi KWT dalam berwirausaha produk es krim. (4) Mendukung ketahanan pangan dan pencegahan stunting di Desa Lerep melalui diversifikasi pangan lokal.

### **3. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, aplikatif, dan transformatif selama 8 bulan. Tahapan pelaksanaan meliputi: 1) Sosialisasi: Koordinasi dengan pemerintah desa dan KWT, penyampaian urgensi program, konsep MODISCO, dan rencana kegiatan, serta pendaftaran peserta. 2) Pelatihan: Teori gizi, konsep MODISCO, praktik pengolahan es krim alpukat. 3) Penerapan Teknologi Tepat Guna: Penggunaan peralatan sederhana (mixer, oven) dan penyusunan SOP. 4) Pendampingan dan Evaluasi: Monitoring produksi, uji organoleptik, dan penilaian keterampilan melalui FGD. 5) Keberlanjutan: Pembentukan tim produksi KWT, rencana produksi berkala, dan penajakan izin PIRT.

### **4. PEMBAHASAN**

#### **Pemberdayaan Masyarakat Melalui KWT**

Program pengabdian ini menjadi sarana strategis untuk memberdayakan Kelompok Wanita Tani (KWT) Rejomulyo sebagai aktor utama dalam diversifikasi dan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal. KWT berperan sebagai pelaku langsung dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga produksi dan pengemasan produk pangan olahan alpukat. Pendekatan partisipatif meningkatkan rasa kepemilikan dan kepercayaan diri anggota KWT. Sebelum program berjalan, aktivitas KWT masih terbatas pada penjualan hasil panen secara konvensional. Setelah diadakan sosialisasi dan penyampaian materi (Gambar 1 dan 2).



Gambar 1. Sosialisasi bersama perangkat desa dan anggota KWT



Gambar 2. Penyampaian materi oleh tim pengabdian



Gambar 3. Demo pembuatan formula modisco



Gambar 4. Demo pembuatan es krim formula modisco

Hasilnya anggota KWT mampu memahami konsep PMT berbasis MODISCO. Selanjutnya dilakukan pelatihan kepada anggota KWT (Gambar 3 dan 4).

Hasil pelatihan anggota KWT mulai menguasai keterampilan teknis pengolahan, menjalankan SOP produksi, pengemasan, pelabelan dan membentuk tim inti produksi (Gambar 5 dan 6). Hal ini mendorong terbentuknya kelembagaan komunitas perempuan yang lebih kuat dan berkelanjutan.

#### 4.2. Kontribusi terhadap Ketahanan Pangan Lokal



Gambar 5. Demo pengemasan es krim formula modisco



Gambar 6. Pelatihan membuat label es krim formula modisco

Program ini mendukung ketahanan pangan melalui pemanfaatan alpukat lokal untuk produksi PMT bergizi tinggi. Inovasi pengolahan dengan formula MODISCO meningkatkan nilai gizi, memperpanjang umur simpan produk, dan mendorong kemandirian pangan lokal. Produk yang dihasilkan sejalan dengan SDGs 2 (Zero Hunger) dan kebijakan RIRN bidang Ketahanan Pangan. Masyarakat memperoleh akses lebih baik terhadap pangan bergizi dan terjangkau.

#### **Dampak terhadap Peningkatan Ekonomi Warga**

Kegiatan ini berdampak langsung terhadap ekonomi lokal. Sebelumnya, alpukat hanya dijual segar dengan harga fluktuatif. Kini, KWT mampu mengolahnnya menjadi produk bernilai jual tinggi seperti es krim modisco-alpukat dalam kemasan berlabel. Penjualan ini masih terbatas pada warga sekitar. Bersamaan itu ada pesanan dari BKKBN yang sedang kunjungan ke desa Lerep, dan partisipasi pada kegiatan Kirab Budaya dan Seni Desa Lerep (Gambar 7).

Dampak ekonomi meliputi: peningkatan nilai tambah produk, peluang usaha rumah tangga, peningkatan pendapatan keluarga, serta tumbuhnya wirausaha perempuan desa. Program ini memperkuat ekonomi desa berbasis sumber daya lokal.

### **Sinergi Inovasi, Gizi, dan Ekonomi Lokal**



Gambar 7. Kirab Budaya dan Seni Desa Lerep

Keberhasilan program terletak pada sinergi antara teknologi tepat guna, pemberdayaan masyarakat, dan pendekatan gizi. Inovasi produk MODISCO-alpukat menjadi model pemberdayaan desa berbasis pangan lokal yang aplikatif, berkelanjutan, dan berdampak pada ketahanan pangan serta ekonomi masyarakat.

### **5. KESIMPULAN**

Program pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas KWT Rejomulyo dalam pengolahan pangan lokal alpukat berbasis formula MODISCO menjadi produk PMT bergizi tinggi. Produk yang dihasilkan berpotensi mendukung perbaikan gizi masyarakat dan meningkatkan pendapatan keluarga. Diperlukan tindak lanjut berupa legalisasi produk (PIRT/sertifikasi halal), penguatan jaringan pemasaran, dan dukungan kelembagaan untuk *scale-up* produksi.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat, Pemerintah Desa Lerep, KWT Rejomulyo, serta mahasiswa Universitas Ngudi Waluyo yang terlibat dalam pelaksanaan program ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Amsah, M. S. (2025). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan terhadap Balita Gizi Kurang di Wilayah Puskesmas Pebayuran Kabupaten Bekasi. *MAHESA: MALAHAYATI HEALTH STUDENT JOURNAL*, 5(2), 563–573. <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/MAHESA/article/view/16643>
- Armida Asya Farhani, & Ni Putu Eka Leliqia. (2023). Review: Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Alpukat (*Persea americana* Mill). *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 335–344. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p26>
- Aula Rossa, Farrich and Maryanto, S. (2021). *PENGARUH PENGOLAHAN TERHADAP LAMA SIMPAN OLAHAN BOLU KUKUS DAN COOKIES FORMULA MODISCO BERBAHAN GANYONG*. <http://repository2.unw.ac.id/id/eprint/1909>
- Azizul, R., Al, N., Solekan, M., Studi, P., Agribisnis, S., Pertanian, F., & Jenderal, U. (2024). *Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Kelompok Wanita Peningkatan Daya Saing Produk Pangan Lokal Tiwul Instan*. 5(4), 1250–1260.
- Azra, J. M. (2024). *Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal untuk Balita Berbasis Singkong dan Daun*

*Kelor di Desa Cibatok II Kabupaten Bogor.* 6, 580–586.

- Bowo Pribadi, G. A. (2023). *Berkat TJSL Pertamina, Desa Lerep Siap Jadi Sentra Durian Premium.* [https://ekonomi.republika.co.id/berita/s3jzig423/berkat-tjssl-pertamina-desa-lerep-siap-jadi-sentra-durian-premium?utm\\_source=chatgpt.com](https://ekonomi.republika.co.id/berita/s3jzig423/berkat-tjssl-pertamina-desa-lerep-siap-jadi-sentra-durian-premium?utm_source=chatgpt.com)
- Delisha, Z. (2024). *Pasar Kuliner Desa Lerep: Melestarikan Tradisi Lewat Cita Rasa.* <https://kumparan.com/zayn-1722095846946633462/pasar-kuliner-desa-lerep-melestarikan-tradisi-lewat-cita-rasa-23DDTL9dUer/3>
- Desa Lerep. (2023). *Beternak Sapi Perah di Indrokilo Sejahterakan Peternak.* <https://www.lerepedesawisata.com/berita/bernak-sapi-perah-di-indrokilo-sejahterakan-peternak->
- Desa Lerep. (2024). *Kebun Kopi Desa Wisata Lerep Ungaran, Tawarkan Pengalaman Wisata yang Mengesankan.* [https://www.semarangnews.id/2024/07/11/kebun-kopi-desa-wisata-lerep-ungaran-tawarkan-pengalaman-wisata-yang-mengesankan/#google\\_vignette](https://www.semarangnews.id/2024/07/11/kebun-kopi-desa-wisata-lerep-ungaran-tawarkan-pengalaman-wisata-yang-mengesankan/#google_vignette)
- Eka, M., Maryanto, S., & Pontang, S. (2020). the Effect of Giving Modified Modisco With Soybeans Against Growth on Protein Energy Malnutrition Rats. *Jgk*, 12(27), 59–64. <https://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK/article/view/61>
- Fadilah, Fabiola Febrinastris, R. (2023). *Bersinergi dengan BUMDes, Desa Lerep Berhasil Menjadi Desa Wisata.* <https://surakarta.suara.com/read/2024/01/24/143205/bersinergi-dengan-bumdes-desa-lerep-berhasil-menjadi-desa-wisata?utm>
- Hairun, Y., Tonra, W. S., Abdullah, I. . H., & Ikhsan, M. (2021). Pelatihan Pengolahan Alpukat Menjadi Kerupuk. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 47. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.10062>
- Handayani, L., Pakpahan, S., Rusda, D., & Julyanto, L. (2025). *Pelatihan Peningkatan Pengetahuan Kelompok Wanita Tani Alam Lestari Dalam Pengelolaan Usaha Pertanian.* 6, 45–53.
- Juwita Pratiwi Lukman. (2024). Pemberdayaan Perempuan Sebagai Poros Utama Pembangunan Berkelanjutan: Membangun Kesetaraan, Kesejahteraan, Dan Keseimbangan Lingkungan. In *Journal of International Multidisciplinary Research* (Vol. 2, Issue 8, pp. 88–97). <https://doi.org/10.62504/jimr822>
- Kartikasari, C., Kuncari, H. S., Nafriyatun, K., Ahmad, L. D., Husna, S. S., & Hasan, F. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Masyarakat Kalikebo melalui pengoptimalan fungsi pekarangan. *Penamas: Journal of Community Service*, 4(1), 24–33. <https://doi.org/10.53088/penamas.v4i1.798>
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. (2021). Peta Jalan Sustainable Development Goals (SDGs) di Indonesia. In *Kementerian PPN/Bappenas.* [https://sdgs.bappenas.go.id/website/wp-content/uploads/2021/02/Roadmap\\_Bahasa-Indonesia\\_File-Upload.pdf](https://sdgs.bappenas.go.id/website/wp-content/uploads/2021/02/Roadmap_Bahasa-Indonesia_File-Upload.pdf)
- Maryanto, S., Pontang, G. S., & Nurina, M. E. (2020). Modisco III formulation for combating severe malnutrition. *AIP Conference Proceedings*, 2231(April), 0–6. <https://doi.org/10.1063/5.0002539>
- Maryanto, S., & Wening, D. K. (2023). Nilai Gizi Bolu Kukus dan Cookies Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 379–383. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.379-383>
- Nabhan, N. (2023). *PEMBERDAYAAN Deswita Lerep Ungaran Dapat Penambahan Fasilitas untuk Wisata Edukasi.* <https://radarsemarang.jawapos.com/ungaran/723084198/deswita-lerep-ungaran-dapat-penambahan-fasilitas-untuk-wisata-edukasi>
- Nafisah and Maryanto, S. (2021). *KANDUNGAN ZAT GIZI OLAHAN BOLU KUKUS DAN COOKIES FORMULA MODISCO (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU.* <http://repository2.unw.ac.id/id/eprint/1922>
- Novrianty, E., Rangga, K. K., Listiana, I., Gitosaputro, S., & Syarief, Y. A. (2023). Keberlanjutan Program Pekarangan Pangan Lestari Anggota Kelompok Wanita Tani di Provinsi Lampung. *Suluh Pembangunan: Journal of Extension and Development*, 5(3), 159–169. <https://doi.org/10.23960/jsp.vol5.no3.2023.214>
- OFORI, I. (2022). *Influence of Green Logistics and Food Distribution on Post-Harvest Loss Reduction: the Moderating Role of Facility ....* 8(01), 1–17. [https://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/PA00ZTBH.pdf](https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00ZTBH.pdf)
- Pontang, G. S., & Maryanto, S. (2020). Protein quality of modified dried skimmed milk coconut oil (Modisco) III formulation with soybean (Glycine max) flour addition. *AIP Conference Proceedings*, 2231(April). <https://doi.org/10.1063/5.0002545>

- Prabowo, & Gibran, R. (2024). *Asta Cita Presiden*.  
<https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8747/tantangan-besar-asta-cita-dan-keberlanjutan-pembangunan?lang=1>
- Rahma Sari, Ratnaduhita and Maryanto, S. (2021). *Kandungan Gizi Olahan Mocidco (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) Berbahan Dasar Uwi*.  
<http://repository2.unw.ac.id/id/eprint/1906>
- Ristekdikti. (2017). *RIRN 2027- 2045*. <https://doi.org/10.1201/9781482277098-12>
- Sugeng Maryanto, W. H. D. O. (2022). *Glycemic Index and Glycemic Load of Steamed Cakes and Pumpkin Cookies {Cucurbita moschata Durch} Based on The Modisco Formulas*. 6(1).  
<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.2 06-213>
- Suyarti, S. S. (2022). Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Olahan Tomat Sebagai Peluang Bisnis Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Gunung Pasir Jaya Lampung Timur. *NEAR: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75–80. <https://doi.org/10.32877/nr.v2i1.576>
- Ulfah Anis, Yazid Ismi Intara, W. E. (2025). PERBAIKAN PENGOLAHAN PRODUK DARI ALPUKAT. *JURNAL ABDI INSANI*, 12(2), 625–631.  
<https://abdiinsani.unram.ac.id/index.php/jurnal/article/view/2224/1402>