

## **Pelatihan Pembuatan Sambal *Mushroom Based Meat* sebagai Diversifikasi Menu Untuk Mendukung Peningkatan Nafsu Makan Santri di Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman**

Nisaul Azmi Amalia<sup>1✉</sup>, Faridatun Nafisah<sup>2</sup>, Khofifah Dwi Rahmawati<sup>3</sup>,  
Niken Ayu Azzahra<sup>4</sup>, Ajeng Daniarsih<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Negeri Malang

✉<sup>1</sup>[nisaul.azmi.2303416@students.um.ac.id](mailto:nisaul.azmi.2303416@students.um.ac.id), <sup>2</sup>[faridatun.nafisah.2303416@students.um.ac.id](mailto:faridatun.nafisah.2303416@students.um.ac.id),

<sup>3</sup>[khofifah.dwi.2303416@students.um.ac.id](mailto:khofifah.dwi.2303416@students.um.ac.id), <sup>4</sup>[niken.ayu.2303416@students.um.ac.id](mailto:niken.ayu.2303416@students.um.ac.id),

<sup>5</sup>[ajeng.daniarsih.fmipa@um.ac.id](mailto:ajeng.daniarsih.fmipa@um.ac.id)

### **ARTICLE INFO**

#### **Article History:**

Submitted: 10 Mei 2026

Revised: 1 Jul. 2026

Accepted: 14 Jul. 2026

Published: 29 Jul. 2026

#### **Kata Kunci:**

Jamur, Diversifikasi,  
Nafsu Makan, Pondok  
Pesantren

#### **Keywords:**

Mushroom,  
Diversification, Appetite,  
Islamic Boarding School

#### **Doi:**

[10.35931/ak.v6i3.6710](https://doi.org/10.35931/ak.v6i3.6710)

### **ABSTRAK**

Pengabdian ini bertujuan untuk mengatasi monotonisasi menu makanan di pondok pesantren melalui pelatihan pembuatan sambal mushroom based meat sebagai upaya diversifikasi menu dan peningkatan nafsu makan santri. Metode yang digunakan adalah pendekatan design thinking dengan tahapan empathize, define, ideate, prototype, dan test, yang dilaksanakan melalui tahap persiapan, pra pelaksanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi langsung pembuatan produk. Data dikumpulkan menggunakan angket skala Likert untuk mengukur pemahaman, keterampilan, penerimaan produk, dan peningkatan nafsu makan. Hasil menunjukkan bahwa kegiatan berjalan dengan baik dan memperoleh respons positif dari peserta. Produk yang dihasilkan memiliki tingkat penerimaan tinggi dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Pelatihan ini juga meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jamur tiram serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan variasi menu dan nafsu makan santri. Dengan demikian, kegiatan ini dapat menjadi solusi praktis dalam mendukung perbaikan kualitas konsumsi makanan di pondok pesantren.

### **ABSTRACT**

This community service aims to overcome menu monotony in Islamic boarding schools through training on making mushroom-based meat chili sauce to diversify menus and improve students' appetite. The method used is a design thinking approach consisting of empathize, define, ideate, prototype, and test stages, implemented through preparation, pre-implementation, implementation, and evaluation. The activity used direct demonstration methods. Data were collected using Likert-scale questionnaires to measure understanding, skills, product acceptance, and appetite improvement. The results showed that the activity was well implemented and received positive responses from participants. The product had a high level of acceptance in terms of taste, aroma, and texture. The training also improved participants' knowledge and skills in processing oyster mushrooms and contributed to increasing menu variation and students' appetite. Therefore, this activity can serve as a practical solution to improve food consumption quality in Islamic boarding schools.

## PENDAHULUAN

Pondok pesantren adalah pendidikan non formal yang menawarkan fasilitas pendidikan.<sup>1</sup> Sebagai lembaga pendidikan non formal, pondok pesantren memiliki beberapa permasalahan dalam menjalankan pendidikan, terutama terkait dengan pengelolaan dan penyediaan makanan bagi santri. Makanan yang disediakan oleh pondok pesantren terkadang kurang bervariasi baik itu dari sisi rasa maupun bahan baku makanan.<sup>2</sup> Menu makanan yang disajikan terkadang juga tidak menarik, sehingga sering mengakibatkan terbuangnya makanan.<sup>3</sup> Padahal makanan merupakan sumber energi dan nutrisi bagi para santri apalagi mereka yang sedang dalam proses pertumbuhan dan perkembangan.<sup>4</sup> Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk memperbaiki pola konsumsi santri, salah satunya dapat dipengaruhi oleh kepuasan terhadap pelayanan makan di pondok pesantren.<sup>5</sup> Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas penyelenggaraan makanan, termasuk variasi menu yang disajikan, memiliki peran penting dalam meningkatkan daya terima makanan oleh santri.

Pada sisi lain, jumlah santri yang tinggal di pondok pesantren mitra mencapai puluhan orang bahkan ratusan dengan sistem makan bersama tiga kali sehari. Penyediaan menu makanan dilakukan secara bersama dengan memperhitungkan keterbatasan anggaran harian. Kondisi tersebut membuat jenis lauk yang disajikan tidak terlalu banyak dan sering diulang dalam siklus menu. Tempe dan tahu sering menjadi pilihan menu utama karena harganya yang murah, mudah didapat, dan mudah diolah.<sup>6</sup> Namun demikian, pengulangan makanan yang sama secara berkelanjutan dapat menyebabkan rasa bosan pada santri dan mengurangi tingkat kepuasan terhadap menu yang disajikan.<sup>7</sup> Oleh karena itu, dibutuhkan pilihan lauk pendamping yang mudah dibuat, harga terjangkau, dan memiliki rasa yang enak sehingga dapat meningkatkan selera makan santri.

---

<sup>1</sup> Utami Niki Kusaini, "Identifikasi Permasalahan Santri Melalui Instrumen Alat Ungkap Masalah Di Pondok Pesantren Yogyakarta," *Coution: Journal Counseling and Education* 2, no. 2 (2021), <https://doi.org/10.47453/coution.v2i2.354>.

<sup>2</sup> Faiza Camila et al., "Pengembangan Menu Gizi Seimbang dan Status Gizi Santri Remaja Di Jakarta Selatan: Pengembangan Menu Gizi Seimbang dan Status Gizi Santri Remaja di Jakarta Selatan," *Amerta Nutrition* 7, no. 2SP (December 2023), <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.107-117>.

<sup>3</sup> Liani Setyarsih, Septa Pratama, and Faradina Aghadiati, "Pendampingan Pembuatan Menu Bergizi Cegah Stunting Dan Malnutrisi Di Pondok Pesantren As'Ad Kota Jambi," *Mejuajua: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 4, no. 2 (December 2024), <https://doi.org/10.52622/mejuajuaabdinas.v4i2.211>.

<sup>4</sup> Mirza Hapsari Sakti Titis Penggalih et al., "Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Dan Pertumbuhan Tinggi Badan Pada Atlet Remaja Di Indonesia: A Cross Sectional Study," *Amerta Nutrition* 8, no. 1 (March 2024), <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i1.2024.40-48>.

<sup>5</sup> Syahida Ilma Amalia, "Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu," *Amerta Nutrition* 4, no. 1 (March 2020), <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.13-22>.

<sup>6</sup> Susi Astuti, *Hidangan Spesial Tahu & Tempe* (Jakarta: Kriya Pustaka, 2009).

<sup>7</sup> Isqi Hikma, "Hubungan Kualitas Menu Dengan Tingkat Kepuasan Santri Pada Makanan Di Sabilurrasyad Islamic Boarding School Kendal," *NUTRIZIONE - Nutrition Research and Development Journal* 4, no. 1 (July 2024), <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v4i1.8601>.

Salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan adalah jamur tiram. Jamur ini dikenal kaya akan kandungan nutrisi, seperti protein, mineral (Na, Ca, K, dan Fe), serta vitamin seperti tiamin, asam folat, riboflavin, dan niasin.<sup>8</sup> Jamur tiram juga berkhasiat untuk menurunkan kadar kolesterol sekaligus menjadi antibakteri, antiinflamasi, antivirus, menurunkan tekanan darah, dan memperbaiki sistem imun.<sup>9</sup> Selain itu, jamur tiram juga mengandung asam glutamat yang berperan dalam menghasilkan cita rasa gurih (umami) alami, mirip dengan *monosodium glutamat* (MSG).<sup>10</sup> Jamur tiram juga memiliki karakteristik unik yaitu memiliki tekstur yang menyerupai daging ayam.<sup>11</sup> Kelebihan-kelebihan tersebut, membuat jamur tiram berpotensi dijadikan sebagai alternatif bahan pangan yang menarik untuk berbagai olahan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa jamur tiram dapat diolah menjadi produk inovatif seperti daging, sambal, bakso, hingga roti gulung abon jamur.<sup>12,13,14</sup> Hal ini menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan dasar produk pangan berbasis nabati.

Penelitian-penelitian terdahulu terkait pemanfaatan jamur tiram menunjukkan bahwa kajian yang dilakukan masih berfokus pada pemanfaatannya sebagai pangan fungsional dan bahan baku produk olahan seperti bakso dan sosis.<sup>15,16,17</sup> Selain itu, penelitian juga cenderung menitikberatkan pada aspek kandungan gizi yang dimiliki jamur tiram.<sup>18</sup> Namun demikian, pendekatan tersebut belum banyak dikaitkan dengan

---

<sup>8</sup> Malika Azizah et al., "Kandungan Gizi Jamur Tiram Pada Substrat Kayu Sengon Dan Klaras Pisang: Nutrition Contents of Oyster Mushroom on Sengon Wood and Banana Leaves Substrates," *Jurnal Sumberdaya Hayati* 8, no. 2 (January 2023), <https://doi.org/10.29244/jsdh.8.2.57-64>.

<sup>9</sup> Ana Mardiyansih and Hery Setiawan, *Sehat Dengan Jamur Tiram* (Deepublish Publisher, 2023).

<sup>10</sup> Aminah Asngad et al., "Kualitas Penyedap Rasa Alami Kombinasi Jamur Pangan (Merang, Tiram, Kuping) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengerangan," *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi* 8, no. 1 (March 2022), <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v8i1.18139>.

<sup>11</sup> Hiasinta Anastasia Purnawijayanti, Veronica Ima Pujiastuti, and M. I. Ekatrina Wijayanti, "Peningkatan Mutu Organoleptik Dan Tekstur Daging Tiruan Berbasis Kedelai Dan Glukomanan Untuk Intervensi Obesitas Menggunakan Jamur Dan Minyak Nabati: Organoleptic and Textural Quality Improvement of Soybean and Glucomannan-Based Meat Analogs for Obesity Intervention Using Mushrooms and Vegetable Oil," *Amerta Nutrition* 9, no. 2 (June 2025), <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.216-224>.

<sup>12</sup> Oktavianus Cahya Anggara et al., "Pelatihan Pembuatan Sambal Jamur Janggal: Inovasi Lauk Nasi Gulung, Sumber Pendapatan Alternatif Desa Wonocolo," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara* 6, no. 4 (September 2025), <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.6870>.

<sup>13</sup> Listiawati, Dewi Surani, and Sopiayah, "Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya," *Jurnal Abdimas Bina Bangsa* 2, no. 1 (July 2021), <https://doi.org/10.46306/jabb.v2i1.82>.

<sup>14</sup> Indah Juwita Sari et al., "Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi Dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram," *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* 2, no. 1 (May 2023), <https://doi.org/10.46843/jmp.v2i1.281>.

<sup>15</sup> Yul Harry Bahar, Iwan Saskiawan, and Gabriella Susilowati, "Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia: Potency of Food Mushroom as Functional Food for Improving the Human Immunity," *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis* 6, no. 1 (July 2022), <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>.

<sup>16</sup> Fathnur Sani K et al., "Inovasi Bakso Berbahan Dasar Jamur Sebagai Peluang Usaha Bagi Anak Panti Asuhan Baiturrahman," *Jurnal Abditani* 5, no. 1 (April 2022), <https://doi.org/10.31970/abditani.v5i1.111>.

<sup>17</sup> Merkuria Karyantina, Ginza Desy Pramesti, and Yustina Wuri Wulandari, "Karakteristik Sosis Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tahu Serta Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Susu Skim," *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19, no. 1 (January 2025), <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.20005>.

<sup>18</sup> Muhammad Dhia Lai et al., "Nutritional Composition, Efficacy and Mechanisms of Oyster Mushrooms (*Pleurotus* Spp.) in Preventing Metabolic Syndrome: Insights into Perspectives and Challenges," *Food Bioscience* 61 (October 2024), <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104768>.

permasalahan nyata di masyarakat, khususnya terkait monotonisasi menu makanan di pondok pesantren yang dapat menurunkan minat dan nafsu makan santri. Pada sisi lain, inovasi produk berbasis jamur masih terbatas pada pangan utama dan belum banyak dikembangkan dalam bentuk produk pelengkap yang praktis serta sesuai dengan kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia, seperti sambal. Oleh karena itu, diperlukan inovasi sekaligus pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk yang lebih variatif dan aplikatif untuk menjawab permasalahan tersebut.

Fenomena tersebut menunjukkan bahwa hasil penelitian terdahulu terkait pemanfaatan jamur tiram belum sepenuhnya diimplementasikan dalam konteks permasalahan nyata di masyarakat. Padahal, jika dilihat dari kelebihan yang dimiliki, jamur tiram dapat dijadikan salah satu alternatif solusi untuk mengatasi masalah monotonisasi di pondok pesantren. Selain itu, variasi pengolahan jamur tiram menjadi berbagai menu yang kreatif juga dapat meningkatkan daya tarik konsumsi di kalangan santri. Hal ini juga diperkuat dengan adanya kandungan monosodium glutamat pada jamur yang ternyata mampu untuk meningkatkan nafsu makan.<sup>19</sup> Kandungan monosodium glutamat pada sebuah masakan akan menimbulkan efek bifasik sehingga akan meningkatkan nafsu saat konsumsi dan mempertahankan rasa kenyang setelah konsumsi.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan akan mampu berkontribusi dalam mengatasi permasalahan monotonisasi menu makanan di pondok pesantren mitra dengan menawarkan menu makanan yang lebih sehat, karena berbahan dasar jamur tiram. Oleh karena itu tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk mengatasi monotonisasi menu makanan santri melalui inovasi pengolahan jamur tiram menjadi produk pangan yang variatif dan praktis, yaitu sambal *mushroom-based meat*. Sambal *mushroom-based meat* merupakan produk olahan jamur yang memadukan rasa pedas dan menggugah selera dari sambal dengan rasa umami dari jamur tiram yang diolah menyerupai daging. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan santri dalam mengolah bahan pangan alternatif sehingga dapat mendukung diversifikasi menu dan peningkatan nafsu makan.

## METODE PENGABDIAN

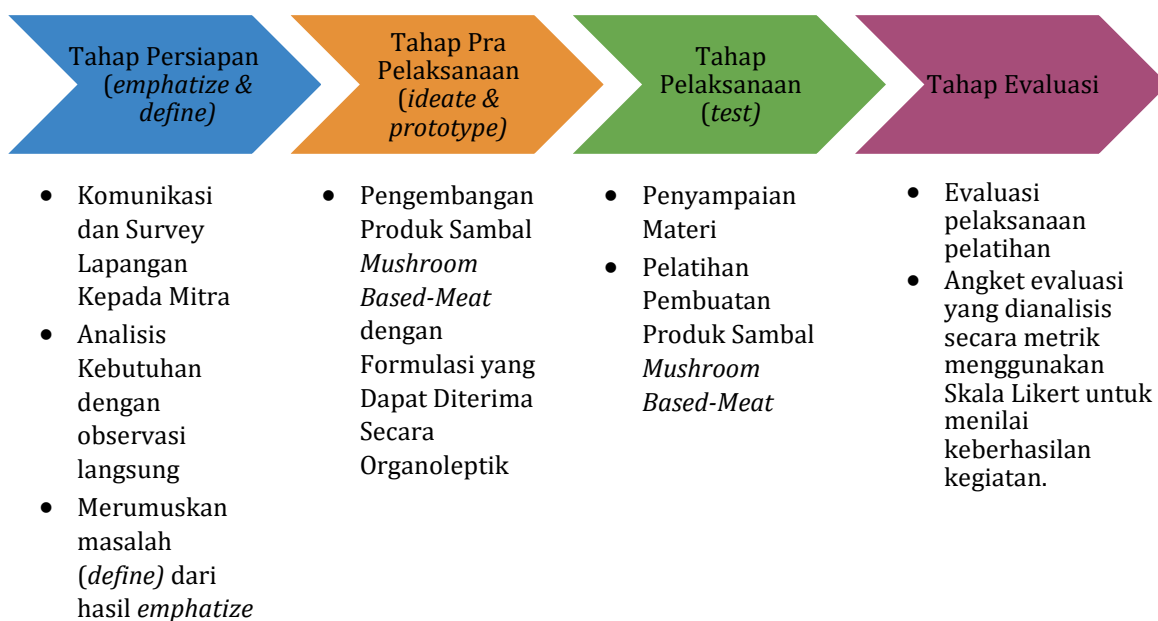
Kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan April Tahun 2026 Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman yang berlokasi di Perum Srigading Dalam Kav 09-12, Tembalang, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Lokasi ini dipilih karena salah satu pesantren dengan jumlah santri yang cukup banyak serta memiliki sistem penyediaan konsumsi kolektif sehingga berpotensi untuk pelatihan sambal *Mushroom Based-Meat* sebagai alternatif menu yang ekonomis. Sasaran utama dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengelola dapur pondok pesantren yang terdiri atas 2 orang ibu masak dan 4 orang santri yang berperan langsung dalam distribusi makanan dari dapur. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan 2 orang pengelola kantin sebagai mitra pendukung dalam distribusi makanan di luar pondok. Sebagai penerima manfaat, sebanyak

---

<sup>19</sup> Nindi Septiani, Dyah Intan Puspitasari, and Firmansyah Firmansyah, "Hubungan Tingkat Konsumsi Monosodium Glutamat (MSG) Pada Jajanan Sekolah Dengan Kejadian Overweight Siswa Sekolah Dasar Di Sdn V Mojosongo Surakarta," *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat* 9, no. 2 (August 2025), <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i2.47873>.

25 orang perwakilan santri dari masing-masing kelas dilibatkan dalam tahap uji coba produk dan evaluasi daya terima makanan. Dengan demikian, total peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 33 orang sebagai pelaksana kegiatan. Pemilihan kelompok ini didasarkan pada peran strategis mereka dalam sistem penyediaan makanan di pondok pesantren, sehingga diharapkan mampu memberikan dampak yang lebih luas terhadap peningkatan variasi menu makanan bagi seluruh santri.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Design Thinking*<sup>20</sup> berdasarkan permasalahan (*human centered*) yang meliputi tahap *empathize*, *define*, *ideate*, *prototype* dan *test* yang dikelompokkan dalam alur kegiatan meliputi tahap persiapan, tahap pra pelaksanaan, tahap pelaksanaan dan evaluasi. Metode yang digunakan adalah demonstrasi langsung proses pembuatan sambal jamur, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga teknik pengemasan menggunakan wadah yang praktis. Pengumpulan data dilakukan menggunakan analisis kebutuhan pada tahap *empathize* dan angket dengan metrik skala likert untuk mengukur aspek pemahaman, keterampilan, tingkat penerimaan produk serta pengaruh pelatihan terhadap peningkatan nafsu makan peserta. Data yang diperoleh dianalisis berdasarkan rata-rata setiap aspek. Alur pelaksanaan kegiatan secara lengkap dari tahap persiapan hingga evaluasi tergambar pada gambar 1. sebagai berikut:



**Gambar 1.** Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

<sup>20</sup> Albert Upton, *Design for Thinking: A First Book in Semantics*, Sixth (Stanford, California: Stanford University Press, 1968).

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan kegiatan menggunakan tahap *emphatize & define* dalam *design thinking* yaitu memahami permasalahan nyata yang berkaitan dengan kehidupan manusia (*human centered*) yang akan dirumuskan dalam pengerucutan ide. Kegiatan pertama adalah komunikasi dan survei lapangan kepada pihak Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman sebagai langkah perizinan sebagai mitra dalam pelatihan pembuatan sambal *Mushroom based-meat*. Analisis kebutuhan disebarakan pada 33 responden. Analisis kebutuhan dilakukan dengan indikator untuk menilai apakah ditemukan adanya monotonisasi menu di pondok pesantren. Analisis kebutuhan juga dihubungkan dengan makanan alternatif yang diminati oleh santri sehingga dapat dikelola oleh pihak pondok. Analisis kebutuhan menunjukkan bahwa bentuk makanan alternatif yang diinginkan dan diminati oleh santri adalah sambal. Rekapitulasi dari analisis kebutuhan digunakan untuk perumusan masalah dalam pengembangan ide produk.

### **Tahap Pra Pelaksanaan**

Tahap pra pelaksanaan kegiatan menggunakan tahap *ideate & prototype* dalam *design thinking* yaitu brainstorming ide terkait dengan olahan jamur yang mengerucut pada pembuatan sambal. Produk yang dipilih adalah Sambal *Mushroom Based-Meat* yang dibuat berdasarkan permasalahan dan solusi yang telah ditemukan. Pengembangan produk diuji dalam uji organoleptik dengan jumlah 27 penguji. Hasil didapatkan bahwa produk layak untuk dikembangkan.

### **Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 12 April 2026 di Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman dengan jumlah peserta sebanyak 33 orang, yang berlangsung mulai pukul 08.00 hingga 11.00 WIB. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan metode demonstrasi. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi yang bertujuan memberikan pemahaman dasar kepada peserta terkait topik yang dibahas, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi sebagai bentuk penerapan langsung dari materi yang telah disampaikan. Setelah itu, peserta mengikuti uji organoleptik untuk menilai produk berdasarkan indera seperti rasa, aroma, dan tekstur sebagai bentuk evaluasi praktis. Selanjutnya dilakukan pengisian angket evaluasi guna mengetahui tanggapan peserta terhadap seluruh rangkaian kegiatan, dan kegiatan diakhiri dengan sesi penutupan sebagai penanda berakhirnya pelaksanaan program secara keseluruhan.

### **Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, yang diakhiri bersamaan dengan pelaksanaan kegiatan melalui penyebaran angket kepada peserta menggunakan skala Likert. Instrumen evaluasi ini mencakup beberapa aspek penilaian, yaitu aspek materi, aspek penyampaian materi, aspek praktik, aspek manfaat kegiatan, aspek pelaksanaan, aspek penerimaan produk, serta aspek peningkatan nafsu makan, sehingga melalui pengukuran tersebut dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai kualitas kegiatan, tingkat pemahaman peserta, serta dampak yang dihasilkan sebagai dasar untuk perbaikan pada pelaksanaan kegiatan selanjutnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sambal *Mushroom Based Meat*

Pelatihan pembuatan sambal *mushroom based meat* yang telah dilakukan dapat dikatakan berjalan dengan lancar. Hal ini dikarenakan banyak dari peserta kegiatan yaitu para santri dan ibu pengurus dapur mampu mengikuti seluruh kegiatan dari awal sampai akhir. Bahkan banyak dari peserta yang terlibat secara langsung pada saat proses pembuatan sambal *mushroom based meat*. Berikut merupakan rincian kegiatan pelatihan:

#### 1. Persiapan dan Registrasi Peserta

Tim pelaksana kegiatan pelatihan pembuatan sambal *mushroom based meat* telah mempersiapkan semua kebutuhan kegiatan dengan maksimal sebelum kegiatan berlangsung. Tim pelaksana kegiatan juga telah mengurus dan mendapatkan izin dari pihak pondok pesantren mitra. Pada hari sebelum kegiatan pelatihan berlangsung, tim pelaksana melakukan koordinasi antar anggota tim untuk memastikan seluruh kebutuhan sudah terpenuhi dan kegiatan sudah siap dilaksanakan. Pada hari kegiatan pelatihan, sebelum acara dimulai tim pelaksana kegiatan mulai mempersiapkan dan menata properti untuk kegiatan pengabdian. Setelah selesai melakukan persiapan, peserta memasuki tempat kegiatan dan mengisi lembar presensi dengan tertib.

#### 2. Pembukaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan sambal *mushroom based meat* dibuka oleh salah satu anggota tim pelatihan. Kegiatan pelatihan dibuka dengan memanjatkan doa agar kegiatan berjalan dengan lancar dan pengenalan dari setiap anggota tim pelatihan. Pada kegiatan pembukaan pelatihan ini, pimpinan pondok pesantren, pengurus, dan para pengajar tidak dapat hadir dikarenakan terdapat acara di tempat lain.



**Gambar 1.** Pembukaan Kegiatan Pelatihan

#### 3. Penyampaian Materi mengenai Sambal *Mushroom Based Meat* dan Diskusi Interaktif

Penyampaian materi mengenai sambal *mushroom based meat* dilakukan oleh salah satu anggota

tim pelatihan. Materi yang disampaikan meliputi latar belakang dibuatnya sambal *mushroom based meat*, kandungan nutrisi jamur tiram, penjelasan terkait sambal *mushroom based meat*, dan cara pembuatan sambal *mushroom based meat*. Materi yang disampaikan disajikan dalam bentuk *power point* yang didalamnya juga terdapat gambar-gambar dan elemen pendukung. Penyampaian materi dilakukan dengan memperhatikan karakteristik peserta. Bahasa yang digunakan juga merupakan bahasa yang ringan dan mudah dipahami. Pada setiap pergantian materi, pemateri selalu mengajukan pertanyaan untuk peserta, sehingga lebih interaktif. Peserta juga sangat semangat dalam memberikan jawaban kepada pemateri.



**Gambar 2.** Penyampaian Materi

#### 4. Demonstrasi Pembuatan Sambal *Mushroom Based Meat*

Setelah kegiatan penyampaian materi, peserta diarahkan untuk menuju tempat kegiatan demonstrasi yang berada di dapur pondok pesantren. Semua bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan sambal telah disiapkan oleh pihak tim pelaksana. Pada kegiatan demonstrasi, terdapat dua anggota tim pelaksana yang melakukan demonstrasi. Pada kegiatan ini, peserta diikutsertakan selama proses pembuatan sambal dari awal hingga akhir. Supaya kegiatan berjalan dengan tertib, anggota tim melakukan pembagian tugas dengan peserta, sehingga semua peserta mendapatkan tugas. Kegiatan demonstrasi diawali dengan proses perendaman jamur tiram yang sudah dikeringkan dengan air panas dan dilakukan pembilasan selama beberapa kali dengan air dingin hingga bau tidak sedap pada jamur tiram kering hilang. Beberapa peserta juga mulai memotong bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat sambal. Setelah itu, jamur tiram kering yang sudah bersih disuwir-suwir dan ditumbuk dengan menggunakan ulekan. Lalu jamur tiram yang telah ditumbuk diberikan tambahan tepung tapioka, bumbu penyedap, dan telur. Kemudian adonan jamur tiram tersebut dibentuk menyerupai daging dan dikukus hingga matang. Sedangkan bumbu-bumbu untuk sambal juga mulai digoreng dan dihaluskan. Setelah

dihaluskan, digoreng kembali dengan minyak yang cukup banyak agar tahan lama.<sup>21</sup> Setelah dirasa kandungan air dari bumbu mulai sedikit, dimasukkan adonan jamur tiram yang telah matang dan dimasak hingga matang. Saat sudah matang, para santri mulai berbaris dan membawa piring masing-masing untuk mendapatkan sambal. Para santri terlihat sangat senang pada saat sambal sudah matang dan tidak sabar ingin mencoba. Pada saat kegiatan demonstrasi ini para peserta juga sering mengajukan pertanyaan salah satunya tentang cara pengeringan jamur tiram.



**Gambar 3.** Demonstrasi Pembuatan Sambal *Mushroom Based Meat*

## 5. Penutup

Setelah melakukan kegiatan demonstrasi, peserta diajak untuk kembali ke aula tempat pembukaan kegiatan pelatihan. Sebelum ditutup, tim pelaksana kegiatan mengadakan kuis dengan mengajukan beberapa pertanyaan terkait materi dan dokumentasi. Pada saat kegiatan ini banyak dari peserta yang terlihat semangat ingin menjawab dikarenakan tertarik dengan hadiah yang diberikan yaitu sambal *mushroom based meat* yang telah dikemas dalam bentuk botol. Setelah itu, kegiatan diakhiri dengan sesi dokumentasi dan doa.

---

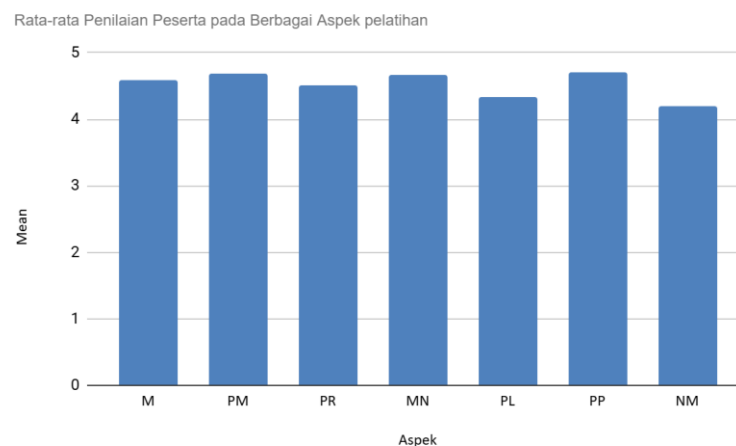
<sup>21</sup> Jalal Dehghannya and Michael Ngadi, "Recent Advances in Microstructure Characterization of Fried Foods: Different Frying Techniques and Process Modeling," *Trends in Food Science & Technology* 116 (October 2021), <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.033>.



**Gambar 4.** Dokumentasi Tim Pelaksana dengan Peserta

## B. Hasil Penilaian Pasca Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sambal *Mushroom Based Meat*

Evaluasi pasca pelatihan pembuatan *mushroom based meat* dilakukan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai efektivitas kegiatan serta respons peserta terhadap berbagai aspek pelaksanaan. Adapun hasil evaluasi dari setiap aspek dapat dilihat pada Gambar berikut.



**Gambar 5.** Grafik Analisis Angket Evaluasi Peserta

Berdasarkan Gambar 5. pada aspek materi (M) diperoleh rerata skor sebesar 4,59%, yang menunjukkan bahwa konten yang disampaikan telah memenuhi kriteria kejelasan, relevansi, serta kebermanfaatan bagi peserta. Materi yang disampaikan tidak hanya mudah dipahami oleh peserta, tetapi juga disusun secara kontekstual dan praktis sehingga relevan dengan kebutuhan dapur pondok pesantren. Selain itu, materi yang disampaikan dapat memperluas pengetahuan peserta tentang pengolahan jamur sebagai sumber pangan alternatif dan berkontribusi dalam diversifikasi menu. Keterkaitan materi dalam diversifikasi menu menandakan bahwa pelatihan tidak hanya edukatif, tetapi juga memberikan solusi terhadap masalah monotonisasi menu di pondok pesantren.

Aspek penyampaian materi (PM) diperoleh rerata skor sebesar 4,69%, hasil tersebut mengindikasikan bahwa pemateri memiliki kemampuan dalam mengomunikasikan materi secara jelas dan terstruktur. Penyampaian materi dilakukan secara sistematis dengan alur yang logis serta penggunaan bahasa yang mudah dipahami, sehingga mampu menjembatani perbedaan latar belakang pengetahuan peserta. Selain itu, adanya sesi diskusi dan tanya jawab mendukung peserta untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai materi yang disampaikan.<sup>22</sup>

Aspek praktik (PR) diperoleh rerata skor sebesar 4,50%, nilai tersebut mengindikasikan bahwa peserta mampu mengikuti setiap langkah pembuatan sambal *mushroom based meat* dengan baik. Kegiatan praktik yang dilakukan secara langsung memberikan pengalaman belajar berbasis keterampilan, sehingga mampu memperkuat pemahaman konseptual sekaligus meningkatkan keterampilan peserta.<sup>23</sup> Selain itu, ketersediaan bahan yang mudah didapatkan menjadi keunggulan dalam mendukung kelangsungan praktik secara mandiri. Tingkat kepercayaan diri peserta dalam membuat produk secara mandiri, memperlihatkan peningkatan keterampilan yang signifikan sebagai dampak dari kegiatan pelatihan.

Aspek manfaat (MN), diperoleh rerata skor sebesar 4,67%, nilai tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan dampak positif yang signifikan bagi peserta, baik dalam peningkatan pengetahuan maupun keterampilan. Pemanfaatan sambal *mushroom based meat* sebagai alternatif lauk mencerminkan potensi inovasi dalam penyediaan makanan yang lebih bervariasi dan bergizi. Selain itu, pelatihan ini berfungsi untuk mengurangi ketergantungan pada menu yang terlalu monoton, sehingga dapat memperbaiki kualitas konsumsi santri di pondok pesantren. Produk yang dihasilkan dinilai memiliki cita rasa yang lezat dan layak dikonsumsi, yang menandakan bahwa inovasi yang diperkenalkan tidak hanya bernilai teoritis, tetapi juga praktik serta dapat diterima dengan baik.

Aspek pelaksanaan (PL) dengan nilai rata rata 4,33% menunjukkan bahwa kegiatan sudah terlaksana sesuai rencana dan dapat diikuti dengan baik oleh peserta. Nilai aspek pelaksanaan yang sedikit lebih rendah jika dibandingkan dengan aspek yang lain menunjukkan adanya keterbatasan atau kendala ketika pelaksanaan. Faktor faktor yang mempengaruhi rendahnya nilai tersebut antara lain keterbatasan alat dan fasilitas serta koordinasi antara peserta dan pelaksana yang belum sepenuhnya efektif. Faktor lain yang turut mempengaruhi adalah pemilihan waktu pelaksanaan di hari libur membuat sebagian peserta mungkin mengalami penurunan motivasi atau yang disebut dengan sehingga kurang optimal dalam mengikuti kegiatan. Meskipun demikian, nilai rata rata yang diperoleh berada pada kategori baik yang menunjukkan bahwa secara umum kegiatan telah terlaksana dengan efektif.

---

<sup>22</sup> Ardiana Alifatus Sa'adah et al., "Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Sebagai Upaya Mendukung Ketahanan Pangan Lokal Di Desa Tlogorejo," *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat* 3, no. 04 (August 2025).

<sup>23</sup> Amirah Nuai and Silvi Nurkamiden, "Urgensi Kegiatan Praktikum Dalam Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam Di Sekolah Dasar Dan Menengah," *SEARCH: Science Education Research Journal* 1, no. 1 (October 2022).

Aspek penerimaan produk dengan nilai rata rata sebesar 4,70% menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini memperoleh respons yang sangat baik dari peserta. Tingginya nilai ini mengindikasikan bahwa produk sambal berbasis *mushroom-based meat* dapat diterima dengan baik dari segi rasa, aroma, tekstur, maupun tampilannya. Selain itu, penerimaan yang tinggi juga menunjukkan bahwa produk memiliki potensi untuk dimasukkan sebagai variasi menu yang akan meningkatkan selera makan santri. Faktor keterlibatan peserta dalam proses pelaksanaan juga turut mempengaruhi tingginya penerimaan, hal ini dikarenakan peserta lebih mengenal bahan, proses, serta manfaat produk tersebut.<sup>24</sup>

Aspek peningkatan nafsu makan dengan nilai rata-rata 4,19 menunjukkan bahwa kegiatan ini telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan selera makan peserta. Nilai tersebut berada pada kategori baik, yang berarti produk sambal *mushroom-based meat* mampu diterima dan dinikmati sehingga dapat meningkatkan nafsu makan. Hal ini dipengaruhi oleh kandungan monosodium glutamat pada jamur yang akan menimbulkan efek bifasik sehingga nafsu makan meningkat dan efek kenyang bertahan lama.<sup>25</sup> Selain itu, variasi menu yang berbeda dari makanan sehari-hari juga menjadi faktor yang membuat peserta lebih tertarik untuk mencoba dan mengonsumsi produk tersebut.<sup>26</sup>

Secara keseluruhan, hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan antara kondisi sebelum dan sesudah pelaksanaan program. Sebelum kegiatan, mitra menghadapi permasalahan berupa monotonisasi menu makanan yang berdampak pada rendahnya minat dan nafsu makan santri. Setelah pelatihan dilaksanakan, terjadi peningkatan pada aspek pengetahuan, keterampilan, serta penerimaan terhadap inovasi produk yang ditunjukkan oleh skor evaluasi pada seluruh aspek yang berada dalam kategori baik hingga sangat baik. Tingginya partisipasi peserta selama kegiatan, baik dalam sesi penyampaian materi maupun praktik langsung, menjadi faktor penting dalam keberhasilan program ini. Keterlibatan aktif tersebut tidak hanya meningkatkan pemahaman, tetapi juga menumbuhkan rasa memiliki terhadap produk yang dihasilkan sehingga berdampak pada tingginya tingkat penerimaan. Selain itu, inovasi sambal mushroom based meat terbukti mampu memberikan alternatif menu yang lebih variatif, praktis, dan disukai, sehingga berkontribusi dalam meningkatkan nafsu makan santri. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan keterampilan, tetapi juga memiliki potensi keberlanjutan dalam mendukung perbaikan kualitas konsumsi makanan di pondok pesantren.

---

<sup>24</sup> Yilin Huang and Caleb Huanyong Chen, "Sustainable Community Marketing for Probabilistic Goods: The Paradox of Brand Love and Jealousy in a Dual Emotional Engagement Model," *Sustainability* 18, no. 2 (January 2026), <https://doi.org/10.3390/su18020560>.

<sup>25</sup> Olguin María Catalina et al., "Monosodium Glutamate Affects Metabolic Syndrome Risk Factors on Obese Adult Rats: A Preliminary Study," *Journal of Obesity and Weight-Loss Medication* 4, no. 1 (December 2018), <https://doi.org/10.23937/2572-4010.1510023>.

<sup>26</sup> Putri Maulidia et al., "Analisis Variasi Penyajian Menu Makanan Terhadap Nafsu Makan Pada Anak Usia 2-4 Tahun Di Desa Badang," *SELING: Jurnal Program Studi PGRA* 8, no. 2 (July 2022), <https://doi.org/10.29062/seling.v8i2.1229>.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan sambal *mushroom based meat* di Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peserta. Pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan yang variatif, praktis, dan bernilai gizi. Inovasi produk yang dihasilkan juga terbukti memiliki tingkat penerimaan yang tinggi dari segi rasa, aroma, dan tekstur, sehingga berpotensi sebagai alternatif menu untuk mengatasi monotonisasi makanan di pondok pesantren. Selain itu, variasi menu yang dihadirkan turut berkontribusi dalam meningkatkan nafsu makan santri.

Meskipun kegiatan berjalan efektif, masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan fasilitas dan pemilihan waktu pelaksanaan yang kurang optimal. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya disarankan untuk memperhatikan kesiapan sarana prasarana serta penjadwalan yang lebih tepat agar partisipasi peserta dapat lebih maksimal. Selain itu, diperlukan pengembangan inovasi produk lanjutan serta pendampingan berkelanjutan agar hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara konsisten dalam sistem penyediaan makanan di pondok pesantren.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Syahida Ilma. "Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu." *Amerta Nutrition* 4, no. 1 (March 2020). <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.13-22>.
- Anggara, Oktavianus Cahya, Jatmiko Budi Santosa, Agristiana Khoirunnisa, and Mutia Indah Wulandari. "Pelatihan Pembuatan Sambel Jamur Janggel: Inovasi Lauk Nasi Gulung, Sumber Pendapatan Alternatif Desa Wonocolo." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara* 6, no. 4 (September 2025). <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.6870>.
- Asngad, Aminah, Dian Nugroho, Milla Mifta Khussyiria, and Lina Agustina. "Kualitas Penyedap Rasa Alami Kombinasi Jamur Pangan (Merang, Tiram, Kuping) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan." *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi* 8, no. 1 (March 2022). <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v8i1.18139>.
- Astuti, Susi. *Hidangan Spesial Tahu & Tempe*. Jakarta: Kriya Pustaka, 2009.
- Azizah, Malika, Lisdar Idwan Sudirman, Sukarya Zaenal Arifin, Ika Setianingsih, Afina Larasati, and Aldy Muhammad Zulfiqui. "Kandungan Gizi Jamur Tiram Pada Substrat Kayu Sengon Dan Klaras Pisang: Nutrition Contents of Oyster Mushroom on Sengon Wood and Banana Leaves Substrates." *Jurnal Sumberdaya Hayati* 8, no. 2 (January 2023). <https://doi.org/10.29244/jsdh.8.2.57-64>.
- Bahar, Yul Harry, Iwan Saskiawan, and Gabriella Susilowati. "Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia: Potency of Food Mushroom as Functional Food for Improving the Human Immunity." *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis* 6, no. 1 (July 2022). <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>.
- Camila, Faiza, Nur Intania Sofianita, Iin Fatmawati, and Ibnu Malkhan Bakhrul Ilmi. "Pengembangan Menu Gizi Seimbang dan Status Gizi Santri Remaja Di Jakarta Selatan: Pengembangan Menu Gizi Seimbang dan Status Gizi Santri Remaja di Jakarta Selatan." *Amerta Nutrition* 7, no. 2SP (December 2023). <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.107-117>.
- Dehghannya, Jalal, and Michael Ngadi. "Recent Advances in Microstructure Characterization of Fried Foods: Different Frying Techniques and Process Modeling." *Trends in Food Science & Technology* 116 (October 2021). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.033>.

- Hikma, Isqi. "Hubungan Kualitas Menu Dengan Tingkat Kepuasan Santri Pada Makanan Di Sabilurasyad Islamic Boarding School Kendal." *NUTRIZIONE - Nutrition Research and Development Journal* 4, no. 1 (July 2024). <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v4i1.8601>.
- Huang, Yilin, and Caleb Huanyong Chen. "Sustainable Community Marketing for Probabilistic Goods: The Paradox of Brand Love and Jealousy in a Dual Emotional Engagement Model." *Sustainability* 18, no. 2 (January 2026). <https://doi.org/10.3390/su18020560>.
- Karyantina, Merkuria, Ginza Desy Pramesti, and Yustina Wuri Wulandari. "Karakteristik Sosis Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tahu Serta Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Susu Skim." *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19, no. 1 (January 2025). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.20005>.
- Kusaini, Utami Niki. "Identifikasi Permasalahan Santri Melalui Instrumen Alat Ungkap Masalah Di Pondok Pesantren Yogyakarta: Identifikasi Permasalahan Santri Melalui Instrumen Alat Ungkap Masalah Di Pondok Pesantren Yogyakarta." *Coution: Journal Counseling and Education* 2, no. 2 (August 2021). <https://doi.org/10.47453/coution.v2i2.354>.
- Lai, Muhammad Dhia, Kien Chai Ong, Bavani Arumugam, and Umah Rani Kuppasamy. "Nutritional Composition, Efficacy and Mechanisms of Oyster Mushrooms (*Pleurotus Spp.*) in Preventing Metabolic Syndrome: Insights into Perspectives and Challenges." *Food Bioscience* 61 (October 2024). <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104768>.
- Listiawati, Dewi Surani, and Sopiayah. "Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya." *Jurnal Abdimas Bina Bangsa* 2, no. 1 (July 2021). <https://doi.org/10.46306/jabb.v2i1.82>.
- Mardiyaningsih, Ana, and Hery Setiyawan. *Sehat Dengan Jamur Tiram*. Deepublish Publisher, 2023.
- María Catalina, Olguin, Posadas Marta Delia, Revelant Gilda Celina, Marinozzi Darío, Labourdette Verónica, and Venezia Maria Rosa. "Monosodium Glutamate Affects Metabolic Syndrome Risk Factors on Obese Adult Rats: A Preliminary Study." *Journal of Obesity and Weight-Loss Medication* 4, no. 1 (December 2018). <https://doi.org/10.23937/2572-4010.1510023>.
- Maulidia, Putri, Nurhenti Dorlina Simatupang, Sri Widayati, and Kartika Rinakit Adhe. "Analisis Variasi Penyajian Menu Makanan Terhadap Nafsu Makan Pada Anak Usia 2-4 Tahun Di Desa Badang." *SELING: Jurnal Program Studi PGRA* 8, no. 2 (July 2022). <https://doi.org/10.29062/seling.v8i2.1229>.
- Nuai, Amirah, and Silvi Nurkamiden. "Urgensi Kegiatan Praktikum Dalam Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam Di Sekolah Dasar Dan Menengah." *SEARCH: Science Education Research Journal* 1, no. 1 (October 2022).
- Penggalih, Mirza Hapsari Sakti Titis, Raden Isnanta, Bayu Rahadian, Margono Margono, Dadi Sujadi, Sifa Aulia Wicaksari, Vigur Dinda Yulia Reswati, Sinta Indriyani, and Ibtidau Niamilah. "Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Dan Pertumbuhan Tinggi Badan Pada Atlet Remaja Di Indonesia: A Cross Sectional Study." *Amerta Nutrition* 8, no. 1 (March 2024). <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i1.2024.40-48>.
- Purnawijayanti, Hiasinta Anatasia, Veronica Ima Pujiastuti, and M. I. Ekatrina Wijayanti. "Peningkatan Mutu Organoleptik Dan Tekstur Daging Tiruan Berbasis Kedelai Dan Glukomanan Untuk Intervensi Obesitas Menggunakan Jamur Dan Minyak Nabati: Organoleptic and Textural Quality Improvement of Soybean and Glucomannan-Based Meat Analogs for Obesity Intervention Using Mushrooms and Vegetable Oil." *Amerta Nutrition* 9, no. 2 (June 2025). <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.216-224>.
- Sa'adah, Ardiana Alifatus, Rafli Zulfa Kamil, Hega Bintang Pratama Putra, Shane Ricardo Santoso, Nadia Putri Hanifah, and Sonia Tabitha Silalahi. "Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Sebagai Upaya Mendukung Ketahanan Pangan Lokal Di Desa Tlogorejo." *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat* 3, no. 04 (August 2025).

Nisaul Azmi Amalia, Faridatun Nafisah, Khofifah Dwi Rahmawati, Niken Ayu Azzahra, Ajeng Daniarsih: Pelatihan Pembuatan Sambal Mushroom Based Meat sebagai Diversifikasi Menu untuk Mendukung Peningkatan Nafsu Makan Santri di Pondok Pesantren Tarbiyatul Iman

Sani K, Fathnur, Yuliawati Yuliawati, Diah Tri Utami, and Gusmanely Gusmanely. "Inovasi Bakso Berbahan Dasar Jamur Sebagai Peluang Usaha Bagi Anak Panti Asuhan Baiturrahman." *Jurnal Abditani* 5, no. 1 (April 2022). <https://doi.org/10.31970/abditani.v5i1.111>.

Sari, Indah Juwita, Desi Nur Eka Fitriana, Mila Ermila Hendriyani, Rida Oktorida Khastini, and Tasya Alya Permata. "Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi Dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram." *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* 2, no. 1 (May 2023). <https://doi.org/10.46843/jmp.v2i1.281>.

Septiani, Nindi, Dyah Intan Puspitasari, and Firmansyah Firmansyah. "Hubungan Tingkat Konsumsi Monosodium Glutamat (MSG) Pada Jajanan Sekolah Dengan Kejadian Overweight Siswa Sekolah Dasar Di SDN V Mojosongo Surakarta." *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat* 9, no. 2 (August 2025). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i2.47873>.

Setyarsih, Liani, Septa Pratama, and Faradina Aghadiati. "Pendampingan Pembuatan Menu Bergizi Cegah Stunting Dan Malnutrisi Di Pondok Pesantren As'Ad Kota Jambi." *Mejuajua: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 4, no. 2 (December 2024). <https://doi.org/10.52622/mejuajua.abdimas.v4i2.211>.

Upton, Albert. *Design for Thinking: A First Book in Semantics*. Sixth. Stanford, California: Stanford University Press, 1968.