

## Pelatihan Pengolahan Nasi Sisa Menjadi Aneka Snack Keluarga pada Ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon

*Training on Processing Leftover Rice into Various Family Snacks for PKK Mothers in Kepongpongan Village Talun District Cirebon City*

**Muhammad Rusdin<sup>1</sup>, Rizqiyatul 'Izzah Zulfiyah<sup>2</sup>, Ihda Lailatul Fajriyah<sup>3</sup>, Kurnia Dwi Utami<sup>4</sup>, Nabila Fauziah Zaeni<sup>5</sup>, Muhamad Rizqi Mauludin<sup>6</sup>, Wahyu Adi Pratama<sup>7</sup>, Linda Kurnia Aprilliani<sup>8</sup>, Nida Winarti<sup>9</sup>, Dwiniasih<sup>10</sup>**

*Program Profesi Guru, Universitas Swadaya Gunung Jati, Indonesia*

*e-mail:muhammadrusdinspd05@gmail.com*

### **Abstrak (Bahasa Indonesia)**

Permasalahan pemborosan nasi di tingkat rumah tangga menjadi isu yang belum banyak ditangani secara edukatif dan aplikatif. Pengabdian Masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon dalam mengolah nasi sisa menjadi snack bernilai ekonomi. Metode yang digunakan berupa pelatihan kolaboratif antara mahasiswa PPG Prajabatan dan masyarakat, melalui ceramah interaktif dan praktik langsung pembuatan snack seperti nasi aron, kerupuk, sempol, bakso, dan cireng nasi. Pelatihan dilaksanakan selama 3 kali pertemuan yaitu pada 26 April 2025, 27 April 2025, dan 1 Mei 2025 dengan peserta sebanyak 10 orang ibu-ibu PKK. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang pemanfaatan nasi sisa dan munculnya kesadaran terhadap konsumsi bertanggung jawab. Peserta antusias, aktif berdiskusi, dan menunjukkan minat tinggi terhadap praktik pengolahan. Kesimpulannya, pelatihan ini efektif meningkatkan keterampilan mengolah nasi sisa bagi masyarakat, mendukung pengurangan limbah makanan, serta membuka peluang ekonomi keluarga berbasis pemanfaatan sumber daya lokal.

**Kata kunci**— Pengolahan Nasi Sisa, Pengabdian Masyarakat, Snack Keluarga

### **Abstract (Bahasa Inggris)**

The problem of rice waste at the household level is an issue that has not been widely addressed in an educational and applicative manner. This Community Service aims to improve the skills of PKK mothers in Kepongpongan Village, Talun District, Cirebon City in processing leftover rice into snacks with economic value. The method used is collaborative training between PPG Prajabatan students and the community, through interactive lectures and direct practice of making snacks such as aron rice, crackers, sempol, meatballs, and rice cireng. The training was held for 3 meetings, namely on April 26, 2025, April 27, 2025, and May 1, 2025 with 10 PKK mothers as participants. The results showed an increase in participants' understanding of the use of leftover rice and an increase in awareness of responsible consumption. Participants were enthusiastic, actively discussed, and showed high interest in processing practices. In conclusion, this training is effective in improving the skills of processing leftover rice for the community, supporting the reduction of food waste, and opening up family economic opportunities based on the use of local resources.

**Keyword** : Leftover Rice Processing, Community Service, Family Snacks

## PENDAHULUAN

Program Pendidikan Profesi Guru (PPG) Prajabatan merupakan program pemerintah untuk mencetak calon guru profesional yang tidak hanya menguasai aspek pedagogik, tetapi juga memiliki kepemimpinan yang berorientasi pada pemecahan masalah di masyarakat (Shafira et al., 2024). Hal ini sejalan dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang meliputi Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat. Ketiga aspek tersebut menjadi pilar penting dalam mewujudkan visi perguruan tinggi. Dalam implementasinya, mahasiswa tidak hanya dituntut menerapkan aspek pendidikan dan penelitian, tetapi juga pengabdian kepada masyarakat (Mutiarra et al., 2022).

Salah satu mata kuliah yang mendukung pengembangan kepemimpinan calon guru adalah Proyek Kepemimpinan, yang mendorong mahasiswa untuk merancang dan melaksanakan proyek berbasis kebutuhan nyata di lingkungan sekitar. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa belajar menganalisis masalah, mengelola sumber daya, serta mengimplementasikan solusi yang memberikan dampak positif bagi masyarakat (Cynthia & Nasution, 2024). Sebagai bentuk implementasi dari mata kuliah ini, dilakukan pelatihan melalui kolaborasi dengan masyarakat guna menggali permasalahan yang dapat diselesaikan dengan pendekatan edukatif. Kolaborasi antara mahasiswa PPG dengan ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon menjadi langkah strategis dalam menghadirkan solusi yang relevan dan aplikatif. Permasalahan yang teridentifikasi di Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon adalah pemborosan nasi yang masih sering terjadi di rumah tangga (Mutiarra et al., 2022). Nasi putih sebagai makanan pokok utama masyarakat Indonesia mengandung sekitar 90% karbohidrat, 8% protein, dan 2% lemak. Nasi juga mengandung magnesium, fosfor, mangan, selenium, zat besi, asam folat, tiamin, dan niasin (Sudarmi et al., 2023). Namun, nasi memiliki daya tahan terbatas; dalam waktu 24 jam biasanya akan basi atau berbau. Dalam kehidupan sehari-hari, banyak nasi sisa makanan dan nasi basi yang terbuang percuma (Sukariyan et al., 2024).

Kebiasaan masyarakat yang sering membuang nasi sisa, baik saat mencuci piring maupun setelah acara besar seperti arisan dan hajatan, menyebabkan tingginya jumlah limbah makanan. Berdasarkan wawancara dengan ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon, diketahui bahwa pemborosan juga sering terjadi karena anggota keluarga lebih memilih makanan ringan (snack) atau jajan di luar rumah, sehingga nasi yang dimasak seringkali tidak termakan. Nasi sisa sering dianggap tidak berguna dan dibuang begitu saja karena tidak tahu cara mengolahnya kembali (Raisawati et al., 2023). Lebih lanjut, pembuangan nasi sisa ke saluran air menyebabkan bau busuk dan penyumbatan (Haifaturrahmah et al., 2017; Muhdar, 2013; Nizaar et al., 2020). Sistem pengelolaan sampah yang tidak baik menyebabkan pembusukan organik tidak sempurna karena tercampur plastik dan bahan lainnya yang sulit terurai. Keterampilan mengelola sampah seharusnya tidak hanya diajarkan di sekolah, tetapi juga di lingkungan masyarakat (Pratiwi & Yasin, 2022).

Berdasarkan hasil observasi dan analisis kebutuhan mitra, ditemukan bahwa ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon membutuhkan pelatihan dan memiliki ketertarikan terhadap pelatihan yang praktis serta mudah diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pengolahan nasi sisa menjadi berbagai jenis snack keluarga, seperti rengginang, kerupuk nasi, sempol, dan cireng. Sisa nasi sebenarnya dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan yang diminati anggota keluarga. Jika dikelola dengan baik, pemanfaatan nasi sisa dapat menghasilkan produk makanan bernilai ekonomis, seperti kerupuk (Saputri et al., 2024).

Sebagai makanan pokok dominan, beras memiliki nilai gizi dan energi yang tinggi dibanding makanan pokok lainnya (Anriany et al., 2024). Oleh karena itu, pemanfaatan kembali nasi menjadi produk seperti kerupuk nasi tidak hanya berpotensi menekan pengeluaran rumah tangga tetapi juga mendukung kesehatan (Apriyanti et al., 2024). Selain itu, kerupuk nasi gurih menjadi inovasi kuliner yang menarik karena memanfaatkan bahan sisa menjadi snack lezat dan renyah (Ramadani et al., 2024). Proses pelatihan ini juga melibatkan pengolahan nasi sebagai

campuran kerupuk dengan racikan bumbu tambahan, yang sekaligus mengajarkan keterampilan mengolah makanan secara kreatif dan bermanfaat, serta menumbuhkan kesadaran akan konsumsi yang bijak dan berkelanjutan.

Pelatihan ini juga mendukung kebijakan nasional dalam pengelolaan sampah. Berdasarkan Peraturan Presiden No. 97 Tahun 2017, arah kebijakan pengelolaan sampah meliputi pengurangan sampah melalui pembatasan timbulan, daur ulang, dan pemanfaatan kembali. Pemilahan, pengumpulan, dan pengolahan sampah menjadi tahapan penting yang menuntut partisipasi aktif masyarakat. Konsep 3R (reduce, reuse, recycle) menjadi solusi yang murah dan mudah dalam menjaga kelestarian lingkungan (Nizaar, 2022).

Urgensi pengolahan nasi sisa tidak hanya terletak pada sisi ekonomi yang membantu menghemat pengeluaran rumah tangga dan membuka peluang usaha ibu-ibu PKK, tetapi juga dari sisi lingkungan. Pengurangan limbah makanan akan mengurangi pencemaran organik dan mendukung pola konsumsi yang bertanggung jawab sesuai Sustainable Development Goals (SDG) 12: Responsible Consumption and Production. Keberlanjutan manfaat dari pelatihan ini diharapkan mampu memberi dampak jangka panjang. Keterampilan mengolah nasi sisa dapat membentuk pola hidup yang hemat, produktif, dan ramah lingkungan. Selain itu, ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon yang telah mendapatkan pelatihan berkesempatan menjadi agen penyebar ilmu di komunitas mereka, sehingga dampaknya dapat meluas.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan dan urgensi permasalahan yang ditemukan, kelompok kami tertarik untuk memberikan pelatihan bertema “Mudah dan Hemat: Transformasi Nasi Sisa Menjadi Aneka Snack Keluarga”. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon dalam mengelola nasi sisa menjadi makanan yang tidak hanya bergizi dan lezat, tetapi juga bernilai ekonomi serta ramah lingkungan.

## METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pendampingan ini adalah pelatihan kolaboratif berbasis partisipatif, yang memadukan ceramah interaktif, demonstrasi, praktik langsung pembuatan snack seperti nasi aron, kerupuk, sempol, bakso, dan cireng nasi., serta observasi partisipatif. Kegiatan ini melibatkan 10 orang ibu-ibu PKK dari Desa Kepongpongan, Kecamatan Talun, Kota Cirebon, dan difasilitasi oleh 9 mahasiswa PPG Prajabatan Universitas Swadaya Gunung Jati.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan, dilakukan identifikasi kebutuhan melalui wawancara informal kepada pengurus PKK dan koordinasi dengan RT setempat untuk menentukan tempat pelatihan serta peserta. Selain itu, disusun pula materi pelatihan yang mencakup teknik pengolahan nasi sisa menjadi lima jenis snack bernilai ekonomi, yakni nasi aron, kerupuk nasi, sempol nasi, bakso nasi, dan cireng nasi. Tahap pelaksanaan dilakukan pada tanggal 26 April, 27 April, dan 1 Mei 2025, dimulai dengan diskusi awal mengenai kebiasaan pengolahan nasi sisa di rumah tangga, dilanjutkan dengan penyampaian materi dan praktik langsung secara berkelompok dalam membuat berbagai produk snack dari nasi sisa. Selama kegiatan berlangsung, dilakukan observasi partisipatif untuk mencatat tingkat keterlibatan dan pemahaman peserta, serta wawancara semi-terstruktur pada akhir kegiatan terhadap lima orang peserta terpilih guna menggali persepsi, minat, serta dampak kegiatan terhadap pengetahuan dan keterampilan mereka. Seluruh data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif melalui proses reduksi, kategorisasi, dan penarikan kesimpulan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan serta potensi keberlanjutannya dalam mendorong pemanfaatan limbah nasi sebagai peluang usaha rumahan yang bernilai ekonomis.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi masyarakat dalam memanfaatkan nasi sisa yang selama ini dianggap limbah, menjadi produk makanan menarik yang dapat meningkatkan selera untuk dikonsumsi kembali. Pelaksanaan kegiatan

---

*Pelatihan Pengolahan Nasi Sisa Menjadi Aneka Snack Keluarga pada Ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon (Muhammad Rusdin, dkk.)*

dilakukan melalui metode ceramah interaktif yang dilanjutkan dengan praktik langsung membuat aneka Snack yaitu nasi aron, kerupuk, sempol, bakso serta cireng nasi. Materi yang disampaikan mencakup teknik pengolahan nasi sisa dan inovasi produk cemilan untuk dinikmati bersama keluarga.

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah agar masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Kecamatan Talun Kota Cirebon, mampu mengolah nasi sisa menjadi snack keluarga seperti nasi aron, kerupuk, sempol, bakso serta cireng nasi., sehingga dapat turut mendorong penanganan pembuangan nasi sisa setiap hari. Kegiatan diawali dengan sesi pengenalan pemateri dan diskusi mengenai pemanfaatan nasi sisa di rumah tangga. Sebagian besar peserta sebelumnya hanya menggunakan nasi sisa untuk konsumsi pribadi atau makanan ternak. Padahal, dengan pendekatan yang kreatif, nasi sisa dapat diolah menjadi produk yang tidak hanya lezat dan bergizi, tetapi juga bisa memiliki nilai jual ekonomis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan nasi sisa menjadi aneka snack keluarga yang dilaksanakan di Desa Kepompongan, Kecamatan Talun, Kota Cirebon berlangsung selama tiga kali pertemuan, yakni pada tanggal 26 April 2025, 27 April 2025, dan 1 Mei 2025. Pelatihan ini melibatkan 10 orang ibu-ibu PKK sebagai peserta aktif dan difasilitasi oleh 9 mahasiswa PPG Prajabatan Universitas Swadaya Gunung Jati. Setiap sesi pelatihan dirancang berbasis kebutuhan nyata masyarakat, dengan pendekatan interaktif dan praktik langsung, yang disertai observasi partisipatif serta wawancara semi-terstruktur. Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan mendapat respons yang sangat positif dari ibu-ibu PKK Desa Kepompongan Kecamatan Talun Kota Cirebon. Dari hasil observasi langsung selama pelatihan, peserta menunjukkan antusiasme tinggi baik pada sesi materi maupun praktik. Mereka aktif berdiskusi, bertanya, serta terlibat langsung dalam proses pengolahan nasi sisa menjadi berbagai macam snack, seperti nasi aron, kerupuk nasi, sempol nasi, bakso nasi, dan cireng nasi.



**Gambar 1. Penyampaian Pengolahan Nasi Sisa**

Pada sesi pertama (26 April 2025), pelatihan difokuskan pada pengolahan nasi sisa menjadi sempol nasi, bakso nasi, dan cireng nasi. Kegiatan dimulai dengan pemberian materi mengenai dasar pengolahan makanan berbasis nasi sisa, lalu dilanjutkan dengan demonstrasi oleh narasumber, dan praktik kelompok oleh peserta. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta sangat antusias mengikuti proses, terlihat dari keterlibatan aktif mereka saat mencoba membentuk adonan sempol, menyesuaikan rasa, dan mendiskusikan teknik penggorengan agar hasil tetap gurih dan tidak berminyak. Berdasarkan observasi, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, aktif bertanya, dan langsung mencoba sendiri proses pengolahan. Salah satu peserta menyampaikan bahwa *“Saya tidak menyangka nasi yang biasanya saya buang, bisa jadi makanan yang renyah dan disukai anak-anak”*. Produk yang paling berhasil diolah pada sesi ini adalah sempol nasi, karena teksturnya paling mudah dibentuk dan rasanya paling digemari oleh anggota keluarga, sedangkan bakso nasi mengalami beberapa kendala tekstur, terutama jika komposisi nasi terlalu lembek. Kegiatan ini didukung oleh hasil PKM Saputri *et al.*, (2024) bahwa sisa nasi dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan yang diminati anggota

keluarga. Lebih lanjut pada penelitian Dalam pelatihan ini, *sempol nasi* menjadi produk yang paling disukai karena teksturnya lembut dan rasa yang gurih.



**Gambar 3 & 4. Praktik Pembuatan Snack dari Nasi Sisa**

Sesi kedua (27 April 2025) berfokus pada pengolahan nasi sisa menjadi nasi aron dan kerupuk nasi. Mahasiswa PPG berperan dalam membimbing teknis pengolahan serta teknik penjemuran kerupuk sebelum digoreng. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengolahan nasi aron dan kerupuk relatif mudah dan hasilnya memuaskan. Dalam praktik pembuatan kerupuk nasi, peserta belajar menghaluskan nasi sisa dengan bumbu tambahan dan dikukus kemudian dipotong sesuai bentuk kerupuk. Kegiatan ini selaras dengan temuan Ramadani *et al.*, (2024) yang menyatakan bahwa kerupuk nasi merupakan inovasi kuliner menarik karena memanfaatkan bahan sisa menjadi *snack* lezat dan renyah. Tantangan utama pada sesi ini adalah cuaca mendung yang memperlambat proses penjemuran kerupuk, sehingga sebagian kerupuk belum bisa digoreng langsung di hari yang sama. Namun, hasil kering yang disimpan berhasil digoreng pada hari berikutnya dan mendapat tanggapan positif.

Pada sesi ketiga (1 Mei 2025), dilakukan evaluasi kegiatan melalui wawancara semi-terstruktur kepada lima peserta terpilih. Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh responden merasa kegiatan sangat bermanfaat dan memberikan wawasan baru mengenai potensi nasi sisa. Salah satu peserta menyampaikan “*Saya sekarang lebih sayang nasi, tidak langsung dibuang, karena ternyata bisa jadi makanan enak dan bisa dijual juga dengan saya modifikasi isian dan bumbunya*”. Wawancara juga menunjukkan bahwa peserta mulai mampu melakukan modifikasi resep secara mandiri, seperti menambahkan bumbu atau mengganti isian *sempol* agar lebih variatif. Kegiatan ini didukung oleh hasil PKM Wati & Lubis (2022) bahwa pengolahan cemilan yang berbahan dasar nasi yang menjadi solusi buat kita yang memiliki nasi sisa agar tidak mubazir, sehingga kita dapat mengolahnya menjadi makanan ringan yang gurih dan nikmat misalnya seperti kerupuk nasi. Begitu pula Yoebritanti *et al.*, (2023) yang menemukan bahwa kreativitas pengolahan nasi sisa dapat memberikan dampak positif bagi ibu rumah tangga dan menciptakan inovasi *snack* keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa dengan teknik pengolahan yang tepat, nasi sisa mampu disulap menjadi cemilan layak konsumsi.

Tantangan pelatihan pada kegiatan PKM ini salah satunya adalah terkait keterbatasan waktu ibu-ibu PKK, yang harus membagi fokus antara tanggung jawab rumah tangga dan keikutsertaan dalam kegiatan. Banyak peserta yang mengungkapkan bahwa di awal mereka sempat khawatir tidak dapat mengikuti pelatihan secara penuh karena aktivitas domestik yang padat. Namun, tantangan tersebut berhasil diatasi dengan komitmen tinggi dari para ibu yang secara mandiri mengatur waktu dan menyelesaikan pekerjaan rumah lebih awal sebelum pelatihan dimulai. Menariknya, setelah mengikuti proses pelatihan, sebagian besar ibu-ibu PKK mengungkapkan rasa tidak menyangka terhadap hasil akhir dari *snack* yang dibuat. Mereka terkejut bahwa nasi sisa yang biasanya dibuang atau hanya dijadikan pakan ternak dapat diolah menjadi makanan yang lezat, bergizi, dan digemari anggota keluarga. Beberapa peserta bahkan menyampaikan bahwa olahan nasi yang mereka buat terasa enak, gurih, dan tidak tercium bau khas nasi sisa. Bahkan, mereka hampir tidak dapat membedakan bahwa *snack* tersebut berbahan dasar nasi sisa. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian Ramadani *et al.*, (2024) yang berhasil mengembangkan kerupuk nasi gurih untuk berbagai kalangan. Selain itu, PKM Sukariyan *et al.*, (2024) juga menunjukkan keberhasilan pelatihan pembuatan kerupuk rasa

bawang berbahan nasi di lingkungan masyarakat, memperkuat temuan bahwa nasi sisa dapat menjadi bahan dasar makanan olahan bernilai.

Dari sisi kebermanfaatannya, kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis kebutuhan nyata mampu membangun kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan limbah rumah tangga secara bijak. Selama diskusi kelompok yang dilakukan selama pelatihan membuka wawasan peserta tentang pentingnya pengelolaan limbah makanan, terutama nasi, yang selama ini cenderung dibuang begitu saja. Hal ini sejalan dengan temuan Yoebrilianti *et al.*, (2023), yang menunjukkan bahwa edukasi yang berbasis pengalaman nyata mendorong ibu rumah tangga untuk melihat nasi sisa sebagai peluang ekonomi, bukan sekadar limbah. Selain itu, sebagaimana ditekankan dalam penelitian Wati dan Lubis (2023), proses produksi olahan nasi sisa dapat menjadi sarana pembelajaran masyarakat dalam menerapkan prinsip konsumsi sehat dan berkelanjutan. Kegiatan ini berhasil membangun kesadaran baru di kalangan peserta akan pentingnya konsumsi berkelanjutan serta membuka peluang usaha rumahan berbasis pengolahan limbah organik. Pelatihan ini sejalan dengan prinsip edukasi kontekstual yang mendorong masyarakat untuk belajar dari persoalan sehari-hari dan mengubahnya menjadi peluang. Hal ini sekaligus memperkuat nilai-nilai Tri Dharma Perguruan Tinggi dan tujuan SDG 12 tentang konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.



**Gambar 4 & 5. Hasil Aneka Snack dari Nasi Sisa**

Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini bukan hanya menjadi sarana edukasi mengenai pengelolaan nasi sisa, tetapi juga menjadi wahana pemberdayaan yang memicu inisiatif produktif di kalangan ibu-ibu PKK. Kolaborasi antara mahasiswa PPG dengan warga desa memperlihatkan bahwa pengabdian kepada masyarakat dapat menjadi ruang belajar bersama yang aplikatif, solutif, dan memberdayakan.

## **KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan kreatif nasi sisa di Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon berjalan dengan baik dan lancar, ditunjukkan oleh antusiasme para peserta yang terlihat dari keaktifan mereka dalam mengikuti setiap tahapan yang disampaikan oleh tim pelaksana, khususnya dalam praktik pembuatan aneka snack dari nasi sisa. Melalui pendampingan ini, ibu-ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon mampu memanfaatkan nasi sisa secara lebih produktif dan bernilai guna, serta berpotensi meningkatkan ekonomi keluarga melalui usaha rumahan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

*Kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Swadaya Gunung Jati, ibu-ibu PKK Kota Talun serta seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini, termasuk penyediaan tempat dan perlengkapan selama kegiatan pelatihan berlangsung, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan optimal.*

**DAFTAR PUSTAKA**

- Apriyanti, I., Suarti, B., Fuadi, M., Fazira, E., & Darmawan, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Beras Pecah Kulit Dari Tepung Pregelatinisasi Di Desa Karang Anyar Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.30596/ihsan>.
- Cynthia & Nasution, M. S. I. (2024). Upaya Upaya Peningkatan Kualitas SDM Melalui Mata Kuliah Kepemimpinan Pendidikan Di STAI Samora Pematangsiantar: Upaya Peningkatan Kualitas SDM Melalui Mata Kuliah Kepemimpinan Pendidikan Di STAI Samora Pematangsiantar. *JURNAL ABSHAR: Jurnal Hukum Keluarga Islam, Pendidikan, Kajian Islam dan Humaniora*, 4, 46-52.
- Haifaturrahmah, H., & Nizaar, M. (2017). Pemanfaatan Botol Plastik Bekas sebagai Media Tanam Hidroponik dalam Meningkatkan Kesadaran Siswa Sekolah Dasar terhadap Lingkungan Sekitar. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 1(1), 10–16.
- Muhdhar, M. H. I. (2013). Pemahaman Dan Keterampilan Siswa Dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Dan Penerapan E-Media. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 18(1), 8-16.
- Mutiara, S., Putra, A. N. P., & Mabruhi, M. I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Nasi Sisa Menjadi MOL. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 363-368.
- Nizaar, M. (2020). Wastepreneurship: A Model in Improving Students' Confidence and Creativity. *European Journal of Educational Research*, 9(4), 1473–1482.
- Nizaar, M., & Si, M. P. (2022). Green Education untuk Mengembangkan Karakter Entrepreneurship Siswa Abad 21. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Snppm) Universitas Muhammadiyah Metro*, 4(1), 6–15.
- Nizaar, M., Haifaturrahmah, H., Sari, N., Pratiwi, A. L., & Ahyar, I. (2023). Pelatihan Mengolah Limbah Nasi Sisa Menjadi Pupuk Organik Cair Bagi Remaja Untuk Mendukung Program Zero Waste Pemerintah Provinsi NTB. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5445-5453.
- Pratiwi, D. I., & Yasin, A. (2022). Optimization of waste banks in schools: Education-based solutions to overcome environmental pollution. *AL-ISHLAH: Jurnal Pendidikan*, 14(1), 787–794.
- Raisawati, T., Sumarni, H., & Supriyanti, Y. I. (2023). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu-Ibu PKK Kelurahan Lubuk Durian melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Nasi Sisa Menjadi Pupuk Organik Cair. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(3), 646-654.
- Ramadani, N. A., Sari, R. K., Andri, A., Praja, D., Tilka, T., & Sapar, S. (2024). Kerupuk Nasi Gurih Dan Sehat Untuk Berbagai Kalangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 30–36.
- Saputri, D. A., & Mandasari, Y. (2022). Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(2), 48–61.
- Shafira, I., Avivi, A. A., Salamah, A. U., Avianti, M. N., Jamaludin, U., & Saefullah, A. (2024). Program Literasi Membaca Di Isbanban Sebagai Implementasi Proyek Kepemimpinan Ii PPPG Prajabatan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 4(1), 19-24.
- Sukariyan, S., Sardianti, A. L., Bustomi, M. Y., Winarni, B., Anwar, R., Obeth, E., ... & Marlendi, S. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Nasi Sebagai Campuran Pembuatan Kerupuk

- Rasa Bawang di Dasawisma Lily RT 25 Kelurahan Harapan Baru. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 633-639.
- Wati, N., & Lubis, H. (2023). Proses Produksi Kerupuk Nasi Sebagai Salah Satu Inovasi Camilan Sehat Dan Bernutrisi Di Desa Korajim. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8), 5835-5842.
- Yoebrilianti, A., Nailufaroh, L., & Sri, N. (2023). Kreativitas Pengolahan Nasi Sisa Menjadi Cemilan Yang Dapat Meningkatkan Perekonomian Ibu Rumah Tangga Di Desa Pamong Kecamatan Ciruas Kabupaten Serang. *Prosiding Sembadha*, 4, 40-40.