

Original Research Paper

Revitalisasi Peran Kelompok Wanita Tani Jempiring dalam Pelestarian Kuliner Upakara melalui Pembuatan Jajan Tradisional Uli dan Begina di Desa Bresela

Yuhendra AP¹, I Wayan Sweca Yasa^{2*}, A.A. Made Semariyani³, Luh Suriati³, Ni Made Ayu Suardani³, I Gede Pasek Mangku³, Ni Luh Putu Putri Setianingsih³, I Wayan Sudiarta³, M. Aditya Prayoga⁴, Muhammad Zahran Rasyid Sulaeman⁵

¹Agricultural Engineering Department, University of Mataram, Mataram, Indonesia;

²Food Science and Technology Department, University of Mataram, Mataram, Indonesia

³Faculty of Agriculture, Sciences and Technology, Warmadewa University, Denpasar, Indonesia;

⁴Undergraduate Student of Food Science and Technology, University of Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Undergraduate Student of Agricultural Engineering, University of Mataram, Mataram, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i3.12523>

Sitasi: Yuhendra, AP., Yasa, I, W, S., Semariyani, A, A, M., Suriati, L., Suardani, N, M, A., Mangku, I, G, P., Setianingsih, N, L, P, P., Sudiarta, I, W., Prayoga, M, A., Sulaeman, M, Z, R. (2025). Revitalisasi Peran Kelompok Wanita Tani Jempiring dalam Pelestarian Kuliner Upakara melalui Pembuatan Jajan Tradisional Uli dan Begina di Desa Bresela. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 06 Agustus 2025

Revised: 25 Agustus 2025

Accepted: 31 Agustus 2025

*Corresponding Author: I
Wayan Sweca Yasa, Food
Science and Technology
Department, University of
Mataram, Mataram, Indonesia
Email: swecayasa@unram.ac.id

Abstract: This public beneficence program was designed to preserve traditional Balinese culinary heritage while simultaneously empowering rural women economically. The main target of this initiative was the Jempiring Women Farmer Group (KWT) in Bresela Village, Payangan District, Gianyar Regency, Bali. The focus of the program was to train participants in the production of two traditional ceremonial snacks, jajan uli and jajan begina, which are essential offerings in Balinese religious rituals. These traditional snacks carry deep symbolic meaning and are still widely used in local ceremonies. The training took place on June 15, 2025, and applied a participatory approach that combined knowledge sharing, hands-on practice, and product evaluation. As a result, the participants improved their skills in selecting quality ingredients, applying hygienic food processing methods, and maintaining the traditional form and symbolism of the snacks. Beyond enhancing technical abilities, the program also opened up entrepreneurial opportunities by integrating traditional cultural practices with home-based economic development. This activity successfully fostered local knowledge, cultural sustainability, and the economic empowerment of women in the rural community.

Keywords: public beneficence, traditional food, ceremonial snacks, jajan uli, jajan begina, Balinese offerings, cultural heritage preservation

Pendahuluan

Bali merupakan destinasi wisata unggulan dengan kekayaan budaya dan alam yang khas. Beragam seni pertunjukan, tempat suci, dan kuliner tradisional menjadi daya tarik utama (Jaya, 2024). Kuliner Bali tidak hanya soal cita rasa, tetapi sarat makna filosofis dan spiritual. Dalam konteks

upakara (persembahyangan), sajian makanan seperti uli dan begina berfungsi sebagai sarana pemujaan dan simbol purnian. Sebagai contoh, bebek betutu yang dibakar utuh dikategorikan sebagai lauk banten suci dalam upacara Hindu Bali, bahkan menempati posisi tertinggi (ulu) dalam susunan persembahan menurut Sulistyawati (2022). Demikian pula, jajanan Bali seperti uli dan begina merupakan bagian wajib dalam setiap upacara

yadnya (Ekayanti, 2018). Keberadaan makanan tradisional ini menjadi penanda identitas budaya Bali sekaligus sarana mewujudkan doa dan rasa syukur umat.

Pelestarian kuliner tradisional menghadapi tantangan era modernisasi dan perubahan sosial. Makanan upakara semula disiapkan turun-temurun secara sederhana dengan teknik konvensional. Generasi muda dan pelaku UMKM harus beradaptasi dengan selera dan kebutuhan pasar tanpa menghilangkan nilai sakralitas kuliner upakara (Jaya, 2024., Sulistyawati, 2022). Sektor pariwisata Bali sebenarnya mendorong perhatian terhadap kuliner lokal. Menurut Jaya et al. (2024), konsep penyajian tradisi dan penggunaan bahan lokal segar meningkatkan kesan otentik bagi wisatawan. Selain itu, kuliner tradisional dapat menjadi sumber pendapatan alternatif masyarakat pedesaan. Namun, jika tidak dikelola dengan baik, arus modernisasi dapat menggeser kebiasaan lama. Untuk itu diperlukan upaya revitalisasi yang melibatkan komunitas lokal agar tradisi kuliner upakara tetap hidup.

Kelompok Wanita Tani (KWT) berperan penting dalam pemberdayaan perempuan pedesaan dan pelestarian kebudayaan kuliner. KWT dibentuk sebagai wadah para petani wanita untuk mengelola hasil pertanian skala rumah tangga dan mengembangkan usaha produktif berbasis budaya lokal menurut Sandra (2024). Sebagai contoh, Aji et al. (2024) mengemukakan bahwa program pemberdayaan KWT Amanah di Yogyakarta meningkatkan keterampilan membuat kerajinan ecoprint batik menggunakan sumber daya lokal, sekaligus menumbuhkan minat kewirausahaan peserta. Begitu pula, Setiawan et al. (2024) melaporkan bahwa inovasi produk olahan sagon dan pelatihan pemasaran digital kepada KWT Cipedes mampu menambah pendapatan keluarga serta memperkuat peran ekonomi wanita tani di pedesaan. Temuan ini menunjukkan bahwa kelompok wanita tani dapat dijadikan motor penggerak pelestarian kuliner tradisional sekaligus pemberdayaan ekonomi perempuan.

Pendekatan partisipatif menjadi kunci keberhasilan program pemberdayaan masyarakat berbasis budaya. Dalam metode pelatihan partisipatif, masyarakat dilibatkan aktif sebagai subjek dan mitra utama, bukan sekadar objek penyuluhan. Pendekatan ini memanfaatkan kearifan

lokal dan pemikiran kolektif, sehingga ilmu yang diajarkan relevan dengan kebutuhan mitra. Hasil studi Aji et al. (2024) menunjukkan bahwa peserta pelatihan reaktif mengikuti kegiatan dan mampu menerapkan teknik baru dengan cepat. Dengan demikian, pendekatan kolaboratif ini diharapkan memupuk kesadaran kritis dan tanggung jawab kolektif untuk memelihara warisan kuliner upakara.

Dari sisi teknologi, integrasi inovasi dalam proses pengolahan pangan tradisional dapat meningkatkan daya saing produk lokal. Misalnya, BPTBA LIPI (sekarang PRTPP-BRIN) telah mengembangkan teknologi pengalengan untuk makanan tradisional seperti gudeg, sayur lombok ijo, dan mangut lele (Kaliwanto, 2022). Inovasi ini berhasil memperpanjang masa simpan hingga satu tahun tanpa mengubah rasa atau tekstur aslinya. Dengan mengadopsi teknik serupa untuk jajanan upakara—seperti pemilihan kemasan ramah lingkungan dan sanitasi standar—produk tradisional Bali dapat diperluas pasarnya tanpa mengorbankan otentisitas budaya.

Berbagai prakarsa serupa telah diinisiasi di daerah lain sebagai referensi. Sebagai contoh, Widnyani et al. (2022) memberdayakan pelaku difabel di Bali melalui bantuan peralatan, label produk, dan pendampingan pemasaran untuk usaha pembuatan jajan begina dan uli. Program tersebut menunjukkan bahwa meskipun mitra memiliki keterbatasan, penyediaan fasilitas yang tepat mampu meningkatkan kemandirian pelaku usaha. Studi kasus lain, seperti Aji et al. (2024) dan Setiawan et al. (2024) di atas, juga menegaskan bahwa pemberdayaan perempuan tani melalui inovasi kuliner tradisional secara simultan melestarikan budaya lokal dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Pendekatan ini bahkan bersesuaian dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB/SDGs) Pemerintah Indonesia, terutama terkait kesetaraan gender (SDGs 5) dan pelestarian warisan budaya (SDGs 11).

Secara keseluruhan, latar belakang ini menekankan perlunya revitalisasi kuliner upakara Bali dengan pemberdayaan KWT. Kuliner tradisional Bali, khususnya jajanan uli dan begina, bukan sekadar komoditas pangan tetapi simbol spiritual dan identitas budaya masyarakat (Sulistyawati, 2022, Ekayanti, 2018). Melalui kolaborasi akademisi dan KWT lokal, program

pelatihan yang dirancang dengan pendekatan partisipatif bertujuan mempertahankan tradisi tersebut sambil menumbuhkan jiwa wirausaha perempuan. Referensi penelitian terdahulu menyimpulkan bahwa intervensi semacam ini efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis, kesadaran budaya, serta pendapatan keluarga (Setiawan, 2024). Dengan demikian, revitalisasi peran KWT Jempiring di Desa Bresela dalam pelestarian kuliner upakara diharapkan tidak hanya memperkaya kearifan lokal tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat.



Gambar 1. Jajan Begina

Upaya pelestarian kuliner tradisional juga harus dibarengi dengan pendekatan modern. Nugroho (2022) menekankan pentingnya mengintegrasikan inovasi sosial ke dalam pelestarian budaya, seperti penggunaan alat bantu produksi, kemasan ramah lingkungan, dan digitalisasi promosi produk. Dalam konteks ini, pengolahan jajan uli dan begina dapat dikembangkan secara berkelanjutan dengan memperhatikan selera konsumen masa kini, tanpa menghilangkan nilai-nilai sakralnya.

Inisiatif serupa telah berhasil diterapkan di berbagai daerah di Indonesia. Misalnya, KWT “Umi Barokah” di Wonosobo berhasil mengembangkan produk jamur dan bumbu dapur dengan sistem koperasi internal dan pendampingan produksi yang ketat (Coffee Partners, 2022). Pendekatan ini dapat menjadi model yang relevan bagi KWT Jempiring dalam mengembangkan usaha jajanan upakara berbasis kelompok.



Gambar 2. Jajan uli dan jajan begina yang telah dikemas

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif kolaboratif yang berpusat pada peran aktif masyarakat, khususnya anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Jempiring sebagai subjek sekaligus mitra utama. Metode pelaksanaan dirancang secara sistematis dalam beberapa tahapan, yaitu identifikasi kebutuhan, perencanaan program, pelatihan teknis, pendampingan praktik, evaluasi hasil, serta tindak lanjut. Seluruh kegiatan dilaksanakan secara luring di Desa Bresela, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, pada tanggal 15 Juni 2025.

1. Identifikasi Kebutuhan dan Potensi Mitra

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara singkat dengan ketua dan anggota KWT, serta diskusi informal dengan aparat desa. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar anggota KWT memiliki pengalaman dalam mengolah makanan tradisional namun belum menguasai teknik pembuatan jajanan upakara secara standar, higienis, dan estetik. Di samping itu, belum terdapat sistem produksi atau pengemasan yang mendukung pengembangan usaha jajanan tersebut sebagai produk bernilai ekonomi.

2. Perencanaan Program

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan, tim pengabdian bersama mitra menyusun rencana kegiatan secara terstruktur dengan mempertimbangkan waktu pelaksanaan, kesiapan peserta, serta ketersediaan bahan dan peralatan lokal. Materi pelatihan difokuskan pada dua jenis jajanan upakara, yaitu jajan uli dan jajan begina, mulai dari tahap pemilihan bahan, pengolahan, pembentukan, pengemasan, hingga pemahaman

filosofis makna jajanan dalam konteks ritual Hindu Bali.

3. Pelatihan Teknis dan Praktik Langsung

Sesi pelatihan dibagi menjadi dua bagian utama: penyampaian materi dan praktik langsung. Materi disampaikan oleh narasumber praktisi kuliner tradisional dan anggota tim akademik, mencakup teknik pengolahan jajanan, sanitasi pangan, pengemasan sederhana, dan strategi pemasaran. Selanjutnya, peserta melakukan praktik langsung secara berkelompok dengan pendampingan intensif, sehingga peserta dapat menguasai keterampilan melalui metode *learning by doing*.



Gambar 3. Penyampaian materi pengolahan dan pengemasan jajanan

4. Dokumentasi dan Tindak Lanjut

Seluruh proses kegiatan didokumentasikan melalui foto, video, dan pencatatan naratif. Di akhir kegiatan, tim menyusun laporan kegiatan dan menyepakati bersama KWT Jempiring untuk melakukan produksi lanjutan secara mandiri, dengan kemungkinan membuka pelatihan lanjutan untuk diversifikasi produk. Dalam tindak lanjut, akan diijak kolaborasi dengan UMKM desa, penyedia sesajen, dan toko oleh-oleh untuk distribusi hasil produksi kelompok.

Metode pengabdian ini dirancang berbasis pada prinsip penguatan kapasitas lokal (*local capacity strengthening*) dan pelibatan aktif komunitas sebagaimana ditekankan oleh Chambers (1997), yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam transformasi sosial. Pendekatan ini juga mengadopsi nilai-nilai empowerment dalam pengembangan masyarakat berbasis budaya.



Gambar 4. Proses pengukusan adonan jajanan

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan jajan tradisional upakara yang diselenggarakan pada 15 Juni 2025 di Desa Bresela, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, berhasil melibatkan sepuluh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Jempiring. Kegiatan ini memfokuskan pada penguatan keterampilan teknis dan pemahaman budaya dalam pembuatan dua jenis jajan upakara, yaitu jajan uli dan jajan begina, yang memiliki peran penting dalam konteks spiritual masyarakat Bali. Pelatihan menggunakan pendekatan partisipatif dengan metode praktik langsung, memungkinkan peserta menguasai tahapan produksi secara menyeluruh mulai dari pengukusan, pembentukan, pemotongan, hingga pengeringan menurut Martini et al (2023).

Pembuatan jajan uli dimulai dengan pengukusan beras ketan hingga matang. Proses ini memerlukan waktu sekitar 30 menit dengan suhu stabil antara 95–100°C. Setelah matang, ketan ditiriskan sebentar untuk mengurangi kelembaban berlebih, lalu ditumbuk menggunakan alat penumbuk tradisional hingga halus dan menyatu. Adonan ketan yang masih hangat kemudian dicetak menggunakan alat bantu berupa potongan pipa paralon food-grade, sehingga membentuk silinder padat dengan tekstur kenyal. Teknik ini menghasilkan bentuk yang seragam dan padat, yang secara simbolik merepresentasikan keteguhan dan kemurnian sebagai nilai utama dalam persembahan (Ikatan, R, 2023, BPN, 2018). Adonan yang telah dibentuk segera dipotong-potong menggunakan pisau dapur menjadi ukuran yang sesuai. Pada saat pelatihan, peserta masih menggunakan alat potong manual karena alat pemotong khusus sedang dalam proses pemesanan menurut Djazuli et al (2024).



Gambar 5. Proses pencetakan jajan begina

Tahap selanjutnya adalah pengeringan, yang memiliki fungsi penting dalam menurunkan kadar air dan menjaga daya tahan produk. Dalam pelatihan ini diperkenalkan dua metode pengeringan yang sama-sama efektif namun sesuai dengan ketersediaan peralatan peserta. Pertama, pengeringan secara alami dilakukan dengan menjemur potongan jajan uli di bawah sinar matahari langsung selama 1–2 jam di atas nampan bersih yang ditutup kain kasa. Metode ini sudah umum dilakukan oleh masyarakat dan tidak memerlukan alat tambahan, namun sangat bergantung pada cuaca. Kedua, pengeringan menggunakan oven listrik bersuhu rendah (60–70°C) selama 20–30 menit sebagai alternatif untuk peserta yang memiliki akses ke alat tersebut. Oven membantu menghasilkan permukaan yang kering merata dan masa simpan yang lebih panjang tanpa merusak tekstur. Koswara (2009) dan Asiat et al. (2021) menyebutkan bahwa metode pengeringan suhu rendah mampu mempertahankan kualitas sensorik dan memperpanjang umur simpan makanan berbasis ketan tanpa menurunkan nilai gizi.



Gambar 6. Pemotongan jajan uli secara manual

Pada pembuatan jajan begina, peserta mencampurkan kelapa parut, gula merah cair, dan

tepung ketan. Adonan yang telah tercampur rata kemudian dicetak dalam wadah plastik tahan panas dan dikukus selama kurang lebih 25 menit hingga mengeras dan membentuk tekstur padat kenyal. Setelah matang, jajan begina dikeluarkan dari cetakan dan didinginkan di suhu ruang tanpa proses pengeringan tambahan. Karena jajanan ini disajikan dalam waktu dekat untuk keperluan upacara, maka fokusnya adalah pada kestabilan tekstur dan aroma khas kelapa-gula merah yang legit. Penelitian oleh Audia et al. (2017) menunjukkan bahwa kestabilan suhu dan waktu pengukusan sangat menentukan profil rasa dan daya tahan mikrobiologis olahan berbasis kelapa dan gula.

Secara keseluruhan, peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman teknik dan nilai filosofis yang terkandung dalam proses produksi jajanan upacara. Diskusi kelompok setelah praktik mengungkap bahwa sebagian peserta sebelumnya tidak mengetahui urutan teknis yang tepat dan cenderung mengandalkan kebiasaan turun-temurun tanpa pendekatan higienis atau takaran pasti. Pelatihan ini memperkenalkan prosedur yang lebih terstandarisasi dan mendorong kesadaran akan pentingnya kualitas dalam konteks kuliner sakral. Tary Puspa et al (2019) dan Lestari et al (2025) menekankan bahwa pelestarian makanan upacara harus didukung oleh pemahaman mendalam terhadap simbolisme dan ketelitian teknis agar nilai spiritualnya tetap terjaga.



Gambar 7. Proses pengering secara tradisional dengan cahaya matahari.

Meskipun pelatihan berjalan dengan baik, keterbatasan alat seperti pemotong khusus, oven standar, dan cetakan tahan panas menjadi catatan

penting. Oleh karena itu, keberlanjutan program akan membutuhkan dukungan kelembagaan untuk pengadaan alat produksi skala kecil dan pelatihan lanjutan dalam manajemen usaha. Waryono (2021) dan Antara et al (2023) menekankan bahwa keberhasilan usaha kuliner berbasis tradisi sangat ditentukan oleh dukungan teknologi tepat guna, keterampilan manajerial, serta akses terhadap pasar lokal maupun digital.

Hasil dari pelatihan ini memberikan fondasi awal yang kuat bagi KWT Jempiring untuk mengembangkan unit usaha berbasis kuliner tradisional. Peserta menunjukkan minat membentuk sistem produksi kolektif yang diarahkan pada pemenuhan kebutuhan upakara rumah tangga dan masyarakat adat sekitar. Pendekatan ini sesuai dengan konsep *transformative community engagement* yang memosisikan komunitas sebagai agen perubahan berbasis potensi lokal (Fitria., 2021), serta mendukung Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG 5 dan SDG 11) dalam hal pemberdayaan perempuan dan pelestarian warisan budaya.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan jajan tradisional upakara kepada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Jempiring Desa Bresela berhasil dilaksanakan dengan capaian yang signifikan baik dari segi peningkatan keterampilan teknis, penguatan kesadaran budaya, maupun semangat wirausaha berbasis tradisi. Peserta mampu memahami dan mempraktikkan tahapan produksi jajan uli dan begina secara sistematis, mulai dari pengukusan, pembentukan, pemotongan, hingga pengeringan dengan dua metode (pengeringan alami dan oven suhu rendah). Proses pelatihan juga memperkuat pengetahuan peserta mengenai makna filosofis jajan upakara sebagai bagian dari komunikasi spiritual dalam budaya Bali.

Selain keberhasilan teknis, pelatihan ini juga menumbuhkan inisiatif kolektif untuk membentuk sistem produksi rumah yang terorganisir. Hal ini mencerminkan bahwa pelestarian tradisi dan peningkatan ekonomi perempuan dapat berjalan beriringan melalui pendekatan yang partisipatif, kontekstual, dan terencana. Meskipun masih terdapat kendala dalam hal ketersediaan alat produksi dan sarana

pengemasan, pelatihan ini telah membuka ruang transformasi peran perempuan dalam penguatan ekonomi rumah tangga berbasis budaya lokal.

Saran

Agar hasil pelatihan ini dapat memberikan dampak yang berkelanjutan, diperlukan pendampingan lanjutan yang tidak hanya terbatas pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga mencakup penguatan kapasitas manajerial dan kewirausahaan kelompok. Pelatihan lanjutan sebaiknya diarahkan pada pengelolaan usaha mikro, seperti pencatatan biaya produksi, penghitungan harga jual, pengemasan yang menarik dan sesuai standar pangan, serta strategi pemasaran berbasis digital maupun komunitas lokal. Mengingat sebagian besar peserta masih menggunakan alat sederhana seperti pisau manual dan belum memiliki oven maupun alat pemotong khusus, dukungan dari pemerintah desa, lembaga mitra, atau program CSR sangat diperlukan untuk pengadaan peralatan produksi skala rumah tangga yang efisien, murah, dan mudah dioperasikan.

Sebagai tambahan, fasilitasi dalam pengurusan sertifikasi PIRT serta pelabelan produk akan membuka peluang pemasaran yang lebih luas dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Penting pula untuk memperkuat jejaring distribusi, seperti menjalin kerja sama dengan pengempon pura, toko sesajen, kelompok adat, dan pasar oleh-oleh lokal. Sebagai bentuk keberlanjutan pelestarian budaya, hasil dari kegiatan ini juga perlu didokumentasikan dalam bentuk modul, video tutorial, atau buku saku agar dapat diwariskan dan diakses oleh generasi muda desa, sehingga pengetahuan kuliner upakara tidak hanya lestari secara praktik, tetapi juga secara pengetahuan yang terdokumentasi dengan baik. Saran-saran untuk penelitian lebih lanjut untuk menutup kekurangan penelitian. Tidak memuat saran-saran diluar untuk penelitian lanjut.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada **Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi Universitas Warmadewa** atas dukungan, fasilitas, dan kepercayaan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada **Bapak Kepala Desa Bresela**,

Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, atas sambutan hangat, fasilitasi tempat, dan kerja sama yang sangat baik selama kegiatan berlangsung. Secara khusus, penulis mengapresiasi **seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Jempiring** yang telah berpartisipasi aktif, terbuka dalam proses belajar, serta menunjukkan semangat luar biasa dalam melestarikan kuliner tradisional Bali sebagai bagian dari upaya pemberdayaan perempuan dan pelestarian budaya lokal. Semoga kerja sama ini dapat terus berlanjut dalam bentuk kolaborasi yang lebih luas dan berkelanjutan di masa mendatang.

Daftar Pustaka

- Jaya, U. P., Yulianingsih, & Suranata, I. G. K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah. *jurnal.dharmasentana.ac.id*. <https://doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>
- Sandra, J., Firdaus, M. I., Widiyanto, P., Rofiq, A., & Indrayanti, S. (2024). Peran Kelompok Wanita Tani (KWT) Dalam Pemberdayaan Wanita di Desa Palimanan Barat. *ejournalunwmataram.org*. <https://doi.org/10.51673/jaltn.v5i2.2250>
- Sulistyawati, A. (2022). Bebek betutu sebagai kuliner upakara umat Hindu, dalam kaitan budidaya bebek Bali dan revitalisasinya saat ini. *Journey Journal of Tourismpreneurship Culinary Hospitality Convention and Event Management*, 5(1), 17–32. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.102>
- Ekayanti, N. W., & Widiadnyana, I. B. M. (n.d.). Ajeg Bali Dengan Jaje uli: Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Kube Cempaka Dan Kelompok mekar Pembuat Jaje uli asli Bali. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/ngayah/article/view/189>
- Fitria, F. (2021). Ekonomi Kreatif Berbasis Budaya lokal. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.36908/akm.v2i1.300>
- Setiawan, I., Luviantika, I., Dandi, & H, S. A. (2024). Pemberdayaan Kewirausahaan Kelompok wanita tani (KWT) Dalam Pengembangan Inovasi produk Makanan (DESA CIPEDES, Kecamatan Ciniru, Kabupaten Kuningan). *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 6(1), 85–94. <https://doi.org/10.35870/jpni.v6i1.1088>
- Aji, O. R., Pratiwi, A., & Irsalinda, N. (2024). Empowerment of Kelompok Wanita Tani (KWT) Amanah, Sidomulyo in Ecoprint Making. *International Journal of Research in Community Service*, 5(4), 176–181. <https://doi.org/10.46336/ijrcs.v5i4.723>
- Kaliwanto, B., Kusdiyana, Y., Rahmi, R. F., & Hidayat, T. (2023). Strategi akselerasi pengembangan UMKM di Jawa Timur melalui teknologi pengalengan makanan tradisional menuju rantai nilai global. *Jurnal Vokasi dan Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 60–69
- Ida Ayu, I. A. P. S. W., Juniada Pagueh Giri, & Feri Santria, K. (2022). Pemberdayaan Umkm “Jajan Begina Dan Jajan Uli” Bagi Keluarga Penyandang Disabilitas Di Desa Penatih Dangin Puri Denpasar. *Abdi Massa: Jurnal Pengabdian Nasional (e-ISSN: 2797-0493)*, 2(03), 30–43.
- Ikatan, R. (2023). Alat penyajian tradisional Yang Umumnya Digunakan Adalah. *Ikatan Dinas*. <https://ikatandinas.com/alat-penyajian-tradisional-yang-umumnya-digunakan-adalah/>
- Nasional, B. P. (2018). Pengembangan Pangan Lokal - blog. Badan Pangan Nasional - Home. <https://badanpangan.go.id/blog/post/pengembangan-pangan-lokal>
- Lestari, N. K., Prastyandhari, I. G., Feoh, G., Widiastuti, N. P., Wijaya, K. A., & Maramba, I. (2025). Pendampingan produksi Dan Manajemen Jajan upakara kelompok PKK srati banten di Desa BEDULU, Blahbatuh, gianyar. *Jurnal Abdi Insani*, 12(6), 2922–2929. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i6.2529>
- Djazuli, R. Achmad., Jumadi, Rachmad., Febrianto, Bactiar. (2024). Pengembangan Produk Pangan. UGM Press.
- Waryono, & Syarif, W. (2021). Tradisi Dan Makna FILOSOFIS Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65–74. <https://doi.org/10.21009/jppv1i2.07>
- Antara, I. B., & Trimandala, N. A. (2023). POTENSI Kuliner tradisional Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di sanur. *Jurnal Manajemen*

Perhotelan Dan Pariwisata, 6(1), 165–181.
<https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.57649>

Martini, L. K., Farhaeni, M., & Candra, L. K. (2023). Peningkatan produksi Dan Pemasaran kelompok Usaha Jaje Uli Dan Begina di Desa Panjer Denpasar. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1678–1688.
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1093>

Audia, Widia & Handayani, Mustika. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan pada Karakteristik Sensori dan Kimiawi Tape Ketan Hitam Instan. *EDUFORTECH*. 2. 10.17509/edufortech.v2i1.6344.

Tary Puspa, I. A., Sinta Dewi, N. P., & Subrahmaniam Saitya, I. B. (2019). Komunikasi Simbolik Dalam Penggunaan Upakara Yajña Pada ritual Hindu. *Widya Duta: Jurnal Ilmiah Ilmu Agama Dan Ilmu Sosial Budaya*, 14(1), 20.
<https://doi.org/10.25078/wd.v14i1.1040>

Koswara, S. (2009). Pengolahan Pangan Dengan suhu rendah. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-PANGAN-DENGAN-SUHU-RENDAH.pdf>

Asiah, Nurul., Djaeni, Mohamad. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. AE Publishing.
<https://repository.bakrie.ac.id/4837/1/Ebook-Konsep%20Dasar%20Proses%20Pengeringan%20Pangan.pdf>