



PEMANFAATAN DAUN KATUK SEBAGAI PRODUK OLAHAN INOVATIF DI KELURAHAN KREMBANGAN UTARA

Dewi Puspa Arum , Viona Rosaline Christabella, Siti Nur Laras Ati, Faradilla Indira Putri, Monica Mega Puspa, Yuliana, Oktaria Mulya, Ni Putu Jayanti Nirmala P.S, Veronica Febianty L.P, Erica Soebari dan M. Arief Firmansyah

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya

Jl Raya Rungkut Madya No. 1, Gunung Anyar, Surabaya Indonesia

Email : kknt49upnvjt@gmail.com

ABSTRACT

Many Indonesian people consume katuk leaves only as food to help breastfeeding mothers to produce breast milk (Air Susu Ibu). Therefore, it is necessary to manage the innovation of processed katuk leaf products so that they can be accepted by the community both in terms of product, taste and also the nutritional content in katuk leaves that are used for the body. Seeing the potential of katuk leaf plants planted in the area, it can be used as an effort to increase income through processing katuk leaves into food and beverage products. However, the products that have been produced by Kampung Katuk do not develop due to lack of knowledge about product branding and marketing so that they are not well known by the public. Efforts that can be made to improve the skills of the people of Kampung Katuk are participating in training on making katuk leaves into marketable products and product branding. Community empowerment through a social approach can result in an effort to produce processed katuk leaf products such as Katuk Sticks, Katuk Cookies, Katuk Cat Tongue, Katuk Dawet, and Katuk Salad. The method used is also discussion and direct practice. The steps for implementing the activity began with observations made by the Thematic 49 KKN group in the North Krembangan area, RW 03, which is quite famous for its katuk village. This was followed by a discussion of the problems and implementation carried out with Ms. PKK and several people in RW 03.

Keyword : Daun Katuk, KKN, utilization, product, Branding, marketing

ABSTRAK

Banyak Masyarakat Indonesia yang mengonsumsi daun katuk hanya sebagai bahan pangan yang membantu ibu menyusui untuk memproduksi ASI (Air Susu Ibu). Oleh karena itu perlu adanya pengelolaan inovasi produk olahan daun katuk sehingga mampu diterima oleh masyarakat baik dari segi produk, rasa dan juga kandungan nutrisi dalam daun katuk yang dimanfaatkan bagi tubuh. Melihat adanya potensi dari tanaman daun katuk yang ditanam di daerah tersebut dapat dijadikan sebagai upaya peningkatan penghasilan melalui pengolahan daun katuk menjadi produk makanan dan minuman. Namun produk yang telah dihasilkan Kampung Katuk tidak berkembang karena kurangnya pengetahuan mengenai branding produk dan pemasaran sehingga kurang dikenal oleh masyarakat. Usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Kampung Katuk yakni mengikuti pelatihan pembuatan daun katuk menjadi produk yang dapat dipasarkan dan branding produk. Pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan sosial dapat menghasilkan suatu usaha guna menghasilkan produk olahan daun katuk seperti Stik Katuk, Cookies Katuk, Lidah Kucing Katuk, Dawet Katuk, dan Salad Katuk. Metode yang digunakan juga diskusi dan praktek langsung. Langkah - langkah pelaksanaan kegiatan dimulai dari observasi yang dilakukan oleh kelompok KKN Tematik 49 di wilayah Krembangan Utara RW 03 yang cukup terkenal dengan kampung katuknya. Dilanjutkan dengan diskusi permasalahan dan melakukan implementasi yang dilakukan bersama Ibu PKK dan beberapa UMKM RW 03.

Keywords : Daun Katuk, KKN, Pemanfaatan, Produk, Branding, Pemasaran



PENDAHULUAN

Banyak Masyarakat Indonesia yang mengonsumsi daun katuk hanya sebagai bahan pangan yang membantu ibu menyusui untuk memproduksi ASI (Air Susu Ibu). Selain itu pemanfaatan tanaman katuk pun digunakan sebagai bahan makanan sayuran dan pewarna makanan (Sayekti dkk, 2016). Oleh karena itu perlu adanya pengelolaan inovasi produk olahan daun katuk sehingga mampu diterima oleh masyarakat baik dari segi produk, rasa dan juga kandungan nutrisi dalam daun katuk yang dimanfaatkan bagi tubuh. Perlu diketahui bahwa daun katuk memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia diantaranya kandungan serat pada daun katuk lebih tinggi (1,5 g), vitamin C (164 mg) mineralnya (3,5 mg), kalsiumnya (233 mg).

Kedudukan ekonomi kreatif tentu akan menjadi sektor ekonomi yang terus berkembang karena bersumber pada kreativitas yang selalu terbarukan (Sari, P. A., 2013). Berkembangnya zaman membuat sektor ini mengalami perubahan dan perkembangan sesuai dengan kemajuan teknologi dan informasi. Melalui ekonomi kreatif mampu mendukung Indonesia untuk ikut serta berperan aktif dalam Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) (Arief Iman Santoso, D. 2017). Hal ini merupakan sebuah peluang yang terus diupayakan untuk perekonomian nasional. Usaha kuliner menjadi salah satu bagian dari ekonomi kreatif yang menjadi subsektor berpotensi yang menggerakkan pertumbuhan ekonomi dan menyerap tenaga kerja (Carr., J., 2009).

Wirausaha yang ada di daerah Kelurahan Krembangan Utara didominasi oleh UMKM minuman, makanan, kerajinan tangan dan masih banyak lainnya. Sebagian masyarakat perempuan di kelurahan tersebut tidak memiliki bekerja atau seorang ibu rumah tangga, namun adapun sekelompok PKK di setiap Rukun Warga (RW) di wilayah tersebut yang dapat diberdayakan. Kegiatan utama kelompok PKK yakni pos pelayanan terpadu (Posyandu) bagi anak bayi dan balita. Dengan demikian sepatutnya kelompok tersebut dapat dimaksimalkan melalui penyampain informasi dan keterampilan agar mampu meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan kelompok.

Kampung katuk yang bertempat di RW 03 RT 04 merupakan wilayah yang diunggulkan di Kelurahan Krembangan Utara dikarenakan memiliki ciri khas akan tanaman daun katuk. Melihat adanya potensi dari tanaman daun katuk yang ditanam di daerah tersebut dapat dijadikan sebagai upaya peningkatan penghasilan melalui pengolahan daun katuk menjadi produk makanan dan minuman. Namun produk yang telah dihasilkan Kampung Katuk tidak berkembang karena kurangnya pengetahuan mengenai branding produk dan pemasaran sehingga kurang dikenal oleh masyarakat. Usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Kampung Katuk yakni mengikuti pelatihan pembuatan daun katuk menjadi produk yang dapat dipasarkan dan branding produk. Pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan sosial dapat menghasilkan suatu usaha guna menghasilkan produk olahan daun katuk seperti Stik Katuk, Cookies Katuk, Lidah Kucing Katuk, Dawet Katuk, dan Salad Katuk.

METODE

Metode pendekatan yang diterapkan sebagai upaya implementasi pemberdayaan masyarakat diantaranya :

1. Diskusi

Langkah - langkah pelaksanaan kegiatan dimulai dari observasi yang dilakukan oleh kelompok KKN Tematik 49 di wilayah Krembangan Utara RW 03 yang cukup terkenal dengan kampung katuknya, bahwa masih kurangnya pemahaman tentang wirausaha untuk mewujudkan ekonomi kreatif masyarakat karena daun katuk dapat diolah menjadi banyak olahan seperti Stik daun katuk, Cookies katuk, Lidah kucing katuk, Salad katuk, dan Dawet katuk namun UMKM RW 03 tidak dapat mengembangkannya dikarenakan kurangnya pemahaman tentang branding produk sehingga mampu menarik minat pasar terhadap produk olahan daun katuk. Mitra pada kegiatan ini adalah ibu PKK dan UMKM RW 03 Krembangan Utara. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ESD (*Education for*

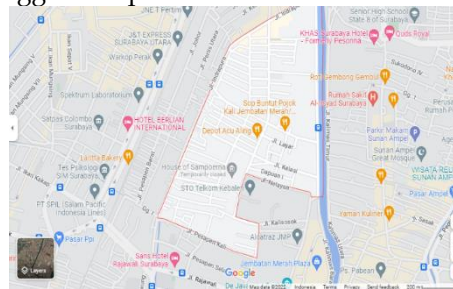
Sustainable Development). ESD adalah metode pembelajaran untuk mendukung pembangunan berkelanjutan, yakni jenis pembelajaran yang memberikan kesadaran dan kemampuan untuk mendorong masyarakat berpikir kreatif dan konstruktif dalam menghadapi tantangan global serta menciptakan masyarakat yang tangguh dan mandiri secara berkelanjutan.

2. Praktek Langsung

Proses diskusi yang telah dilakukan didapati beberapa implementasi yang dapat dilakukan sebagai upaya dalam proses pelaksanaan dari praktek langsung pembuatan olahan daun katuk yang dilakukan bersama Ibu PKK dan beberapa UMKM RW 03 dengan bahan dan alat yang sudah disediakan. Produk yang dibuat dalam proses ini diantaranya Stik katuk, Cookies katuk, Lidah kucing katuk, Salad katuk, dan Dawet katuk. Tidak hanya membuat produk dari olahan daun katuk, kami juga membantu dalam proses branding mulai dari labeling dan juga packaging serta pemasaran melalui media sosial instagram ataupun ikut serta dalam bazar guna produk olahan daun katuk mampu dikenal oleh masyarakat lebih luas.

LOKASI PENELITIAN

Lokasi kegiatan dilakukan di Kampung Katuk Jalan Dapuan Gang V Kelurahan Krembangan Utara Kecamatan Pabean Cantian Kota Surabaya. Penelitian dilakukan mulai dari tanggal 24 Maret 2022 hingga tanggal 23 April 2022.



Gambar 1. Lokasi Kampung Katuk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengembangan produk olahan daun katuk adalah membuat stik katuk, lidah kucing katuk, cookies katuk, dawet katuk dan salad katuk. Produk olahan tersebut menggunakan bahan baku pendukung yaitu daun katuk yang dikelola sebagai bahan pangan fungsional sayuran. Menurut Betoret, et al (2011) bahan pangan fungsional adalah bahan pangan dalam bentuk apapun dalam posisi yang tepat mampu memberikan manfaat kesehatan. Bahan pangan dari daun katuk mampu menciptakan produk olahan inovatif di lingkungan Kampung Katuk RT 04 RW 03 yang termasuk dalam wilayah Kelurahan Krembangan Utara.

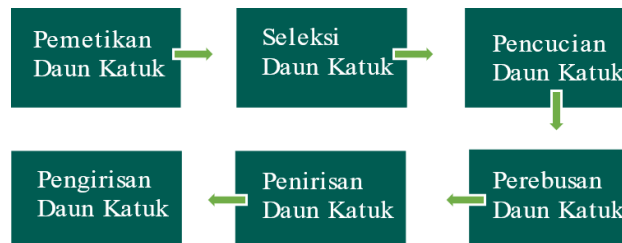
Kemampuan dan pengetahuan dalam melihat peluang berwirausaha menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan bagi pelaku usaha. Keterampilan mengidentifikasi peluang dan mengkombinasikan dengan sumber daya dapat menciptakan pembaharuan dalam berwirausaha. Menurut Gregoire, dkk, (2010) kesadaran pelaku usaha untuk dapat memperoleh peluang dengan sadar akan kebutuhan konsumen yang belum terpenuhi. Produk stik katuk, lidah kucing katuk, dan juga cookies katuk dipilih sebagai inovasi produk olahan yang sesuai dengan peluang yang terjadi, yaitu bulan Ramadhan. Dimana cocok sekali dijadikan sebagai sajian kue kering yang unik nan sehat disaat hari Raya Idul Fitri. Selain itu produk olahan dawet katuk dan salad katuk juga sangat cocok dijadikan takjil saat berbuka puasa. Semua produk tersebut dinilai sebagai produk yang memiliki daya beli masyarakat yang tinggi

Dengan demikian, produk - produk tersebut dapat menjadi peluang bisnis bagi mitra kader PKK dan para UMKM Kampung Katuk RT04 RW03 untuk memperkenalkan produk olahannya ke masyarakat melalui *online* (Instagram) ataupun *offline* (Bazar) serta mampu

menambah penghasilan mereka. Selain itu adapun manfaat yang dapat dirasakan oleh para konsumen apabila mengkonsumsi produk olahan daun katuk diantaranya bagi ibu menyusui dapat memperlancar asi (*booster asi*), mencegah obesitas, mengatasi peradangan, dan meningkatkan daya tahan tubuh.

1. Persiapan Daun Katuk

Dalam proses pengolahan daun katuk yang diambil adalah daun katuk muda yang telah diseleksi berdasarkan mutu fisiologis. Mutu daun yang diambil berdasarkan tekstur daun yang bebas gigitan hama dan penyakit. Seleksi daun dilanjutkan dengan memilih bagian daun yaitu pucuk daun.



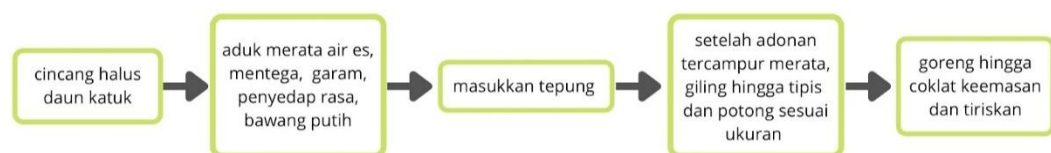
Gambar 2.1(a). Bagan Persiapan Daun Katuk



Gambar 2.2(b). Persiapan Daun Katuk Siap Produksi

2. Pembuatan Produk

2.1. Stik Katuk



Gambar 3.1(a) Bagan Pembuatan Stik Katuk

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik katuk yaitu daun katuk yang dicincang halus, tepung terigu, bawang putih yang dihaluskan, air es, mentega, garam, dan penyedap rasa. Tahap pertama yaitu mixer tepung terigu, mentega, bawang putih, daun katuk, garam, dan penyedap rasa. Setelah adonan setengah tercampur masukkan air es sedikit demi sedikit hingga adonan tercampur merata sesuai tekstur yang diinginkan. Selanjutnya giling adonan menggunakan alat penggiling hingga tipis dan potong-potong sesuai ukuran stik. Kemudian goreng stik ke dalam minyak panas hingga warna stik kecoklatan. Jika sudah matang, angkat dan tiriskan. Stik katuk siap disajikan.



Gambar 3.1(b) Hasil Produk Stik Katuk

2.2. Cookies Katuk



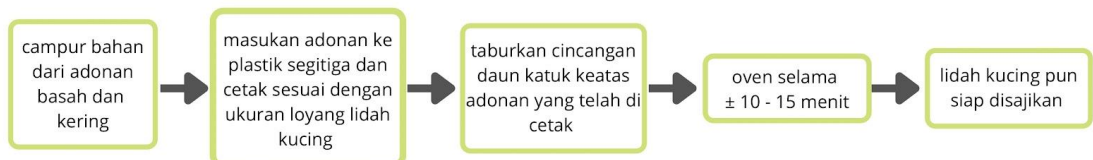
Gambar 3.2(a) Bagan Pembuatan Cookies Katuk

Cookies katuk dibuat dengan margarin, roombutter, gula halus, tepung terigu, daun katuk cincang, kuning telur, dan susu bubuk. Tahap pertama yaitu mengayak bahan kering (tepung terigu, susu bubuk, gula halus) menjadi satu. Lalu, mixer bahan kering dengan bahan yang tersisa hingga tercampur merata. Tahap selanjutnya yaitu pembentukan adonan menjadi bulatan kecil. Lalu, adonan bulat tersebut ditekan menggunakan garpu hingga terbentuk sebuah pola. Kemudian oven kurang lebih 10 hingga 15 menit, dan angkat. Cookies katuk siap disajikan.



Gambar 3.2(b) Hasil Produk Cookies Katuk

2.3. Lidah Kucing Katuk



Gambar 3.3(a). Bagan Pembuatan Lidah Kucing Katuk

Lidah kucing dibuat dengan putih telur, margarin, roombutter, susu bubuk, gula halus, tepung protein rendah, vanili dan daun katuk yang telah dicincang halus. Untuk pembuatannya sendiri dimulai dengan pengayakan bahan kering (tepung, susu bubuk, gula halus dan vanili). Dilanjutkan dengan pencampuran bahan basah yaitu margarin, roombutter dan gula halus. Setelah tercampur rata, masukkan putih telur dan ketika sudah sedikit mengembang, masukkan bahan kering. Adonan sudah selesai, masukkan kedalam plastik

segitiga dan dibentuk menyesuaikan dengan loyang Lidah kucing. Cincangan daun katuk ditambahkan di atasnya sebagai topping untuk mempercantik penampilan. Oven kurang lebih 10 hingga 15 menit, angkat, tunggu hingga dingin agar bisa dilepas dari cetakan dan Lidah kucing siap disajikan.



Gambar 3.3(b). Hasil Produk Lidah Kucing Katuk

2.4. Dawet Katuk



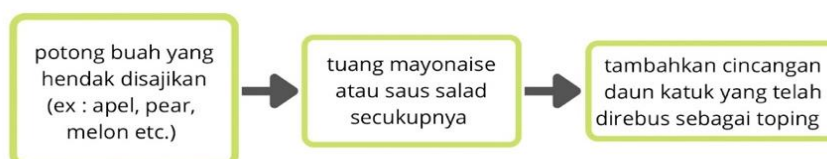
Gambar 3.4(a). Bagan Pembuatan Dawet Katuk

Dawet katuk dibuat dengan tepung beras, nutrijell, air, gula pasir, santan dan gula jawa. Untuk dawetnya sendiri, dibuat menggunakan tepung beras, nutrijell, air, gula pasir dan daun katuk. Campur semua bahan dawet, hingga mengental. Jika sudah mengental, masukkan adonan ke alat pencetak dawet. Gunakan air dingin atau es batu untuk membuat dawet terpisah. Untuk penyajiannya, masukkan gula jawa yang telah dicairkan terlebih dahulu, santan yang sudah matang dan terakhir masukkan dawet katuk. Dawet katuk siap disajikan



Gambar 3.4(b). Hasil Produk Dawet Katuk

2.5. Salad Buah Katuk



Gambar3.5(a). Bagan Pembuatan Salad Buah Katuk

Untuk salad buah, disini kami menggunakan buah apel, pir, alpukat, anggur, semangka dan melon. Untuk saus salad kami menggunakan mayonaise, susu kental manis, yogurt dan sedikit parutan kulit lemon. Daun katuk sendiri diolah menjadi jelly dan sebagai

topping diatas saus salad. Untuk pembuatannya sendiri, potong buah sesuai selera, lalu masukkan kedalam wadah. Rendam sebentar apel dan pir didalam air lemon. Lalu campurkan buah dan masukkan kedalam wadah yang disediakan. Untuk saus salad sendiri, hanya mencampurkan seluruh bahan tersebut dan diaduk. Tuang saus salad dan tambahkan irisan daun katuk diatas saus salad tersebut. Salad buah katuk siap untuk disajikan.



Gambar 3.5(b). Hasil Produk Salad Buah Katuk

3. Branding Produk Olahan

Tahap selanjutnya setelah proses produksi dari olahan daun katuk yakni menetapkan *design labelling* dan *packaging* yang akan digunakan. Tahap pemasaran awal menggunakan kemasan yang simple dan praktis sehingga cocok untuk dijadikan pengenalan produk kepada para konsumen. Selain itu pula harga yang ditawarkan pun relatif terjangkau. Guna mendukung pengenalan citra dari produk olahan daun katuk, penggunaan logo merupakan salah satu cara yang tepat sehingga mampu meningkatkan brand *awareness* pada produk olahan daun katuk.



Exp : _____

Gambar 4. Logo Produk Kampung Katuk

Adapun komponen yang digunakan sebagai penunjang dalam proses labelling dan juga packaging pada produk olahan daun katuk diantaranya :

No.	Penggunaan Komponen	Produk	Ukuran
1.	Logo Sticker	Semua Produk	4,5 x 4,5 cm
2.	Standing Pouch	Stik Katuk	9 x 15 cm
3.	Twinwall Kotak	Cookies dan Lidah Kucing Katuk	300ml/ 9 x 6,5 x 11 cm
	Kertas Roti		9 x 6,5 cm
4.	Gelas Plastik + Tutup	Dawet Katuk	16 oz / 480ml
	Sedotan Bubble		8mm x 18 cm
5.	Twinwall Bulat	Salad Buah Katuk	200ml/ 10 x 4,5 x 5 cm

*) Kemasan tercantum secara persatuan

Tabel 1. Penggunaan Labeling dan Packaging

Pemasaran yang saat ini dilakukan oleh kader Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yakni menggunakan pemasaran dari mulut ke mulut dan memanfaatkan fitur status

pada aplikasi WhatsApp. Hal tersebut membatasi segmentasi dari produk yang ditawarkan. Peneliti melakukan *branding* produk olahan daun katuk dengan memanfaatkan media sosial seperti Instagram @kampungskatuk03. Peneliti menilai peranan teknologi informasi berpengaruh dalam cara meningkatkan daya beli masyarakat. Menurut Verni (2017) media social berperan sebagai media penghubung antara pembeli dengan penjual serta membangun *image* tentang merk produk. Pemanfaatan media social berupa Instagram menjadi *marketplace* dinilai mampu meningkatkan daya beli masyarakat dengan pengelolaan yang mudah diterapkan oleh mitra melalui metode ESD (*Education for Sustainable Development*). Menurut Cahya et al. (2021) dengan memanfaatkan *marketplace* maka kegiatan bisnis dapat dilakukan dengan lebih muda dan efisien.

Pedagang dapat menyantumkan identitas produk seperti deskripsi produk, berat produk, tanggal kadaluarsa, dan harga jual produk baik pada kemasan maupun *caption* unggahan di media Instagram. Potensi media pemasaran yang ditawarkan peneliti juga didukung oleh kegiatan foto produk olahan dari daun katuk. Menurut Candrawati et al. (2020) penyajian produk yang baik yang ditunjang dengan sudut pengambilan foto yang tepat akan menampilkan kesan produk yang menarik secara fisual pada calon konsumen. Apabila hal tersebut dilakukan maka calon konsumen akan mempertimbangkan pembelian produk. Selain itu pula melalui upaya ini, diharapkan mampu memberikan edukasi terkait tanaman katuk baik dari segi budidaya, manfaat, hingga produk olahan siap santap.

Proses pemasaran dimulai dari memanfaatkan jaringan pertemanan dan anggota keluarga yang dimiliki kader PKK. Konsumen sasaran adalah kelompok konsumen yang sudah melek teknologi baik di wilayah sekitar maupun secara komersial secara *offline* (bazar) ataupun *online* (pemesanan). Berikut merupakan hasil photo produk olahan daun katuk sebagai upaya branding produk, diantaranya:

- a. Stik Katuk



Gambar 5(a) Photo Produk Stik Katuk

- b. Cookies Katuk



Gambar 5(b) Photo Produk Cookies Katuk



c. Lidah Kucing Katuk



Gambar 5(c) Photo Produk Lidah Kucing Katuk

d. Dawet Katuk



Gambar 5(d) Photo Produk Dawet Katuk

e. Salad Buah Katuk



Gambar 5(e) Photo Produk Salad Buah Katuk

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan solusi terhadap Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Produk Olahan Inovatif di Kelurahan Krembangan Utara, dapat disimpulkan bahwa :



1. Adanya potensi pengolahan produk inovatif yang unik dan menarik dengan bahan pendukung daun katuk sebagai salah satu ciri khas yang diunggulkan pada wilayah Kelurahan Krembangan Utara
2. Pemberdayaan masyarakat yang dikelola secara produktif mampu menciptakan usaha pada produk olahan katuk sehingga mampu menjadikan salah satu sumber penghasilan pada masyarakat di wilayah Krembangan Utara, lebih tepatnya Kampung Katuk RT 04 RW 03
3. Mampu menjadi citra yang unggul pada warga Kampung Katuk melalui pengelolaan tanaman katuk mulai dari budidaya sampai dengan produk daun katuk.

SARAN

Selalu berupaya dalam pengembangan produktivitas bagi setiap komponen warga termasuk generasi sehingga diharapkan mampu mengalami peningkatan dan peningkatan ke arah yang lebih baik mengingat IPTEK akan selalu mengalami perubahan maka selayaknya produk yang dihasilkan dari daun katuk mampu menyesuaikan perkembangan yang ada atau bahkan menciptakan inovasi unik sebagai diferensiasi citra produk pada pelanggannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F. F., & Ikhsani, A. (2021). Literature review: Effects of Katuk Leaf (*Sauropus androgynus* L. Merr) on Breast Milk Increase. *Jurnal Teknologi Kesehatan Borneo*, 2(2).
- Arief Iman Santoso, D. 2017. IPTEK Bagi Masyarakat (Ibm) Pengolahan Limbah Kain Perca Di Kelurahan Tipes Kecamatan Serengan Kota Solo. *Jurnal Peningkatan Daya Saing UMKM Berbasis Ekonomi Kreatif dalam Era Masyarakat Ekonomi ASEAN 3*, no. 2.
- Betoret, E., Betoret, N., Vidal, D., & Fito, P. 2011. Functional foods development: Trends and technologies. *Trends Food Sci. & Technol.* 22: 498-508
- Cahya, A., Aqdella, F., Jannah, A., & Setyawati, H. (2021). Memanfaatkan Marketplace Sebagai Media Promosi Untuk Meningkatkan Penjualan Di Tengah Pandemi Covid-19. *Scientific Journal Of Rreflection: Economic, Accounting, Management and Business*, 4(3), 503-510.
- Candrawati, H., Sapari, D., Seto, T. A., Wahyudi, E., & Rahmida. (2020). Pemasaran Tanaman Hias perspektif Ekologi Media Digital: Studi terhadap Kelompok Tani Bojongsari Baru Kota Depok. *Abdi Masyarakat Humanis*, 2(1), 35-50.
- Carr., J. 2009. Creative Industries, Creative Workers and the Creative Economy: a Review of Selected Recent Literature. Scottish Government Social Research.
- Endah, K. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT : MENGGALI POTENSI. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT : MENGGALI POTENSI.
- Grégoire, D. A.; Shepherd, D. A.; Schurer Lambert, L. (2010): Measuring Opportunity-Recognition Beliefs. *Organizational Research Methods*, 13, 1, 114-145.
- Erli Mutiara, A. B. (2019). IbM BISKUIT DAUN KATUK PELANCAR ASI. PENERAPAN IPTEK S I b M BISKUIT DAUN KATUK PELANCAR ASI.
- Harismah, K. (2017). Pemanfaatan daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. *Warta Lpm*, 19(2).
- Lubis, N. (2018). Pengabdian Masyarakat Pemanfaatan Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Minuman Kesehatan di Kelurahan Tanjung Selamat-Kotamadya Medan. *JASA PADI*, 3(1).
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK DAN TEPUNG DAUN KELOR UNTUK IBU MENYUSUI. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 15(02).
- Sari, P. A. 2013. Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Human Capital. *Jurnal Optimisme Ekonomi Indonesia*, 11.
- Sayekti, E. D., Asngad, A., & Chalimah, S. (2016). *Aktivitas antioksidan teh kombinasi daun katuk dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Susanti, N. M. P., Budiman, I. N. A., & Warditiani, N. K. (2014). Skrining fitokimia ekstrak etanol 90% daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 3(1).



- Utama, R. P. (2021). *Pembuatan Cookies Dengan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Antioksidan Alami* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Vernia, D. M. (2017). Optimalisasi Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Bisnis Online Bagi Ibu Rumah Tangga Untuk. *Jurnal ISBN 978-602-50181-0-7*, 1(2), 197–206
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., & Sihotang, H. (2008). Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgunus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, 3(1).