

# DAFTAR ISI

Halaman

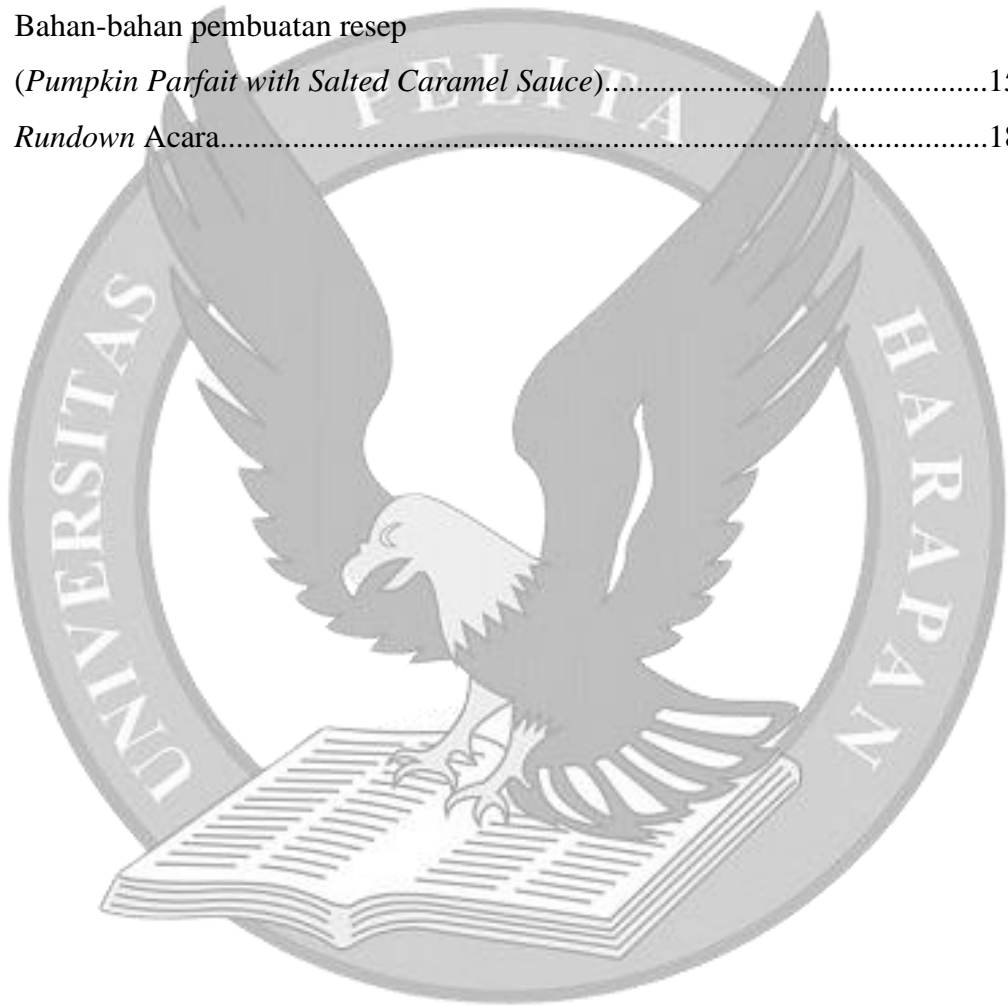
<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Analisis Situasi.....	3
C. Permasalahan Mitra.....	4
<b>BAB II SOLUSI DAN TARGET HASIL</b>	
A. Solusi.....	6
B. Target Hasil.....	7
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>8</b>
<b>BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN</b>	
A. Pelaksanaan.....	13
B. Hasil Kegiatan.....	19
<b>BAB V SIMPULAN SARAN</b>	
A. Simpulan.....	24
B. Saran.....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Sampul Depan <i>E-Poster</i> .....	14
2.	Ketentuan dan Hadiah <i>Challenge</i> .....	17
3.	Grafik Pekerjaan Peserta PKM.....	19
4.	Grafik <i>Pre-Test</i> PKM (Apakah anda mengetahui manfaat labu kuning?).....	20
5.	Grafik <i>Pre-Test</i> PKM (Apakah anda mengetahui jenis-jenis labu kuning?).....	21
6.	Grafik <i>Pre-Test</i> PKM (Olahan Labu Kuning Apa Saja yang Anda Ketahui?).....	21
7.	Grafik <i>Post-Test</i> PKM (Setelah mengikuti pelatihan ini, apakah anda sudah mengetahui tentang manfaat labu kuning?).....	22
8.	Grafik <i>Post-Test</i> PKM (Dari resep dalam tutorial video yang telah kami berikan, menurut anda hidangan manakah yang paling menarik?).....	23
9.	Grafik <i>Post-Test</i> PKM (Seberapa puaskah anda dengan pelatihan ini?).....	23

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Timeline</i> Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.....	8
2.	Bahan-bahan pembuatan resep ( <i>Caramelized Milky Pumpkin</i> ).....	15
3.	Bahan-bahan pembuatan resep ( <i>Pumpkin Parfait with Salted Caramel Sauce</i> ).....	15
4.	<i>Rundown</i> Acara.....	18



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Berita Acara PKM.....	A
2.	Sertifikat PKM.....	B
3.	Daftar Absen Peserta PKM.....	B
4.	Dokumentasi Peserta PKM.....	C
5.	Materi PKM (Sejarah Labu Kuning).....	D
6.	Materi PKM (Pengenalan Labu Kuning).....	D
7.	Materi PKM (Perbedaan Labu Kuning dan Labu Hijau).....	D
8.	Materi PKM (Jenis-jenis Labu).....	E
9.	Materi PKM (Manfaat Labu Kuning).....	E
10.	Materi PKM (Pengenalan Produk).....	E
11.	<i>Guidebook</i> .....	F
12.	Tampilan <i>Google Form</i> Registrasi Peserta PKM.....	F
13.	<i>E-Poster</i> PKM.....	H
14.	Bahan-bahan untuk Peserta PKM.....	I
15.	Hasil Foto Pemenang Challenge PKM (Juara 1).....	I
16.	Hasil Foto Pemenang Challenge PKM (Juara 2).....	J
17.	Hasil Foto Pemenang Challenge PKM (Juara 3).....	J
18.	Biodata Tim PKM.....	K