



Peningkatan Legalitas Usaha dan Optimalisasi Produksi melalui Teknologi Tepat Guna pada Usaha Kering Kentang Dapur Bu Ardi

Evi Fajriantina Lova^{1*}, Shohib Muslim², Dara Puspitasari³

^{1,2} Politeknik Negeri Malang, Malang, Indonesia

³ Universitas Gresik, Gresik, Indonesia

*Corresponding author: evi.fajriantina@polinema.ac.id

Received 04-11-2025

Revised 24-11-2025

Published 20-12-2025

ABSTRAK

Dapur Bu Ardi merupakan usaha catering yang berlokasi di Kota Surabaya dengan fokus pada produksi kering kentang. Meningkatnya gaya hidup praktis dan sehat masyarakat menjadi faktor pendukung utama keberlangsungan usaha ini. Namun, usaha tersebut masih menghadapi kendala pada proses produksi yang belum optimal serta aspek pemasaran yang terbatas, sehingga menghambat peningkatan kapasitas produksi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan solusi melalui edukasi dan pendampingan pengurusan legalitas serta penerapan teknologi tepat guna. Metode yang digunakan mencakup sosialisasi, pendampingan sertifikasi halal dan PIRT, serta penerapan mesin pengupas kentang, pemotong dan spinner peniris minyak. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kualitas dan kapasitas produksi secara signifikan, disertai perluasan jangkauan pemasaran melalui legalitas yang lengkap. Dengan dukungan teknologi dan legalitas tersebut, Dapur Bu Ardi mampu meningkatkan daya saing, memperkuat keberlanjutan usaha, serta memperluas jaringan pasar secara lebih profesional.

Kata kunci: Optimalisasi Produksi; Pemasaran; Legalitas Usaha; Teknologi Tepat Guna.

ABSTRACT

Dapur Bu Ardi is a catering business located in Surabaya, focusing on producing fried potato crisps. The growing trend of practical and healthy lifestyles among the public serves as a major supporting factor for the sustainability of this business. However, the enterprise still faces challenges in optimizing production processes and limited marketing reach, which hinder capacity expansion. This community service activity aims to provide solutions through education and assistance in business legalization and the application of appropriate technology. The methods include socialization, assistance in obtaining Halal and PIRT certifications, and the implementation of peeling, cutting, and spinner machines. The results indicate a significant improvement in product quality and production capacity, along with expanded marketing through complete business legality. With technological support and proper legal compliance, Dapur Bu Ardi has successfully enhanced its competitiveness, strengthened business sustainability, and expanded its market network in a more professional manner.

Keywords: Production Optimization; Marketing; Business Legality; Appropriate Technology.

PENDAHULUAN

Industri catering di Indonesia telah mengalami perkembangan pesat, dari sekadar layanan tradisional hingga menjadi usaha profesional yang berbasis teknologi (Widodo et al., 2022). Kemunculan platform digital dan aplikasi pemesanan daring telah mempercepat proses transformasi layanan catering menuju sistem yang lebih terintegrasi dan adaptif terhadap kebutuhan pasar. Perubahan ini didorong



oleh meningkatnya kebutuhan konsumen terhadap layanan makanan yang praktis, efisien, dan terjamin kualitasnya (Listyorini et al., 2023). Selain itu, usaha catering tidak hanya berperan dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari, tetapi juga memberikan kontribusi penting terhadap penguatan ekonomi daerah, penciptaan lapangan kerja, serta peningkatan daya saing UMKM di sektor kuliner. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha catering memiliki potensi besar untuk berkembang seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat modern yang semakin dinamis (Teguh Wibowo et al., 2024). Perkembangan industri catering di Indonesia tidak hanya mencerminkan kemajuan teknologi, tetapi juga menegaskan peran strategis sektor ini dalam mendukung ketahanan pangan nasional dan pertumbuhan ekonomi kreatif.

Salah satu pelaku usaha yang tumbuh di sektor ini adalah *Dapur Bu Ardi*, sebuah usaha rumahan yang berlokasi di Surabaya dan telah beroperasi sejak tahun 2010. Produk andalannya adalah kering kentang, yang secara konsisten menjadi pesanan utama konsumen. Rata-rata, setiap bulan usaha ini mampu mengolah 50 kilogram kentang menjadi sekitar 125 kemasan dengan berat bersih 250 gram per kemasan. Walaupun masih berskala kecil, Dapur Bu Ardi terbukti mampu menjaga stabilitas produksi dan memenuhi permintaan konsumen, khususnya dari lingkungan terdekat. Keberhasilan Dapur Bu Ardi dalam mempertahankan konsistensi kualitas produk menunjukkan adanya kapasitas manajerial yang efektif meskipun dalam skala usaha mikro. Potensi pasar masih terbuka luas, baik melalui toko oleh-oleh, rumah makan, maupun penjualan daring. Di samping itu, peluang pengembangan usaha dapat semakin diperkuat melalui diversifikasi produk dan penerapan strategi pemasaran digital yang responsif terhadap perubahan perilaku konsumen (Adhitya et al., 2022).

Namun demikian, beberapa kendala masih dihadapi, terutama dalam aspek produksi dan aspek pemasaran. Proses produksi masih dilakukan secara manual sehingga memerlukan waktu lebih lama dan berisiko menghasilkan produk yang tidak seragam (Teknologi et al., 2024). Ketiadaan mesin pengiris, pengupas, dan peniris minyak menjadi hambatan utama dalam peningkatan efisiensi dan mutu produk. Dari aspek pemasaran, legalitas usaha ini baru memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) sehingga masih memerlukan izin PIRT maupun sertifikasi halal. Aspek legalitas tersebut penting untuk memperluas pemasaran karena terpenuhinya aspek legalitas dapat meningkatkan kepercayaan konsumen (Gultom, 2020).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan pendampingan kepada Dapur Bu Ardi dalam peningkatan legalitas usaha dan pengoptimalisasian produksi melalui penerapan mesin teknologi tepat guna. Adapun solusi yang diberikan untuk mengatasi permasalahan dalam aspek produksi adalah melalui penerapan mesin teknologi tepat guna seperti mesin pengupas kulit, pemotong kentang dan peniris minyak (spinner). Dengan bantuan mesin tepat guna tersebut dapat menghemat waktu, tenaga dan biaya dalam produksi kering kentang (Kholis et al., 2024). Selain itu juga bisa menciptakan standarisasi produk kering kentang yang diproduksi oleh Dapur Bu Ardi (Wulandari et al., 2022).

Sedangkan solusi dalam aspek pemasaran yaitu dengan pendampingan pengurusan legalitas usaha. Peningkatan legalitas usaha dari yang awalnya usaha Dapur Bu Ardi hanya mempunyai Nomor Induk Berusaha (NIB), maka dengan adanya kegiatan ini akan dilakukan pendampingan dalam pengurusan Sertifikasi Halal dan Perizinan Industri Rumah Tangga. Aspek perizinan usaha merupakan aspek dasar yang harus terpenuhi sebelum aspek pemasaran produk dilakukan. Dengan adanya kelengkapan dokumen perizinan usaha maka bisa memperluas jangkauan pemasaran produk tersebut (Hudiarini et al., 2025).

Keterlibatan Dapur Bu Ardi dalam jalannya kegiatan pengabdian masyarakat ini juga sangat aktif, mulai dari tahapan perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Dengan adanya peran aktif dari mitra semakin mempermudah kegiatan pengabdian masyarakat ini, karena dengan adanya keterlibatan mitra dapat memastikan solusi yang dihasilkan sesuai kebutuhan nyata dan dapat diadopsi secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan menerapkan pendekatan pendidikan masyarakat yang terintegrasi dengan program pendampingan berkelanjutan. Pendekatan tersebut dinilai efektif karena mampu membuka ruang partisipatif bagi masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan serta mengembangkan potensi yang dimiliki untuk menyelesaikan berbagai permasalahan di lapangan (Hilmi, 2022). Metode pelatihan diterapkan sebagai sarana untuk memperkuat kemampuan peserta dalam aspek praktis penggunaan teknologi (Syahril, 2016). Sinergi antara pendekatan edukatif dan pelatihan tersebut diharapkan mampu menghasilkan dampak yang lebih menyeluruh, karena peserta tidak hanya memperoleh landasan teoretis, tetapi juga keterampilan aplikatif dalam mengembangkan daya saing UMKM (Darmawan et al., 2025). Langkah-langkah kegiatan yang akan dilakukan melalui kegiatan pengabdian ini terdiri dari 5 (lima) tahapan, yaitu:



Gambar1. Tahapan dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1. Tahap perencanaan

Pada tahap ini dilakukan analisis kebutuhan dengan menganalisis kondisi mitra dan kemudian memetakan apa saja permasalahan yang dialami oleh mitra sehingga kemudian tim pengusul dapat memberikan solusi atas permasalahan tersebut.

2. Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi sebagai salah satu metode pendekatan yang diberikan untuk mengatasi permasalahan mitra. Dalam tahapan sosialisasi ini

tim pengusul akan menyampaikan pengetahuan dan memberikan pemahaman kepada mitra terkait pentingnya optimalisasi produksi dan aspek legalitas dalam menjalankan suatu usaha.

3. Tahap pelaksanaan teknis

1) Pelatihan penerapan mesin teknologi tepat guna

Pelatihan untuk penerapan mesin teknologi tepat guna ini, tim pengusul memberikan wawasan tentang apa itu teknologi tepat guna serta bagaimana cara penggunaan mesin teknologi tepat guna seperti mesin pengupas, pemotong kentang dan spinner penyaring minyak guna mengatasi permasalahan kurangnya optimalisasi produksi, karena selama ini alat yang digunakan masih bersifat manual dan sederhana.

2) Pameran penerapan hasil teknologi tepat guna

Kegiatan ini dikemas dalam sebuah mini ekspo, yang menampilkan perbandingan produk sebelum dan sesudah penerapan TTG.

4. Monitoring dan evaluasi kegiatan

Pada tahap ini tim pengusul akan mengawasi dan mengevaluasi berjalannya program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan. Monitoring dilaksanakan selama kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung dengan cara mengawasi bagaimana berjalannya program pengabdian di lapangan, jika ditemukan hambatan dan kendala bisa dilakukan penyesuaian agar program tetap berjalan tepat sasaran. Kemudian untuk tahapan evaluasi dilakukan setelah program selesai untuk mengukur dampak dan efektivitas program terhadap usaha mitra secara keseluruhan.

5. Keberlanjutan program

Pada tahap ini memastikan bahwa usaha catering kering kentang yang dibina tidak hanya bertahan tetapi juga tumbuh menjadi usaha yang kuat dan mandiri. Dalam tahapan ini, tim pengusul memberikan fasilitas konsultasi untuk mitra jika membutuhkan konsultasi atas usaha yang telah dibina dalam program pengabdian, selain itu juga tim pengusul akan membantu mitra agar bisa membangun relasi dengan komunitas-komunitas UMKM lokal agar bisa menjangkau pasar yang lebih luas.

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan sosialisasi dan kegiatan teknis dalam pengabdian masyarakat ini terdiri dari beberapa rangkaian yang dimulai tanggal pada tanggal 20 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 1 Oktober 2025, bertempat di lokasi usaha Dapur Bu Ardi, Jalan Tenggilis Utara Nomor 53 Surabaya, dengan dihadiri oleh 25 orang peserta, yang terdiri dari Bu Ardi beserta karyawannya, tim pengabdian masyarakat dan beberapa para pelaku usaha lainnya. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan memberikan pemahaman kepada mitra tentang pentingnya optimalisasi produksi dan legalitas usaha dalam pemberdayaan UMKM. Hal ini sebagai upaya dalam

mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi mitra. Adapun beberapa tahapan dalam kegiatan ini adalah:

1. Perencanaan

Tahap pertama dalam perencanaan ini adalah melakukan analisis kebutuhan untuk memetakan persoalan secara mendalam. Pada gambar 2 dapat dilihat kegiatan tim pengusul dalam melakukan observasi ke lokasi produksi kering kentang *Dapur Bu Ardi* serta berdiskusi langsung dengan pemilik usaha yang kemudian ditindak lanjuti bersama atas permasalahan yang ditemukan yaitu:

1. Proses produksi kentang masih menggunakan pisau dapur untuk mengupas dan mengiris, serta hanya menggunakan penirisan manual setelah penggorengan. Hal ini membuat waktu produksi panjang, kapasitas terbatas, dan kualitas produk tidak seragam.
2. Usaha belum memiliki sertifikasi halal dan izin PIRT, sehingga pemasaran masih terbatas di lingkungan sekitar dan tidak bisa masuk ke pasar modern.



Gambar 2. Tahap Perencanaan

2. Sosialisasi

Pada tahap sosialisasi, tim pengabdian menyampaikan materi yang berfokus pada fungsi serta manfaat legalitas usaha dalam kegiatan bisnis, khususnya terkait kepemilikan Sertifikat Halal dan Sertifikat PIRT. Sosialisasi dipahami sebagai suatu proses pembelajaran yang membantu individu untuk menyesuaikan diri, baik dalam cara berpikir maupun dalam menjalankan perannya di dalam suatu kelompok (Maq, 2022).

Penyesuaian materi dilakukan berdasarkan kondisi mitra, yaitu Dapur Bu Ardi, yang usahanya pada saat ini belum memiliki Sertifikat Halal dan PIRT. Agar lebih mudah dipahami, materi tidak hanya disampaikan secara teoritis, tetapi juga dikaitkan dengan contoh penerapan nyata, sehingga peserta dapat melihat bagaimana kepemilikan legalitas usaha memberikan manfaat langsung bagi keberlangsungan bisnis. Seperti yang terlihat pada gambar 3, tim pengusul memberikan praktik langsung mengenai prosedur pengurusan Sertifikat Halal dan PIRT, mulai dari penyiapan data yang diperlukan, tahapan pengajuan, hingga proses

penerbitan izin tersebut. Dengan cara ini, pelaku usaha diharapkan tidak hanya memahami konsep legalitas, tetapi juga mampu mempraktikkannya secara mandiri.



Gambar 3. Sosialisasi Legalitas Usaha

3. Pelaksanaan Teknis

Tahap pelaksanaan teknis terbagi ke dalam dua kegiatan besar, yaitu pelatihan penerapan teknologi tepat guna dan pameran hasil penerapan teknologi tepat guna:

a. Pelatihan Penerapan Teknologi Tepat Guna

Tim pengusul menyediakan tiga mesin utama untuk menunjang produksi, yaitu mesin pengupas kentang, mesin pemotong, dan spinner peniris minyak. Seperti yang nampak pada gambar 4, pelatihan diberikan secara langsung di tempat produksi dengan pendekatan praktik, sehingga mitra dapat mempelajari cara mengoperasikan mesin sekaligus cara pemeliharaan dasar.

- 1) Dengan mesin pengupas kentang, proses pengupasan bisa dilakukan dalam jumlah besar secara cepat dan merata. Hasil pengamatan menunjukkan waktu pengupasan dapat dihemat hingga 60% dibanding cara manual.
- 2) Dengan mesin pemotong kentang (slicer otomatis), mitra dapat menghasilkan irisan yang lebih cepat, seragam, dan konsisten. Waktu pengirisan menjadi tiga kali lebih cepat dibanding manual, dengan ketebalan irisan yang seragam sehingga tingkat kematangan lebih merata.
- 3) Dengan spinner peniris minyak, kadar minyak pada produk berkurang secara signifikan. Produk menjadi lebih renyah, tidak berminyak, dan daya simpannya lebih lama.



Gambar 4. Pelatihan Teknologi Tepat Guna

b. Pameran Hasil Penerapan Teknologi Tepat Guna

Pada tahap ini, penerapan teknologi tepat guna (TTG) di Dapur Bu Ardi telah menghasilkan perubahan yang signifikan dalam kualitas maupun tampilan produk. Produk kering kentang yang dihasilkan kini memiliki bentuk irisan yang seragam, tekstur lebih renyah, dan kadar minyak lebih rendah sehingga daya simpan dapat mencapai lebih dari dua bulan. Selain peningkatan kualitas, produk juga telah dikemas dengan packaging modern yang lebih menarik dan informatif. Pada kemasan sudah tercantum legalitas usaha lengkap, meliputi Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Halal, dan Izin PIRT, sehingga produk memiliki nilai tambah, lebih dipercaya konsumen, dan layak masuk ke pasar modern maupun platform daring (Kusmanto & Warjio, 2019).

Dalam kegiatan pameran (gambar 5) ditampilkan perbandingan produk sebelum dan sesudah penerapan TTG. Produk sebelum TTG terlihat dengan irisan yang tidak seragam, kadar minyak berlebih, tekstur kurang renyah, serta kemasan sederhana tanpa label legalitas resmi. Sebaliknya, produk sesudah TTG menunjukkan hasil irisan kentang yang seragam, lebih tahan lama, dikemas profesional, dan dilengkapi dengan label halal serta izin PIRT.



Gambar 5. Kegiatan Mini Ekspo

4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan secara berkala selama program berlangsung melalui kunjungan lapangan, dokumentasi, dan wawancara langsung dengan mitra. Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas kegiatan serta dampak yang dihasilkan. Hasil monitoring sementara menunjukkan bahwa:

- 1) Mitra mampu beradaptasi dengan penggunaan mesin meskipun pada awalnya memerlukan bimbingan tambahan.
- 2) Hambatan teknis kecil seperti pengaturan mesin dapat diatasi melalui pelatihan.
- 3) Kapasitas produksi meningkat karena proses produksi lebih cepat dan efisien.
- 4) Kualitas produk menjadi lebih seragam, renyah, dan memiliki daya simpan lebih lama.

Dalam pendampingan pengerusan legalitas usaha dan penerapan teknologi tepat guna pada UMKM Dapur Bu Ardi dihasilkan beberapa produk pengabdian kepada masyarakat yaitu:

1. Penerapan Teknologi Tepat Guna

Pengadaan mesin pengupas, mesin slicer pemotong kentang, mesin spinner penyaring minyak memberikan dampak langsung terhadap efisiensi, kualitas, dan standarisasi produk. Berikut ini adalah tabel kondisi mitra perbandingan sesudah dilaksanakan kegiatan pengabdian:

Tabel 1. Kondisi mitra sesudah penggunaan Mesin TTG dan

Indikator	Hasil
Waktu produksi	Efisiensi waktu meningkat $\geq 30\%$
Kualitas produk	Terdapat standarisasi produk
Tingkat kerenyahan dan daya tahan	Penurunan kadar minyak 30-50% menjadikan produk lebih renyah dan tahan lama
Biaya produksi	Penurunan biaya $\geq 20\%$

Dari tabel 1 tersebut dapat dilihat bahwa penerapan mesin pengupas, slicer, dan spinner terbukti meningkatkan kapasitas produksi, efisiensi tenaga kerja, kualitas produk, serta daya saing usaha. Mesin slicer menghasilkan irisan kentang yang seragam dan mempercepat proses dibandingkan pemotongan manual. Mesin spinner berfungsi mengurangi kadar minyak, menghasilkan produk yang lebih renyah, tidak berminyak, dan tahan lama. Sementara itu, mesin pengupas mempercepat proses pengolahan dengan hasil kentang yang bersih dan terkelupas merata, sehingga mutu bahan baku menjadi lebih konsisten dan siap diproses lanjut.

2. Peningkatan Legalitas Usaha

Selain aspek produksi, kegiatan pengabdian juga berfokus pada peningkatan legalitas usaha. Sosialisasi dan pendampingan dilakukan untuk mengurus Sertifikasi Halal dan izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga), di samping dokumen NIB yang telah dimiliki sebelumnya. Berikut ini adalah tabel perbandingan sebelum dan sesudah diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat:

Tabel 2. Kondisi Sesudah Pengurusan Legalitas Usaha

Indikator	Hasil
Jenis legalitas	Dokumen legalitas lengkap (NIB, PIRT dan Sertifikat Halal)
Tingkat kepercayaan konsumen	Konsumen merasa puas dengan adanya jaminan halal dan keamanan
Ketersediaan label	Dilengkapi dengan label profesional sesuai kaidah perizinan menjadikan produk siap edar ke jangkauan pasar yang lebih luas

Dilihat dari hasil yang terlihat dari tabel 2, dengan adanya legalitas usaha yang lengkap, Dapur Bu Ardi kini lebih siap bersaing di pasar modern dan memiliki peluang distribusi yang lebih luas. Sertifikasi halal memastikan bahwa seluruh proses produksi sesuai prinsip syariah, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan menjadi syarat masuk ke pasar modern (Arianing Arrum, 2019). Izin PIRT menjamin keamanan pangan dan standar higienis pengolahan produk, sehingga membuka peluang distribusi ke supermarket, toko oleh-oleh, hingga e-commerce (Wardhana, 2015).

5. Keberlanjutan Program

Tim memberikan fasilitas konsultasi lanjutan apabila mitra membutuhkan pendampingan lebih lanjut, baik dalam hal produksi maupun administrasi legalitas. Selain itu, tim juga mendorong mitra untuk membangun jejaring dengan komunitas UMKM lokal serta memanfaatkan platform digital untuk memperluas pemasaran melalui akun “kering_kentang_Onyiii” yang terdapat di Instagram dan Shopee. Dengan cara ini, usaha kering kentang *Dapur Bu Ardi* diharapkan tidak hanya bertahan, tetapi mampu tumbuh menjadi usaha yang mandiri, kuat, dan berdaya saing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan pada Dapur Bu Ardi menunjukkan bahwa pendampingan terkait legalitas dan optimalisasi aspek produksi melalui TTG usaha mampu meningkatkan profesionalitas dan daya saing UMKM. Melalui pendampingan pengurusan Sertifikat Halal dan PIRT, Dapur Bu Ardi kini memiliki legalitas resmi yang memperkuat kepercayaan konsumen dan mitra bisnis. Selain itu, penerapan teknologi tepat guna membantu memperluas jangkauan pasar dan membangun citra usaha yang lebih profesional. Saran yang dapat diberikan adalah

perlu adanya pendampingan lanjutan berupa mentoring atau workshop untuk mendukung penguatan produksi dan strategi pemasaran secara berkelanjutan, sehingga usaha dapat terus berkembang dan beradaptasi dengan dinamika pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia atas pendaanaan kegiatan ini melalui Program Skema Pemberdayaan dan Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2025. Selanjutnya terima kasih tim sampaikan kepada Ibu Suwarsilah selaku pemilik usaha Dapur Bu Ardi yang telah bersedia untuk menjadi mitra dalam rangka kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, B., Zumaeroh, Z., & Winarto, H. (2022). Diversifikasi Produk Dan Ekspansi Pemasaran Melalui Media Sosial. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 75–79. <https://doi.org/10.56681/wikuacitya.v1i1.19>
- Arianing Arrum, D. (2019). Kepastian Hukum Dalam Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (Online Single Submission) di Indonesia. *Jurist-Diction*, 2(5), 1631–1654. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20180418171510-4-11538/sistem-perizinan-on->
- Darmawan, R., Abidin, J., Aisyianita, R. A., Nugroho, F. A., & Silvia, S. (2025). Peningkatan Kapasitas Kepariwisata melalui Pelatihan Sadar Wisata dan Pembuatan Paket Wisata di Desa Bulak Indramayu. *Madaniya*, 6(3), 1598–1612.
- Gultom, A. W. (2020). Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Izin Usaha Melalui Sistem Online Single Submission (OSS) Bagi UMKM di Sumatera Selatan. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 18(2), 150–159. <https://doi.org/10.33369/dr.v18i2.13478>
- Hilmi, M. I. (2022). Konsep Pendidikan Masyarakat. *Modul Konsep Pendidikan Masyarakat*, 4(20), 147–173.
- Hudiarini, S., Novitasari, A. F., Purnomo, H., & Lova, E. F. (2025). *I-Com : Indonesian Community Journal Penguatan Potensi Usaha melalui Perizinan dan Branding pada*. 5(3), 1383–1392.
- Kholis, N., Bondan Respati, S. M., Mustagfirin, M., Prasetyo, S., & Sarwono, E. (2024). Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Kue Tradisional Pada Umkm Di Desa Meteseh. *Abdi Masya*, 5(2), 157–165. <https://doi.org/10.52561/abdimaasya.v5i2.413>
- Kusmanto, H., & Warjio, W. (2019). Pentingnya Legalitas Usaha bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Jupiis: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 11(2), 324. <https://doi.org/10.24114/jupiis.v11i2.13583>
- Listyorini, T., Supriyati, E., & Iqbal, M. (2023). *Jurnal abdi masya*. 4(November), 18–28.

- Maq, M. M. (2022). Program Pendampingan Kewirausahaan Kecil Menengah pada Usaha Makanan Ringan di Desa Leuwimunding. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 1(6), 493–498. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v1i6.1295>
- Syahril, N. (2016). Metodologi Penelitian. *Metodologi Penelitian*, 54–68. <https://scholar.google.com/citations?user=O-B3eJYAAAAJ&hl=en>
- Teguh Wibowo, B., Siswo Nugroho, P., & Anindyaguna Semarang, S. (2024). Pengelolaan Keuangan Usaha Katering Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Pada Katering Mak Ni Epi. *Communnity Development Journal*, 5(4), 6296–6298.
- Teknologi, I., Guna, T., & Roasting, M. (2024). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*. 6(2), 165–171.
- Wardhana, A. (2015). Strategi Digital Marketing dan Implikasinya Pada Keunggulan Bersaing UMK di Indonesia. In *Seminar Nasional Keuangan Dan Bisnis IV, April 2015*, 327–337.
- Widodo, A., Setyorini, R., Pangarso, A., Umbara, T., Yunan, A., Nur Hasanah, Y., Adolf Telnoni, P., Indah Mega Mandasari, R., & Aji, P. (2022). Pengembangan toolkit standarisasi UMKM katering dan kuliner bagi UMKM food community Bandung. *Riau Journal of Empowerment*, 5(1), 25–36. <https://doi.org/10.31258/raje.5.1.25-36>
- Wulandari, N. D., Aprilia, W. K., Mayangsari, A., Sutiono, B., & Nugraha, P. (2022). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Untuk Mengembangkan Potensi Masyarakat Melalui Kemajuan Umkm. *Kopemas*, 3, 340–348.