



PERAN MAHASISWA KUKERTA UNIVERSITAS RIAU 2024 DALAM MEMAKSIMALKAN KOMPETENSI KEWIRAUSAHAAN DALAM RANGKA MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS USAHA MIE BANDUNG OLEH IBU-IBU PKK DESA SEGOMENG

¹⁾ Jaka Prasetyo, ²⁾ Ananta Eda Claudya, ³⁾ Nurlizawati, ⁴⁾ Nisa Ul Husna, ⁵⁾ Dastin Foulo, ⁶⁾ Fathia Desiana Fitri, ⁷⁾ Ulva Yulianti, ⁸⁾ Mardiah, ⁹⁾ Dival Arif Andrian, ¹⁰⁾ Ridwan Saputra, ¹¹⁾ Suyanto
Universitas Riau

SUBMISSION TRACK

Submitted : 25 Agustus 2024
Accepted : 28 Agustus 2024
Published : 4 September 2024

KEYWORDS

entrepreneurship, productivity,
Bandung Noodles

kewirausahaan, produktivitas,
Mie Bandung

CORRESPONDENCE

Phone:

Email:

jaka.prasetyo0915@student.unri.ac.id,
anantaeda.0724@student.unri.ac.id,
nurlizawati0988@student.unri.ac.id,
nisa.ul3678@student.unri.ac.id,
dastin.foulo6343@student.unri.ac.id,
fathia.desiana2471@student.unri.ac.id,
ulva.yulianti4974@student.unri.ac.id,
mardiah0099@student.unri.ac.id,
dival.arif1618@student.unri.ac.id,
ridwan.saputra0104@student.unri.ac.id,
suyantounri@gmail.com

A B S T R A C T

Bandung Noodles is a culinary product with significant potential for development through structured entrepreneurial efforts. In Segomeng Village, the women of the PKK (Family Welfare Movement) play a crucial role in managing this business, yet limitations in entrepreneurial competence often hinder productivity improvement. The purpose of this activity is to maximize the entrepreneurial competence of the PKK women through training focused on business management, product innovation, and marketing strategies. This activity was conducted over three days from August 6 and 8, 2024, in Segomeng Village, using methods including lectures, discussions, Q&A sessions, and practical training in the processing and diversification of Bandung Noodles products. The results of this activity showed an increase of over 80% in the knowledge and skills of the PKK women in effectively and innovatively managing the Bandung Noodles business. However, challenges in adapting to new processes and the complexity of product diversification remain obstacles that require further attention.

A B S T R A K

Mie Bandung merupakan produk kuliner yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui upaya kewirausahaan yang terstruktur. Di Desa Segomeng, ibu-ibu PKK berperan penting dalam mengelola usaha ini, namun keterbatasan dalam kompetensi kewirausahaan seringkali menjadi hambatan dalam peningkatan produktivitas. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memaksimalkan kompetensi kewirausahaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan yang berfokus pada manajemen usaha, inovasi produk, dan strategi pemasaran. Kegiatan ini dilaksanakan selama 2 hari pada tanggal 6 dan 8 Agustus 2024 di Desa Segomeng, dengan metode yang meliputi ceramah, diskusi, tanya jawab, serta pelatihan praktis dalam pengolahan dan diversifikasi produk Mie Bandung. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK lebih dari 80% dalam mengelola usaha Mie Bandung secara lebih efektif dan inovatif. Namun, tantangan dalam adaptasi terhadap proses baru dan kompleksitas diversifikasi produk tetap menjadi kendala yang memerlukan perhatian lebih lanjut.

PENDAHULUAN

“Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumberdaya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis” (Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti, 2021). “Kewirausahaan diartikan sebagai kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda dari yang lain” (Drucker, 1985). Untuk menjadi wirausahawan yang sukses tidak hanya dibutuhkan pengetahuan saja tapi juga dibutuhkan kemampuan berwirausaha yang mumpuni. Kemampuan berwirausaha adalah kemampuan atau potensi menguasai seluk beluk tentang kewirausahaan yang merupakan bawaan sejak lahir atau



merupakan hasil latihan atau praktik dan digunakan untuk berwirausaha. Kemampuan yang harus dimiliki seorang wirausaha antara lain

- 1) kemampuan memperhitungkan risiko;
- 2) kemampuan berpikir kreatif;
- 3) kemampuan dalam memimpin dan mengelola;
- 4) kemampuan berkomunikasi dan berinteraksi;
- 5) kemampuan teknik usaha yang akan dilakukan;
- 6) strategi pemasaran;
- 7) strategi operasional; dan
- 8) strategi keuangan (Suryana, 2021)

Dengan adanya penumbuhan jiwa dan bakat kewirausahaan maka daya kreasi dan inovasi akan sangat tinggi dan diimbangi dengan energi yang dimiliki pada sekelompok organisasi karang taruna. Untuk itu perlu dibekali beberapa keterampilan yang bertujuan untuk proses pengembangan diri serta menciptakan karakteristik wirausaha muda yang tangguh, handal dan siap berkompetisi dan dapat bersaing dalam dunia bisnis.

Mie Bandung adalah jenis mie yang berasal dari Indonesia, khususnya dari daerah Bandung di Jawa Barat. Mie ini biasanya disajikan dengan kuah kaldu yang gurih, seringkali dilengkapi dengan potongan daging, sayuran, dan bumbu khas seperti bawang goreng, seledri, dan sambal. Mie Bandung dikenal dengan tekstur mie yang kenyal dan kuah yang kaya rasa, yang menjadikannya hidangan populer di banyak daerah. Namun, istilah "Mie Bandung" juga bisa merujuk pada variasi resep atau olahan mie yang terinspirasi dari Bandung dan dipopulerkan di daerah lain.

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran yang signifikan dalam mendukung perekonomian Indonesia, terutama di tingkat desa. Salah satu contoh usaha yang potensial adalah usaha Mie Bandung yang dikelola oleh ibu-ibu PKK di Desa Segomeng. Mie Bandung, sebagai produk kuliner khas Indonesia, memiliki cita rasa yang unik dan popularitas yang tinggi di kalangan masyarakat. Potensi pasar yang luas menjadikan Mie Bandung sebagai produk yang berpeluang untuk dikembangkan lebih lanjut. Namun, untuk dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif, diperlukan kemampuan kewirausahaan yang memadai dalam pengelolaan usaha.

Dalam konteks Desa Segomeng, ibu-ibu PKK memiliki peran penting dalam menggerakkan ekonomi keluarga melalui usaha mikro seperti Mie Bandung. Meskipun demikian, terdapat berbagai tantangan yang dihadapi, seperti keterbatasan dalam hal pengetahuan manajemen usaha, inovasi produk, dan strategi pemasaran. Hal ini seringkali menjadi penghambat dalam upaya meningkatkan produktivitas dan daya saing usaha. Dengan kompetensi kewirausahaan yang terbatas, usaha yang dikelola cenderung stagnan dan sulit berkembang.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan intervensi yang berfokus pada peningkatan kompetensi kewirausahaan ibu-ibu PKK di Desa Segomeng. Peningkatan kompetensi ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pemahaman tentang manajemen usaha yang efektif, kemampuan berinovasi dalam pengembangan produk, hingga penerapan strategi pemasaran yang tepat sasaran. Melalui pelatihan yang terstruktur, diharapkan ibu-ibu PKK dapat lebih mandiri dan mampu mengelola usaha Mie Bandung secara lebih profesional dan berkelanjutan finansial bukan kondisi yang dapat diciptakan dalam waktu singkat. Kemandirian tersebut perlu ditumbuh kembangkan dari waktu ke waktu. Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari sejak dini dikarenakan pada usia yang masih muda semangat yang dimiliki masih besar, daya kreasi dan inovasi sangat tinggi begitu juga dengan energi yang dimiliki. Guna mendukung hal tersebut, para wirausahawan muda ini harus



dibekali dengan keterampilan guna mengembangkan dan membentuk karakteristik wirausahawan muda yang tangguh dan siap berkompetisi sekaligus bersaing dalam bisnis yang sama.

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK Desa Segomeng masih tergolong sangat terbatas, karena hanya beberapa kali mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari usia mereka yang tergolong produktif, mereka memiliki potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif. Untuk itu kami membidik ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Segomeng.

Salah satu upaya kami dalam membantu menyelesaikan masalah masalah yang dihadapi yakni dengan cara menumbuhkan keterampilan kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran berupa pelatihan keterampilan pengolahan makanan berbahan dasar buah siwalan, karena kami lihat usaha ini sedang memiliki prospek yang cukup baik, banyak konsumennya, cukup mudah pembuatannya, dan modal yang diperlukan tidak terlalu besar. Dengan mendapatkan pelatihan keterampilan tersebut diharapkan dapat menjadi sarana untuk mengasah soft skill dan termotivasi untuk berwirausaha. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan tentang bagaimana menumbuhkan keterampilan wirausaha melalui pengolahan makanan berbahan dasar buah siwalan terhadap Ibu-ibu PKK di Desa Segomeng.

METODE

Waktu dan Tempat Kegiatan

Waktu Kegiatan ini dilaksanakanselama 2 hari hari pada tanggal 6 dan 8 Agustus 2024. Tempat Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Segomeng.

Kegiatan

Kegiatan ini diperuntukan bagi ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi PKK yang berjumlah 25 orang di Desa Segomeng Kabupaten Kepulauan Meranti.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab serta memberikan pelatihan diversifikasi berbagai olahan masakan berbahan buah siwalan pada Ibu-ibu PKK Di Desa Segomeng Kabupaten Kepulauan Meranti.

Berikut tahap-tahap pelaksanaankegiatan pengabdian masyarakat:

1. Tahap pertama adalah tahap persiapan yakni dengan melakukan identifikasi anggota ibu-ibu PKK di Desa Segomeng Kabupaten Kepulauan Meranti yang menginginkan untuk berwirausaha.
2. Tahap kedua menggunakan metode ceramah dan diskusi, metode praktiklangsung proses pembuatan olahan Mie Bandung. Metode ceramah ini digunakan untuk menjelaskan tentang pentingnya semangat kewirausahaan bagi anggota ibu- ibu PKK, sehingga membuka peluang mereka untuk membuka usaha baru. Sedangkan metode praktik langsung proses pembuatan olahan Mie Bandung serta pengenalan pemasaran online sederhana yang bertujuan untuk memberikankesempatan pada anggota ibu-ibu PKK ini belajar secara langsung pada ahlinyamengenai cara-cara pembuatan makanan olahan berbahan baku Mie serta cara menggunakan media sosial dalam memasarkan produk secara online. Dengan konsep *learning by doing* makapengetahuan dan keterampilan akan mendapatkan hasil maksimal.
3. Tahap ketiga adalah evaluasi. Kegiatanevaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan ini sudah sesuai atau tidak. Evaluasi ini dilakukan untuk menilai efektivitas pelatihan, mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan, serta memberikan



rekomendasi untuk dukungan lanjutan guna memastikan keberlanjutan dan peningkatan kualitas usaha Mie Bandung. menginginkan untuk berwirausaha.

Media

Kegiatan ini memanfaatkan berbagai alat bantu, seperti proyektor, layar, sistem suara, mikrofon, serta meja dan kursi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Materi Diversifikasi Olahan Mie untuk Mie Bandung

Pelatihan diversifikasi olahan Mie Bandung bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Segomeng dalam mengembangkan variasi produk Mie Bandung yang lebih inovatif dan bernilai tambah. Selama pelatihan, peserta diberikan pengetahuan tentang berbagai teknik pengolahan mie, bahan tambahan yang dapat digunakan, serta cara menciptakan rasa dan tekstur yang berbeda untuk menarik minat pasar. Pelatihan ini juga mencakup demonstrasi langsung tentang cara mengubah Mie Bandung menjadi berbagai jenis hidangan, seperti mie goreng dengan variasi bumbu, mie kuah dengan cita rasa baru, dan mie pangsit dengan isian kreatif. Partisipasi aktif dari para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, dengan beberapa dari mereka mulai mengembangkan resep unik mereka sendiri selama sesi pelatihan.

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam diversifikasi produk Mie Bandung. Banyak peserta yang mampu menciptakan variasi olahan mie dengan cita rasa dan tampilan yang menarik, yang berpotensi meningkatkan daya saing produk di pasaran. Meskipun beberapa peserta awalnya menghadapi kesulitan dalam mengadaptasi teknik baru, bimbingan berkelanjutan dari fasilitator membantu mereka mengatasi hambatan tersebut. Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil mendorong inovasi produk dan memberikan ibu-ibu PKK bekal yang lebih kuat untuk mengembangkan usaha mereka secara lebih kreatif dan berkelanjutan.

Pelatihan Pembuatan Mie Bandung

Bahan yang di butuhkan untuk membuat mie bandung yaitu, mie kuning, kacang tanah, telur, bumbu sinti, bawang merah jawa, bawang putih, cabe kering, kecap manis, bawang goreng, sawi, ayam dan daun bawang . Alat-alat yang dibuthkan, panci berukuran besar, kompor gas, dan peralatan masak lainnya.



(Gambar 1. Bahan-bahan mie bandung)

Setelah bahan dan alat tersedia peserta dilatih untuk mengukur dan mencampurkan bahan dengan porsi yang tepat. Tahap-tahap membuat mie bandung tahap pertama tumis bumbu halus bawang merah bawang putih hingga aroma tercium, tahap *kedua* tambahkan cabe kering yang sudah diblender halus tumis hingga cabe matang, tahap *ketiga* setelah bumbu matang masukkan air secukupnya lalu tambahkan bumbu sinti yang dihaluskan dan kacang tanah yang



sudah di blender halus, tambah kan penyedap secukupnya dan kecap manis biarkan hingga, tahap **keempat** setelah air mendidih lalu masukkan telur satu persatu untuk hasil telur yang maksimal peserta dilatih untuk mengontrol suhu api kompor agar diperkecil dan jangan diaduk biarkan beberapa menit hingga telur dengan sendirinya naik kepermukaan air baru boleh di aduk. Tahap **kelima** setelah kuah mie bandung matang mie bandung siap di sajikan.



(Gambar 2. Penyajian Mie Bandung)

Setelah semua matang lalu sajikan, masukkan mie kuning sesuai porsi yang diinginkan lalu tambahkan topping ayam, telur yang sudah direbus di kuah mie bandung, bawang goreng dan daun bawang. Setelah semua sudah terisi dalam tempat yang disajikan tuang kuah mie bandung sesuai yang diinginkan, mie bandung pun siap disajikan.



(Gambar 3. Hasil mie bandung)

Strategi pemasaran yang diterapkan fokus pada penjualan langsung kepada konsumen di lokasi usaha, seperti pasar lokal, warung, atau melalui pesanan langsung. Penekanan diberikan pada pentingnya menjaga kualitas dan kecepatan pelayanan agar pelanggan mendapatkan mie dalam kondisi terbaiknya. Dengan pendekatan ini, usaha Mie Bandung dapat menarik lebih banyak pelanggan dan membangun reputasi di komunitas lokal tanpa perlu mengandalkan penjualan online (Hartono & Setiawan, 2023).



Pelatihan Pemasaran Online



Dalam era digital yang semakin berkembang, pemasaran online telah menjadi salah satu strategi kunci untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan. Untuk usaha Mie Bandung siap santap, pelatihan pemasaran online menjadi esensial dalam memaksimalkan potensi penjualan dan mencapai konsumen yang lebih luas. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan ibu-ibu PKK di Desa Segomeng pemahaman mendalam tentang platform pemasaran online, teknik promosi digital, dan cara berinteraksi dengan pelanggan melalui media sosial.

Pelatihan dimulai dengan pengenalan dasar tentang berbagai platform pemasaran online, seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp, yang dianggap paling efektif untuk memasarkan produk makanan siap santap. Ibu-ibu PKK diajarkan cara membuat akun bisnis di platform-platform tersebut, termasuk cara menampilkan produk mereka secara menarik melalui foto dan video berkualitas tinggi. Materi pelatihan juga mencakup strategi penggunaan hashtag, geotagging, dan waktu posting yang optimal untuk meningkatkan visibilitas produk di media sosial. Dengan pemahaman ini, peserta dapat lebih efektif dalam menarik perhatian calon konsumen di area lokal maupun lebih luas.

Selanjutnya, pelatihan juga fokus pada pembuatan konten yang menarik dan relevan untuk audiens target. Peserta diajarkan cara menulis deskripsi produk yang menarik, memanfaatkan testimoni pelanggan, serta membuat kampanye promosi seperti diskon dan bundling yang dapat menarik minat pembeli. Tidak hanya itu, mereka juga dilatih untuk menggunakan fitur-fitur seperti Instagram Stories dan Facebook Live untuk berinteraksi langsung dengan pelanggan, menjawab pertanyaan, serta memberikan update tentang produk terbaru. Konten yang berkualitas dan interaktif ini bertujuan untuk membangun hubungan yang lebih dekat dengan konsumen dan meningkatkan loyalitas pelanggan.

Selain itu, aspek analitik juga menjadi bagian penting dalam pelatihan ini. Peserta diajarkan cara menggunakan alat analitik yang disediakan oleh platform media sosial untuk memahami perilaku konsumen, seperti waktu-waktu di mana postingan mendapatkan engagement tertinggi dan jenis konten yang paling disukai. Dengan menganalisis data ini, ibu-ibu PKK dapat membuat strategi pemasaran yang lebih tepat sasaran dan efektif. Mereka juga diperkenalkan pada konsep pemasaran berbayar, seperti iklan Facebook dan Instagram, untuk memperluas jangkauan pemasaran dan menargetkan demografi spesifik yang potensial untuk membeli Mie Bandung siap santap.



Pelatihan ini diakhiri dengan sesi praktik langsung, di mana peserta membuat rencana pemasaran online mereka sendiri, didampingi oleh fasilitator yang memberikan masukan dan bimbingan. Dengan demikian, ibu-ibu PKK tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoretis tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam usaha mereka. Harapannya, dengan pemasaran online yang efektif, usaha Mie Bandung siap santap ini dapat berkembang lebih pesat dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi pelaksanaan program dilakukan dengan metode yang komprehensif untuk menilai efektivitas dan dampak pelatihan kewirausahaan bagi ibu-ibu PKK Desa Segomeng. Pertama, evaluasi pra-pelaksanaan mengumpulkan data awal mengenai pengetahuan dan keterampilan peserta melalui survei dan wawancara. Data ini digunakan untuk menyesuaikan materi pelatihan sehingga sesuai dengan kebutuhan dan kondisi awal peserta. Diskusi dengan tokoh masyarakat juga dilakukan untuk memastikan bahwa program yang direncanakan relevan dan mendapatkan dukungan penuh dari komunitas.

Selama pelaksanaan program, evaluasi proses dilakukan dengan memantau keaktifan peserta, kualitas penyampaian materi, dan kecukupan fasilitas yang digunakan. Pengamatan dilakukan untuk menilai seberapa baik peserta dapat mengikuti dan menerapkan materi pelatihan, serta mengidentifikasi kendala yang mungkin timbul. Feedback langsung dari peserta dikumpulkan melalui kuesioner dan diskusi kelompok setelah setiap sesi, untuk menilai kepuasan mereka terhadap materi dan metode pelatihan.

Setelah pelatihan selesai, evaluasi dampak dilakukan untuk mengukur hasil yang dicapai dibandingkan dengan tujuan awal program. Data hasil pelatihan dianalisis untuk menilai peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam mengelola usaha Mie Bandung. Selain itu, dilakukan penilaian terhadap perubahan dalam produktivitas usaha dan penerapan strategi pemasaran yang dipelajari. Evaluasi ini juga mencakup tinjauan terhadap umpan balik dari peserta dan pemangku kepentingan untuk mengidentifikasi area yang perlu perbaikan di masa depan.

Kegiatan ini berjalan tertib dan lancar, mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, hal ini karena sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang dapat menambah keterampilan dan melatih kemandirian melalui pelatihan. Jadwal yang telah ditetapkan dapat terlaksana tepat waktu, peserta sangat antusias selama mengikuti kegiatan ini terutama di sesi tanya jawab banyak peserta karang taruna yang mengajukan pertanyaan. Metode pelaksanaan pengabdian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan materi, penyuluhan, memberikan pelatihan diversifikasi pengolahan berbahan dasar ikan tongkol dan manajemen usaha online. Setelah kegiatan pelatihan ini berakhir peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan diversifikasi pengolahan produk itu sendiri dan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha. Kegiatan ini memberikan pemahaman tentang pengolahan ikan tongkol, serta pemberdayaan ekonomi pemuda-pemudi karang taruna melalui diversifikasi olahan ikan tongkol yang dapat digunakan sebagai potensi bisnis baru bagi karang taruna.

DAFTAR PUSTAKA

- Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti³, N. R. (2021). Pelatihan kewirausahaan bagi remaja karang taruna di desa dayeuh. 1(1), 17–21. Hartono, J., & Setiawan, A. (2023). **Strategi Pemasaran dan Branding Produk Lokal di Media Sosial.** *Jurnal Pemasaran Digital*, 15(1), 45-59.
- Pratama, M., & Haryono, R. (2023). **Teknik Penggilingan dan Pemasakan Mie dalam Industri Rumahan.** *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 112-123.



- Rahman, F. (2022). **Pengaruh Proses Perebusan terhadap Kualitas Tekstur Mie.** *Jurnal Ilmu dan Teknologi Makanan*, 18(4), 77-89.
- Santoso, W. (2022). **Optimasi Proses Penggilingan Adonan Mie untuk Hasil Terbaik.** *Jurnal Teknik Pengolahan Makanan*, 11(3), 134-145.
- Suryani, L., & Mulyani, S. (2023). **Persiapan Bahan dan Teknik Pencampuran untuk Mie Berkualitas Tinggi.** *Jurnal Pengolahan Makanan*, 14(1), 50-62.
- Susanto, H., & Widodo, T. (2023). **Metode Pengeringan Mie dan Pengaruhnya terhadap Daya Tahan Produk.** *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 19(2), 90-102.
- Wibowo, R. (2022). **Persiapan Alat dan Bahan dalam Produksi Mie: Panduan Praktis.** *Jurnal Teknik dan Produksi Makanan*, 16(2), 25-35.
- Yulianto, A. (2022). **Pengemasan Makanan Siap Santap: Standar dan Praktik Terbaik.** *Jurnal Manajemen Rantai Pasokan*, 12(1), 66-78.