



PELATIHAN PENGELOLAAN MAKANAN BERBAHAN DASAR TEMPE KEPADA MADRE KITCHEN – JAKARTA UTARA**Oleh****Eveline¹, Catherine², Vincent Setiawan Antony³, Juliana⁴, Tiffany Ann Kartoyo⁵**
1,2,3,4,5 Universitas Pelita Harapan Tangerang, Indonesia**E-mail: ⁴juliana.stpph@uph.edu**

Article History:*Received: 09-07-2022**Revised: 19-07-2022**Accepted: 30-08-2022***Keywords:***Workshop; Tempe; Edukasi; UMKM.*

Abstract: Tujuan utama kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada UMKM melalui program studi di Fakultas Pariwisata, Program Studi Manajemen Perhotelan, dan Universitas Pelita Harapan. Pelaku umkm yang akan menjadi mitra ialah Madre Kitchen. Madre kitchen merupakan pelaku UMKM yang berbisnis di bidang makanan yaitu catering, dengan total pengalaman dalam dunia kuliner selama 15 tahun. Pada kesempatan kali ini tim pkm akan mengajarkan kepada madre kitchen bahwa sebenarnya produk tempe yang banyak ditemukan di kalangan masyarakat dapat diolah menjadi hidangan yang lezat yaitu croffle tempe, pizza tempe dan beberapa hidangan lainnya. Tim pengabdian kepada masyarakat akan melakukan Workshop agar pemaparan materi akan lebih mudah di sampaikan kepada masyarakat. Kegiatan ini bermanfaat bagi para peserta dan dapat dikembangkan.

PENDAHULUAN

Menurut Ezebilo et al (2019) Usaha kecil dan menengah (UKM) sering membentuk segmen terbesar dari sektor swasta dan adalah pendorong penting pembangunan ekonomi di sebagian besar negara berkembang. Pertumbuhan ekonomi Indonesia dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain keterlibatan usaha kecil. Menurut UUD 1945 pasal 33 ayat 4, UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian nasional dan dapat meningkatkan kesejahteraan rakyat. UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian negara, dan pertumbuhan mereka adalah kunci kemakmuran secara keseluruhan.

Madre Kitchen masih menjalankan usahanya secara konvensional dan telah memiliki pengalaman selama 15 tahun. Tempat usahanya berada di tanjong priuk Jakarta utara. Saat ini Madre Kitchen belum memiliki badan usaha dalam menjalankan usahanya. Misi yang dimiliki ialah memberikan citarasa makanan yang enak serta sehat bagi para konsumen.

Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah, jumlah UMKM saat ini 64,19 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,97% atau senilai Rp8,573,89 triliun. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari seluruh angkatan kerja dan dapat menghimpun hingga 60,4% dari total investasi. Banyaknya jumlah UMKM di Indonesia tidak lepas dari berbagai tantangan dan kondisi pandemi Covid-19 yang mendorong perubahan model konsumsi barang dan jasa untuk mempercepat transformasi digital.



Bisnis dan usaha di Indonesia, banyak ragam dan jenisnya. Khususnya *Small Medium Enterprise*. Bagi yang baru merintis bisa mengharapkan dari omset penjualan yang stabil (Mediaini, 2021). Setelah memiliki omset penjualan yang stabil barulah alangkah baiknya mencoba untuk mendaftarkan diri ke dalam komunitas UMKM yang ada. Berikut jenis daftar SME yang ada di Indonesia: Tekstil, Fashion, Pengembangan IT, Kayu, Pertanian.

UMKM adalah sumber utama pertumbuhan, inovasi dan lapangan kerja dan dampak potensial dalam mencapai banyak tujuan pembangunan berkelanjutan yang jauh lebih besar daripada ukurannya (Endris & Kassegn, 2022). Oleh karena itu, minat anak muda untuk memulai usaha sangat besar dan banyak yang berani mengambil resiko dan tantangan berwirausaha. (Papulová & Papula, 2015)

Penetapan strategi UMK dengan sendirinya tidak dapat meringankan masalah yang dihadapi UMK dan meningkatkan pengembangan sektor (Hunegnaw, 2019). Kemampuan perusahaan beroperasi untuk waktu yang lebih lama tergantung pada pertukaran yang tepat antara manajemen investasi dana jangka panjang dan jangka pendek (Dinku, 2013)

Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam perekonomian Indonesia paling tidak dapat dilihat dari: (1) kedudukannya sebagai pemain utama dalam kegiatan ekonomi di berbagai sektor, (2) penyedia lapangan kerja yang terbesar, (3) pemain penting dalam pengembangan kegiatan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat, (4) pencipta pasar baru dan sumber inovasi, serta (5) sumbangannya dalam menjaga neraca pembayaran melalui kegiatan ekspor. (Putra, 2016)

Menurut Haryanti (2018) Kementerian Koperasi dan UKM RI melaporkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 99,99% (62,9 juta unit) dari seluruh pelaku usaha di Indonesia (2017), sedangkan perusahaan besar hanya 0,01% atau sekitar 5400 unit. Usaha mikro menyerap sekitar 107,2 juta pekerja (89,2%), usaha kecil 5,7 juta (4,74%) dan usaha menengah 3,73 juta (3.11%); sedangkan perusahaan besar menampung sekitar 3,58 juta orang. Mayoritas bisnis di negara ini hanya mempekerjakan sebagian kecil dari total tenaga kerja, sementara bisnis kecil mempekerjakan 97% dari pekerja di negara ini!

Menurut Tulus (2012) Ada beberapa alasan mengapa UMKM menjadi bagian penting dari perekonomian:

1. Menciptakan lapangan kerja dan membantu memacu pertumbuhan ekonomi. Jumlah usaha mikro sangat besar dan tersebar di seluruh wilayah perkotaan dan pedesaan, serta di daerah yang lebih terpencil.
2. UMKM merupakan usaha yang sangat padat karya, dengan potensi besar untuk pertumbuhan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan.
3. UMKM di sektor pertanian membantu mendukung pembangunan secara tidak langsung.
4. UMKM membantu mengakomodasi pekerja yang memiliki tingkat pendidikan rendah.
5. Selama krisis ekonomi, usaha kecil mampu bertahan, seperti yang terjadi pada tahun 1997 dan 1998.
6. UMKM menjadi titik awal gerakan investasi di pedesaan sekaligus sebagai wadah peningkatan kapasitas para wirausahawan.
7. Menjadi cara untuk mengalihkan pengeluaran penduduk pedesaan untuk barang-barang konsumsi menjadi tabungan.
8. UMKM mampu menyediakan kebutuhan yang terjangkau.
9. Berbagai jenis investasi memungkinkan UMKM untuk cepat beradaptasi dengan perubahan zaman.



Penulis melakukan studi pendahuluan kepada para UMKM dengan menyebarkan kuesioner online dan wawancara kepada mitra dan didapatkan analisis sebagai berikut:

Tabel 1
Hasil Studi Pendahuluan

No	Pertanyaan	SS	S	AS	ATS	TS	STS
1	Tempe sendiri merupakan olahan dari Indonesia yang dimana saat ini telah pergi sampai dengan pasar internasional, menurut bapak/ibu apakah hasil dari olahan produk tempe ini dapat membantu meningkatkan penghasilan?	6	15				
2	Selain harganya yang murah tempe sendiri terkenal memiliki banyak manfaat seperti sebagai sumber protein, mengandung antioksidan yang tinggi, sumber kalsium yang baik, dan bisa dijadikan sebagai menu diet, apakah pernyataan ini dapat disetujui?	13	7	1			
3	Menurut bapak/ibu apakah tempe merupakan pilihan yang tepat untuk di jadikan produk utama?	13	6	2			
4	Menurut bapak/ibu apakah tempe merupakan pilihan yang tepat untuk di tawarkan pada masyarakat?	6	14	1			
5	Apakah bapak/ibu dapat membuat produk dengan bahan dasar tempe yang dapat dijadikan berbagai macam kreasi produk?	2	16	2	1		
6	Saya dan tim ingin mengajarkan bapak/ibu dalam membuat produk tersebut, agar bisa dijadikan sebagai penambah produk dalam usaha yang bapak/ibu sedang jalankan, apakah bapak/ibu tertarik?	15	5		1		
7	Selain mengajarkan cara membuatnya, tim ingin memberikan sample untuk mencoba produk olahan baru dari tempe, apakah bapak/ibu setuju?	11	8	1	1		
8	Dalam menjalankan suatu usaha pastinya ada problem yang dihadapi, entah itu dalam hal pemasaran, ataupun packaging dari produk itu sendiri untuk mengurangi cost yang ada, apakah bapak/ibu setuju?	13	7	1			
9	Apakah anda pernah membuat pizza tempe?	1	2	1		6	11
10	Apakah anda pernah membuat croffle tempe?		2	1	1	6	11
11	Bagaimana pendapat anda tentang, croffle tempe dan pizza tempe?	4	6	10		1	



12	Apakah madre kitchen berminat untuk mengikuti pelatihan pembuatan produk tempe ini?	13	6	1	1		
13	Apakah madre kitchen berminat untuk mempelajari cara memasarkan produk yang efektif?	14	6	1			
Mean		5,286	4,762	1,048	0,238	0,619	1,048

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Hasil skala likert ini akan ditransformasikan menggunakan analisis interval. Untuk dihitung dalam bentuk kuantitatif, jawaban responden tersebut dapat diberi skor berbobot sebagai berikut:

SS = Sangat setuju Level 6

S = setuju 5

AS = Sedikit setuju 4

ATS = Agak tidak setuju, skor 3

TS = Tidak Setuju, skor 2

STS = sangat tidak setuju 1

Total skor skala likert :

SS = 111 x 6 = 666

S = 100 x 5 = 500

AS = 22 x 4 = 88

ATS = 5 x 3 = 15

TS = 13 x 2 = 26

STS = 22 x 1 = 22

Total Skor = 1.317

Skor Maksimum = 273 x 6 = 1.638

Skor Minimum = 273 x 1 = 273

Indeks (%) = $(1.317/1.638) \times 100$

Indeks (%) = 80,40%

Karena nilai indeks yang didapatkan dari perhitungan adalah 80,40%, maka dapat disimpulkan bahwa responden setuju akan pengajaran tata cara pembuatan produk olahan tempe beserta pengajaran tentang tata cara membuat packaging yang menarik dan cara meningkatkan penjualan yang lebih efektif.

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat berupa pelatihan cara membuat tempe croffle dan pizza berjalan secara online menggunakan aplikasi zoom dengan peserta lebih dari 20 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilakukan secara online dan offline, dimana selama masa covid 19 pandemi banyak kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan secara online seperti kegiatan yang dilakukan oleh (Goeltom et al., 2014; Horn et al., 2021; Hubner et al., 2021; Hubner et al., 2020; Hubner et al., 2021; Pramono et al., 2021; Juliana et al., 2021 ; Juliana et al., 2021 ; Pramezwarly et al., 2020 ; Lemy et al., 2021 ; Sitorus et al., 2021 dan aktivitas offline yang mulai berkurang seperti aktivitas yang dilakukan oleh Hubner et al., 2021; Juliana et al., 2020; Pramono, 2021; Pramono et al., 2019. Hubner et al., 2022) Adapun tahapan yang dilakukan sebelum memulai kegiatan pengabdian kepada



masyarakat ialah sebagai berikut:

A. Tahapan Persiapan

Dengan mengumpulkan bahan-bahan yang akan digunakan seperti tempe, sendok, tepung, dan bahan pembantu lainnya yang akan digunakan dan memberikan daftar absen bagi para peserta untuk dapat diisi secara online.

B. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan secara online karna melihat situasi saat ini sedang pandemic. Kegiatan pelatihan dilakukan sesuai dengan *schedule* yang telah ditentukan. Sebelum acara dimulai para peserta wajib mengisi absen terlebih dahulu, dan mengisi kuesioner terkait ketertarikannya dalam mengikuti pelatihan ini. Tim PKM pun akan memberikan materi berupa soft copy yang tertuang dalam aplikasi Power Point agar pemahamannya dapat menjadi lebih sempurna. Sebelum memberikan materi dan video cara pembuatan, peserta harus mengisi pre-test untuk melihat apakah para peserta mengetahui apa itu tempe dan cara pembuatan makanan dengan bahan dasar tempe apakah peserta tertarik untuk mengetahui cara membuatnya. Setelah menampilkan video cara pembuatannya, masuk ke sesi tanya jawab kemudian penutup dari dosen pembimbing. Sebelum acara selesai dan foto Bersama, peserta harus mengisi post-test yang berupa evaluasi dan absen untuk mengetahui keberhasilan kegiatan yang telah dilaksanakan.

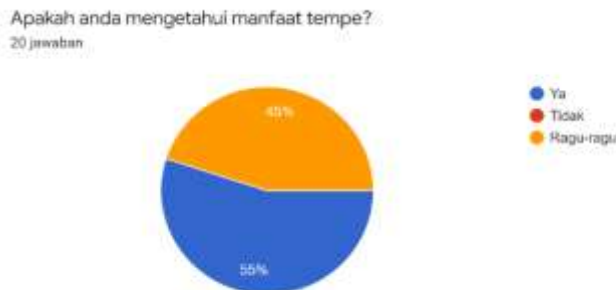
HASIL

Pelaksanaan PKM dengan mitra Madre Kitchen dilaksanakan pada hari Selasa, 28 Juni 2022 pada pukul 09.00 namun karena mengalami kendala PKM dimulai pada pukul 10.15 secara online melalui platform zoom. Tim PKM melakukan persiapan sebelum acara dimulai untuk memastikan acara dapat berjalan dengan lancar. Persiapan tersebut meliputi pengecekan koneksi, screen background tim PKM, powerpoint dan video yang akan ditampilkan. Tim PKM membuka acara lalu dilanjutkan dengan kata sambutan oleh Bapak Paul Jaman selaku perwakilan dari Madre Kitchen. Setelah kata sambutan, peserta diminta untuk mengisi pre-test selama 5 menit, kemudian pemaparan materi mengenai apa itu tempe manfaat, kandungan gizi dan penjelasan mengenai produk yang dapat diolah dari tempe. Sesudah penyampaian materi, pelaksana akan memberikan tayangan video Croffle Tempe dan Pizza Tempe, setelah itu tim PKM memberikan sesi tanya jawab tentang materi yang telah disampaikan. Setelah sesi tanya jawab, dilanjutkan dengan pengisian post-test dan kata penutup oleh tim PKM. Kegiatan PKM diakhiri dengan foto bersama, dan ucapan terima kasih telah meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan PKM dari awal sampai akhir. Setelah acara selesai, tim PKM akan mengirimkan e-certificate kepada peserta yang telah mengikuti acara dari awal sampai akhir.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berjalan dengan lancar namun sempat mengalami beberapa kendala, akan tetapi dapat selesai lebih cepat dari waktu yang diperkirakan dalam rundown acara. Setelah acara selesai, para peserta yang mengisi pre-test dan post-test mendapatkan email yang berisi e-certificate karena telah bersedia mengikuti acara dari awal sampai dengan akhir. Pre-test berisikan pilihan ya, tidak atau ragu-ragu dan telah diisi oleh 20 peserta yang digunakan untuk mengevaluasi apakah peserta mengetahui produk olahan tempe serta kandungan gizi yang dimiliki tempe. Hasil post-test diisi oleh 20 peserta yang berguna untuk absen para peserta yang hadir dan evaluasi kegiatan PKM. Post-test berisi penilaian dengan skala likert dari angka satu sampai



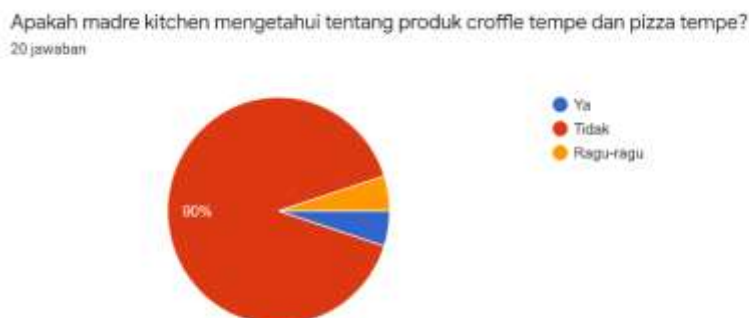
enam yaitu 1=Sangat Tidak Setuju, 2=Tidak Setuju, 3=Agak Tidak Setuju, 4=Agak Setuju, 5=Setuju, 6=Sangat Setuju.



Gambar 1. Hasil *Pre-Test* 1

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

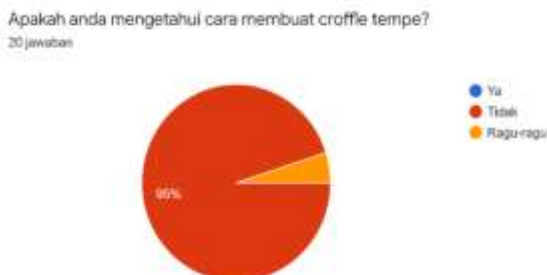
Pertanyaan pertama dalam pre-test apakah anda mengetahui manfaat tempe? Hasil jawaban dari pertanyaan tersebut diisi oleh 20 peserta, 9 peserta (45%) menjawab ragu-ragu dan 11 peserta (55%) menjawab ya. Jadi dari hasil tersebut dapat kita simpulkan bahwa para peserta dari Mitra Madre Kitchen belum mengetahui manfaat tempe.



Gambar 2. Hasil *Pre-Test* 2

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Pertanyaan kedua dalam pre-test apakah madre kitchen mengetahui tentang produk croffle tempe dan pizza tempe? Hasil jawaban dari pertanyaan tersebut diisi oleh 20 peserta, 18 peserta (90%) menjawab tidak, 1 peserta (5%) menjawab ragu-ragu dan 1 peserta (5%) menjawab tidak. Jadi dari hasil tersebut dapat kita simpulkan bahwa para peserta dari Mitra Madre Kitchen belum mengetahui croffle tempe dan pizza tempe.



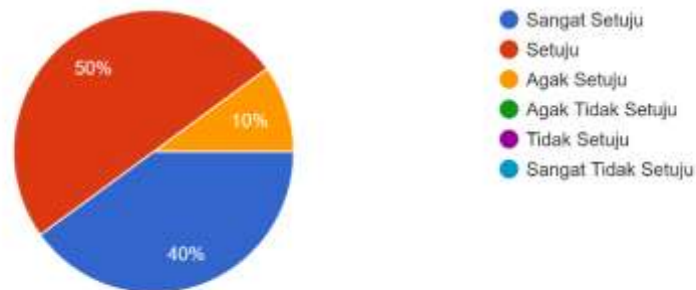
Gambar 3. Hasil *Pre-Test* 3



Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Pertanyaan ketiga dalam pre-test apakah anda mengetahui cara membuat croffle tempe? Hasil jawaban dari pertanyaan tersebut diisi oleh 20 peserta, 19 peserta (95%) menjawab tidak dan 1 peserta (5%) menjawab ragu-ragu. Jadi dari hasil tersebut dapat kita simpulkan bahwa para peserta dari Mitra Madre Kitchen belum mengetahui cara membuat croffle tempe.

1. Apakah pkm ini dapat menambah wawasan madre kitchen mengenai manfaat tempe?
20 jawaban

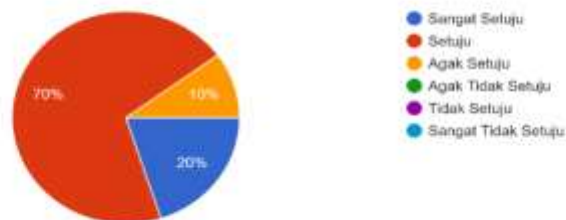


Gambar 4. Hasil *Post-Test* 1

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Apakah menurut Anda PKM ini dapat membantu Madre Kitchen memahami manfaat tempe? Hasil jawaban dari pertanyaan tersebut dibagikan oleh 20 peserta, dengan 8 peserta (40%) menjawab sangat setuju, 10 peserta (50%) menjawab setuju, dan 2 peserta (10%) menjawab agak setuju. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa PKM membantu peserta untuk memahami manfaat tempe.

2. Apakah mitra madre kitchen mendapat suatu keterampilan (skill) dalam pembuatan croffle tempe, dan pizza tempe?
20 jawaban



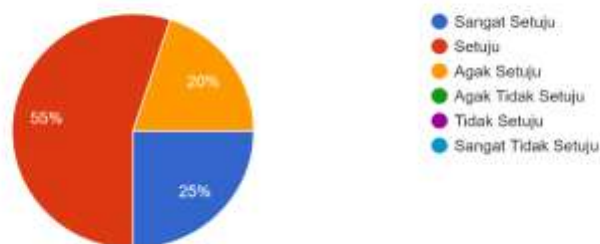
Gambar 5. Hasil *Post-Test* 2

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Apakah mitra Madre Kitchen mendapatkan keahlian membuat tempe croffles dan tempe pizza? Hasil jawaban dari pertanyaan tersebut diisi oleh 20 peserta, 4 peserta (20%) sangat setuju, 14 peserta (70%) setuju, dan 2 peserta (10%) agak setuju. Dapat disimpulkan bahwa PKM ini memberikan keterampilan dalam membuat Tempe Croffles dan Tempe Pizza.



3. Presentasi dan materi yang disampaikan apakah jelas dan mudah di pahami?
20 jawaban



Gambar 6. Hasil *Post-Test* 3

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Pertanyaan ketiga dalam post-test ialah presentasi dan materi yang disampaikan apakah jelas dan mudah di pahami? Hasil dari jawaban dari pertanyaan tersebut diisi oleh 20 peserta, 5 peserta (25%) menjawab sangat setuju, 11 peserta (55%) menjawab setuju, dan 4 peserta (20%) menjawab agak setuju. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tim PKM memaparkan materi dengan jelas dan mudah dipahami.

DISKUSI

Dari seluruh hasil analisis deskriptif yang di dapatkan dapat disimpulkan bahwa pengabdian kepada masyarakat telah terlaksana dengan baik. Inovasi baru dapat dihadirkan bukan hanya menghasilkan karya publik semata. (Andriani & Afidah, 2020) Hasil skala likert pun menunjukkan hal yang sama yang dimana hasil skala likert menunjukkan bahwa mitra mulai memahami bagaimana cara membuat croffle dan pizza dengan tempe serta mendapatkan sebuah keterampilan (*skill*) baru yang belum didapatkan sebelumnya. Mitra pun berkeinginan untuk mengadopsi produk jasa milik pelaksana pengabdian kepada masyarakat serta berupaya untuk terus mengembangkan produk yang telah di ajarkan agar menjadi bekal bagi keberlangsungan mitra dalam bidang kuliner.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat memaparkan materi terkait pelatihan pembuatan croffle dan pizza dari bahan dasar tempe kepada pihak mitra Madre Kitchen telah selesai dilaksanakan. Pelatihan ini diharapkan bermanfaat bagi mitra dan dapat menambah keterampilan (*skill*) mitra dalam membuat produk kreasi berbahan dasar tempe dan dapat menambah ilmu marketing dan packaging yang dapat digunakan sebagai bekal mitra untuk kedepannya serta mitra dapat mengadopsi produk jasa yang diberikan oleh tim PKM.

Saran untuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat selanjutnya dapat dilaksanakan secara langsung (tatap muka) agar dapat lebih mudah dipahami dalam pelatihan pembuatannya, selain itu dapat membantu menghindari gangguan jaringan maupun kesalahan teknis, dan pemaparan materi terkait bahan yang dipakai akan lebih mudah dipahami. Saran dari mitra terkait PKM diharapkan dapat memberikan materi yang dituangkan dalam tulisan dan dikirimkan kepada mitra berupa hardcopy.

**PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UPH yang telah memberikan kesempatan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PM-044-M/FPar/VI/2022)

DAFTAR REFERENSI

- [1] Andriani, R., & Afidah, M. (2020). Evaluasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Universitas Lancang Kuning. *Jupiis: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 12(1), 271. <https://doi.org/10.24114/jupiis.v12i1.14680>
- [2] Dinku, T. (2013). *Impact of working capital management on profitability of micro and small enterprises in Ethiopia: The case of Bahir Dar City Administration. International Journal of Accounting and Taxation*, 1(1), 15–24.
- [3] Endris, E., & Kassegn, A. (2022). The role of micro, small and medium enterprises (MSMEs) to the sustainable development of sub-Saharan Africa and its challenges: a systematic review of evidence from Ethiopia. *Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 11(1). <https://doi.org/10.1186/s13731-022-00221-8>
- [4] Ezebilo, E. E., Odhuno, F., & Kavan, P. (2019). The perceived impact of public sector corruption on economic performance of micro, small, and medium enterprises in a developing country. *Economies*, 7(3). <https://doi.org/10.3390/economies7030089>
- [5] Goeltom, Vasco Adato H, Gosal, Mindhie Tama; Wongjaya, Lauren Evangeline ;Tjandra, Kenneth ; Juliana, J. (2014). UPAYA PENINGKATAN KONSUMSI ASAM LEMAK OMEGA-3 (STUDI KASUS PADA PESERTA DIDIK SMKN 7 TANGERANG SELATAN). *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7(2), 107–115.
- [6] Haryanti, D. (2018). *Potret UMKM Indonesia: Si Kecil yang Berperan Besar*. UKMINDONESIA.ID. <https://www.ukmindonesia.id/baca-artikel/62>. 20 April 2022
- [7] Horn , Nyoman Damien ; Oei, Jonathan ; Carven, Carven; Juliana, J. (2021). How To Make Xiao Long Bao Fusion With Indonesia Cuisine. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 01(01), 30–39.
- [8] Hubner, Ira B, Sweet, D., & Joanna, I. (2021). Eggs Martabak Training With Shirataki To Students SMKN 7 Tangerang. *Journal Of Community Service And Engagement (JOCOSAE)*, 01(01), 7–12.
- [9] Hubner, Ira Brunchilda, Irene, N., & Sitorus, B. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 7–12.
- [10] Hubner, Ira B, Lindy, Amelia, Juliana, J. (2020). *Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Morinaga Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing*. 6(2)
- [11] Hubner, I. B., Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2022). Training On Marketing Strategies In The Utilization Of Bamboo Creations As A Resource Of Life As Hotel And Culinary Amenities. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 2(4), 29–41.
- [12] Hunegnaw, G. (2019). *Policy framework of small and micro enterprises and its role on the development of the sector in Bahir Dar City, Ethiopia. Public Policy and Administration Research*, 9(4), 1–8. <https://doi.org/10.7176/PPAR>.
- [13] Ira Brunchilda Hubner, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & Nova, Bernedetta Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram Dalam Promosi



- Produk Kuliner. Ta'Awun. *I*(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/Taawun.V1i02.197>
- [14] J, Juliana, Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). Introduction And Training On Professional Ethics And Social Responsibilities For Hospitality And Tourism Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Professional Ethics Dan Social Responsibilities For Hospitality. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, *5*(2), 426–433. <https://10.0.74.222/Jspc.V5i1.2611>
- [15] Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik Dan Cara Pemasaran Yang Tepat Dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 208–216.
- [16] Juliana, Juliana; Sitorus, Nova Bernedeta; Kristiana, Yustisia; Ardana, Jessica ; Natalie, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya*, *4*(021), 82–90.
- [17] Juliana, Pramezwarly, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. H. (2020). Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary : Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA / SMK. *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum*, *1*(2), 53–60.
- [18] Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Kreasi, Pelatihan Ayam, Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, *4*, 12–23.
- [19] Mediaini. (2021). *Mengenal Lebih Jauh Small Medium Enterprise (SME) Di Dunia Usaha*. Mediaini.Com. <https://mediaini.com/trik/2021/08/09/55900/mengenal-lebih-jauh-small-medium-enterprise-sme/>
- [20] Papulová, Z., & Papula, J. (2015). *Entrepreneurship in the eyes of the young generation*. *Procedia Economics and Finance*, *34*, 514–520. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)01662-7](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)01662-7).
- [21] Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Media Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Tangerang, Sosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan. *Prosiding PKM-CSR*, *2*.
- [22] Pramono, R. (2021). *Procurement of Uniform Facilities And Infrastructure as Tourist Attraction For The Keranggan Rural Tourism , South Tangerang City*. *01*(03), 1–7.
- [23] Pramono, R., Hidayat, J., Dharmawan, C., Sihombing, S. O., Juliana, & Maleachi, S. (2021). *Opportunities For The Development And Promotion Of Traditional Bamboo Craft* As. *20*(2), 1–14.
- [24] Putra, A. H. (2016). Peran UMKM dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Indonesia. *Jurnal Analisa Sosiologi*, *5*(2), 40–52. <https://media.neliti.com/media/publications/227635-peran-umkm-dalam-pembangunan-dan-kesejah-7d176a2c.pdf>
- [25] Sitorus, Nova, Juliana, Juliana Leonardo, A. (2021). Sosialisasi Perkembangan Usaha Food And Beverage Di Masa Pandemi Covid-19 Kepada Siswa-Siswi Smk Pariwisata. *Indonesian Journal Of Community Service*, *1*(1), 134–147.
- [26] Tulus, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah Indonesia: Isu-isu Penting*.