

## Program Pengabdian Masyarakat Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Produk Kue Tradisional Randupangan

*Community Service Program for the Improvement of Capacity and Quality of Traditional Cake Product in Randupangan*

Ampar Jaya Suwondo <sup>1\*</sup>

Navik Kholili <sup>2</sup>

Agung Bayu Murti <sup>3</sup>

<sup>1\*</sup>Department of Industrial Engineering, Wijaya Putra University, Surabaya, East Java, Indonesia

<sup>2</sup>Department of Mechanical Engineering, Wijaya Putra University, Surabaya, East Java, Indonesia

<sup>3</sup>Department of Economic Development, Wijaya Putra University, Surabaya, East Java, Indonesia

email: [amparjaya@uwp.ac.id](mailto:amparjaya@uwp.ac.id)

### Kata Kunci

Peningkatan Kapasitas  
Peningkatan Kualitas  
PKM

### Keywords:

Capacity Building  
Improvement of Quality  
Community Service

Received: September 2025

Accepted: February 2026

Published: May 2026

### Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Randupadangan, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik berangkat dari permasalahan rendahnya kapasitas produksi, kualitas mutu, serta strategi pemasaran usaha kue tradisional yang masih bersifat konvensional. Usaha mitra, yang dikelola oleh pelaku usaha mikro setempat, mengalami kendala pada keterbatasan peralatan produksi, higienitas proses, serta minimnya penetrasi pasar digital, sehingga diperlukan intervensi yang terstruktur. Program ini dirancang dengan pendekatan *Participatory Learning and Action* yang melibatkan mitra secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perancangan solusi, hingga evaluasi. Intervensi dilakukan melalui pengadaan dan pendampingan penggunaan Teknologi Tepat Guna seperti oven pengering semi otomatis dan *deep fryer* kapasitas besar, pelatihan teknik produksi higienis, perbaikan kemasan, serta pelatihan pemasaran digital dengan integrasi media sosial dan marketplace. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kapasitas produksi sebesar 30%, peningkatan aset usaha hingga 30%, serta peningkatan keterampilan mitra sebesar 60% dalam pengoperasian alat, strategi produksi, dan pemasaran digital, disertai kenaikan penjualan daring sebesar 20%. Capaian tersebut tidak hanya memperbaiki efisiensi proses dan mutu produk, tetapi juga memperkuat daya saing usaha mitra melalui penguatan identitas merek dan perluasan akses pasar. Program ini membuktikan bahwa integrasi teknologi tepat guna dan strategi digital berbasis partisipasi mampu menjadi model pemberdayaan UMKM kuliner tradisional yang berkelanjutan, meskipun keterbatasan waktu pendampingan dan ruang lingkup diversifikasi produk masih menjadi tantangan yang perlu diperhatikan dalam pengabdian selanjutnya.

### Abstract

*Community service carried out in Randupadangan Village, Menganti District, Gresik Regency stems from issues of low production capacity, poor product quality, and conventional marketing strategies in traditional cake businesses. Partner businesses, managed by local micro-entrepreneurs, face challenges due to limited production equipment, poor hygiene practices, and limited digital market penetration, requiring a structured intervention. This program is designed with a Participatory Learning and Action approach that actively involves partners in every stage of the activity, from problem identification to solution design to evaluation. Interventions are made through the procurement and use of Appropriate Technology, such as semi-automatic drying ovens and large-capacity deep fryers; training in hygienic production techniques; packaging improvements; and digital marketing training with social media and marketplace integration. The results of the activities show a 30% increase in production capacity, a 30% increase in business assets, and a 60% increase in partner skills in operating tools, production strategies, and digital marketing, accompanied by a 20% increase in online sales. These achievements not only improve process efficiency and product quality but also strengthen the competitiveness of partner businesses by enhancing brand identity and expanding market access. This program demonstrates that integrating appropriate technology and participatory digital strategies can serve as a sustainable empowerment model for traditional culinary MSMEs, though the limitations of mentoring time and the scope of product diversification remain challenges to be addressed in future community service.*



© 2026 Ampar Jaya Suwondo, Navik Kholili, Agung Bayu Murti. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.10973>

## PENDAHULUAN

Produk kue tradisional merupakan bagian integral dari warisan budaya kuliner Indonesia yang memiliki nilai historis dan ekonomi tinggi, khususnya di pedesaan. Di tengah arus globalisasi dan meningkatnya konsumsi makanan modern, eksistensi kue tradisional menghadapi tantangan serius, terutama dalam hal kapasitas produksi, kualitas produk, dan adaptasi terhadap digitalisasi pemasaran (Halim, 2025; Hartati *et al.*, 2025). Salah satu pelaku usaha yang masih bertahan dan menunjukkan potensi pengembangan adalah Ibu Rupiah, seorang pengusaha mikro di Desa Randupadangan, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Usaha beliau, yang telah berjalan secara konsisten, menjadi satu-satunya unit usaha kue tradisional yang masih aktif di wilayah tersebut. Kondisi mitra pengabdian sebagai berikut :



Gambar 1. Kondisi Eksisting Mitra 1.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi lapangan, ditemukan bahwa proses produksi masih bersifat konvensional, dengan penggunaan *oven tangkring* kapasitas terbatas dan peralatan pengolahan bahan yang telah usang. Kapasitas produksi hanya mencapai  $\pm 50$  kg per hari, jauh di bawah permintaan pasar yang dapat mencapai 100 kg. Selain itu, aspek sanitasi dan higienitas produksi masih rendah, dengan bahan baku serta hasil produksi sering kali ditaruh di lantai atau tampah plastik. Manajemen usaha pun masih sederhana, tanpa pencatatan terstruktur, dan pemasaran hanya dilakukan melalui media sosial terbatas seperti *WhatsApp* dan *Facebook*. Produk belum memiliki merek dagang dan belum terdaftar pada *platform marketplace* digital seperti Tokopedia atau *Shopee*. Permasalahan pertama terletak pada sektor hulu, yakni proses produksi yang masih sangat tradisional dan tidak efisien. Kapasitas produksi harian yang hanya mencapai sekitar 50 kg, bahkan dengan waktu kerja hingga 12 jam penuh, menjadi indikator keterbatasan yang signifikan. Keterbatasan ini disebabkan oleh peralatan produksi yang sudah tidak layak pakai, seperti *oven tangkring* berkapasitas hanya tiga loyang dengan distribusi panas yang tidak merata, serta alat penggoreng berupa wajan tradisional yang hanya mampu menampung sekitar 1 kg adonan sekali proses. Dampaknya adalah waktu produksi yang lama, risiko kegagalan produksi (produk gosong atau tidak matang sempurna), dan ketidakmampuan memenuhi permintaan pasar yang sebenarnya potensial mencapai 100 kg per hari. Selain itu, peralatan seperti mesin serut kelapa dan *dough mixer* juga sudah tidak optimal kinerjanya, memperlambat proses dan menambah beban kerja manual tenaga produksi. Permasalahan berikutnya terletak pada aspek hilir, khususnya dalam strategi pemasaran dan manajemen usaha. Meskipun produk sudah dikenal luas di lingkungan sekitar, aktivitas pemasaran masih terbatas pada media sosial konvensional seperti *WhatsApp* dan *Facebook*. Produk belum memiliki merek dagang resmi, label kemasan standar, maupun *platform* distribusi digital seperti *marketplace*. Ketidakhadiran identitas merek yang kuat serta minimnya penetrasi pasar digital menyebabkan potensi pengembangan usaha menjadi stagnan (Muis *et al.*, 2025; Surahman, 2025). Di era digital seperti saat ini, keterbatasan akses ke pasar daring menjadi salah satu hambatan utama bagi pelaku UMKM untuk bertahan dan berkembang (Ausat *et al.*, 2025; Fauziah *et al.*, 2025).



Gambar 2. Kondisi Eksisting Mitra 2.

Situasi ini menuntut adanya intervensi strategis untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk menjawab tiga permasalahan utama : (1) rendahnya kapasitas produksi akibat keterbatasan peralatan dan teknik pengolahan, (2) belum optimalnya strategi pemasaran dan digitalisasi penjualan, serta (3) rendahnya mutu produk, khususnya dalam aspek higienitas dan kemasan. Pendekatan yang diambil melibatkan penerapan teknologi tepat guna (TTG), seperti mesin *oven* semi otomatis dan *deep frying* kapasitas besar, pendampingan penggunaan mesin *dough mixer* dan sealer induksi, serta pelatihan strategi pemasaran digital berbasis media sosial dan *marketplace*. Kegiatan pengabdian ini berupaya menyelaraskan dengan agenda pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), khususnya pada poin 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), poin 9 (Industri, Inovasi dan Infrastruktur), serta poin 17 (Kemitraan untuk Mencapai Tujuan). Keterkaitan ini ditunjukkan melalui upaya peningkatan produktivitas usaha mikro berbasis lokal, penguatan inovasi dan efisiensi proses produksi, serta kolaborasi antara akademisi, masyarakat, dan mitra industry (Arifin *et al.*, 2025; Lubis, 2025; Rifai *et al.*, 2023). Posisi program ini juga memperkuat kesinambungan dari kegiatan pengabdian sebelumnya yang telah dilakukan oleh tim pelaksana, yang mencakup pemberdayaan UKM makanan olahan melalui pengembangan TTG, digitalisasi proses bisnis, dan pendampingan pemasaran produk lokal. Namun, pengabdian ini memiliki kebaruan (*novelty*) dalam beberapa aspek. Pertama, pendekatan berbasis integrasi teknologi dan strategi branding lokal yang adaptif terhadap era digital. Kedua, model pelatihan dan pendampingan yang tidak hanya berfokus pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada aspek manajerial dan pemasaran digital berbasis konten kreatif. Ketiga, pengembangan sistem produksi yang lebih higienis dengan standar *food grade* yang selaras dengan prinsip halal dan keamanan pangan, membuka potensi perluasan pasar dan sertifikasi produk ke depan. Dalam kerangka teoritis, kegiatan ini merujuk pada pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis aset (*asset-based community development*), di mana kekuatan lokal seperti keterampilan, relasi sosial, dan budaya kuliner dimanfaatkan sebagai titik tolak pengembangan ekonomi. Selain itu, penerapan TTG merujuk pada prinsip *technological empowerment*, yaitu pemanfaatan teknologi sederhana, murah, namun relevan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas hidup masyarakat. Program ini tidak hanya berupaya menyelesaikan permasalahan teknis yang dihadapi mitra, tetapi juga menciptakan model pemberdayaan yang dapat direplikasi di wilayah lain, khususnya dalam penguatan ekonomi mikro berbasis kuliner tradisional. Harapannya, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas dan kualitas produk, tetapi juga memperluas dampak sosial ekonomi bagi masyarakat Randupadangan secara berkelanjutan.

## METODE

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dalam upaya peningkatan kapasitas dan kualitas produk kue tradisional Randupadangan ini dirancang dengan pendekatan Participatory Learning and Action (PLA), yang menekankan keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini dipilih karena PLA dinilai efektif dalam mendorong proses pembelajaran timbal balik antara pelaksana kegiatan dan mitra sasaran, sekaligus memungkinkan pengambilan keputusan secara kolaboratif yang berangkat dari kebutuhan dan potensi local (Mukhlisah, 2023). Dalam

konteks usaha kue tradisional Bu Rupiah, partisipasi aktif mitra tidak hanya relevan untuk proses adopsi teknologi tepat guna, tetapi juga penting dalam proses internalisasi pengetahuan baru terkait strategi produksi, higienitas, dan pemasaran berbasis digital. Proses pelaksanaan program diawali dengan sosialisasi kegiatan kepada mitra dan pemetaan permasalahan yang dilakukan melalui diskusi kelompok terfokus (FGD) dan observasi partisipatif. Tahapan awal ini bertujuan untuk membangun kesadaran kritis mitra terhadap kondisi usaha mereka saat ini, serta menyepakati tujuan dan arah perubahan yang akan dicapai melalui program. Pada fase ini pula dilakukan identifikasi kesenjangan antara kapasitas eksisting dan kebutuhan aktual, baik dari sisi teknis produksi, manajemen usaha, maupun pemasaran (Maryam *et al.*, 2025; Mochtar, 2022). Setelah kesepakatan awal terbentuk, dilanjutkan dengan perancangan dan pembuatan alat Teknologi Tepat Guna (TTG) yang sesuai dengan kondisi lokal mitra. Salah satu inovasi utama yang dikembangkan adalah mesin *oven* pengering berbasis gas LPG dengan sistem kontrol panas otomatis, yang dirancang untuk meningkatkan efisiensi proses pengeringan kue kering dan menjamin konsistensi mutu produk. Selain itu, mitra juga diperkenalkan dengan penggunaan wajan *deep frying* berkapasitas besar untuk meningkatkan efisiensi proses penggorengan, serta dough mixer untuk percepatan pengadukan bahan. Proses perancangan dan penyerahan TTG ini tidak dilakukan secara sepihak, tetapi melibatkan mitra dalam tahap uji coba dan umpan balik untuk memastikan alat yang dikembangkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan operasional mereka. Pelatihan menjadi tahapan penting dalam metode pelaksanaan, di mana mitra diberikan pembekalan teknis mengenai cara pengoperasian dan pemeliharaan alat-alat TTG tersebut. Pelatihan ini mencakup teknik *deep frying* menggunakan wajan kapasitas besar, pengoperasian *oven* semi otomatis, serta edukasi sanitasi proses produksi melalui penggunaan nampan pendingin berbahan *stainless steel food-grade* dan pelatihan pembersihan toples kemasan sebelum digunakan. Materi pelatihan disusun secara aplikatif dan kontekstual, disesuaikan dengan latar belakang pendidikan dan pengalaman mitra, serta dilengkapi dengan modul panduan bergambar agar mudah dipahami dan diadopsi secara mandiri setelah program berakhir. Di sisi hilir, dilakukan pelatihan dan pendampingan intensif terkait pemasaran digital. Mitra diajarkan membuat konten promosi sederhana seperti foto dan video produk, membangun identitas merek melalui desain label, serta mendaftarkan produk ke *marketplace* seperti Tokopedia dan *Shopee*. Menggabungkan pendekatan *Participatory Learning and Action* dan serangkaian program intervensi yang terstruktur mulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, hingga pendampingan dan evaluasi program sehingga mendorong terjadinya transformasi jangka panjang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas dan kualitas usaha kue tradisional di Desa Randupadangan telah berhasil dilaksanakan secara menyeluruh sesuai dengan rencana kerja dan indikator yang ditetapkan. Melalui pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA), seluruh proses kegiatan dirancang secara partisipatif dengan melibatkan mitra secara aktif, mulai dari identifikasi permasalahan, perancangan solusi, implementasi teknologi, hingga evaluasi hasil. Pendekatan ini terbukti mampu membangun rasa memiliki dan meningkatkan efektivitas transfer pengetahuan kepada mitra sasaran (Darmawan *et al.*, 2020). Salah satu capaian utama program ini adalah peningkatan kapasitas produksi mitra yang signifikan. Sebelum program berjalan, kapasitas produksi kue kering mitra hanya berkisar 50 kg per hari, dengan keterbatasan alat berupa *oven* tangkring 3 loyang dan wajan penggorengan berukuran kecil. Setelah dilakukan intervensi berupa pemberian alat TTG seperti mesin *oven* semi otomatis berbahan *stainless steel* dan wajan *deep fryer* kapasitas 10 kg, serta pelatihan intensif pengoperasian dan pemeliharannya, kapasitas produksi meningkat sebesar 30%, mencapai 65 kg per hari. Hal ini disebabkan oleh waktu pengeringan yang lebih efisien yakni 35 menit untuk 6 kg produk serta peningkatan efisiensi tenaga kerja akibat proses yang lebih sistematis dan terstandar. Selanjutnya akan disajikan gambar TTG yang diberikan kepada mitra sebagai berikut :



Gambar 3. Mesin Oven 5 Susun.



Gambar 4. Mesin Penggorengan Deep fryer GF-17 MP.

Dari sisi peningkatan aset mitra, program ini berhasil menambah setidaknya tiga jenis aset produktif, yaitu oven pengering TTG, wajan *deep fryer*, dan nampan pendingin berbahan *stainless steel food-grade*. Penambahan ini mencerminkan peningkatan aset usaha mitra sebesar 30% dibandingkan kondisi awal. Selain itu, pelatihan yang diberikan turut meningkatkan kapasitas keterampilan mitra secara nyata. Berdasarkan evaluasi awal dan akhir yang dilakukan oleh tim pelaksana, terdapat peningkatan keterampilan teknis mitra sebesar 60% dalam hal pengoperasian alat TTG, teknik produksi higienis, serta efisiensi proses pengolahan bahan baku dan pengemasan produk. Pada aspek mutu dan higienitas produk, intervensi berupa penggunaan nampan *stainless steel* untuk proses pendinginan dan pelatihan pembersihan toples sebelum pengemasan turut memberikan dampak signifikan terhadap kualitas produk. Tidak hanya dari sisi kebersihan visual dan keamanan pangan, tetapi juga dari daya tahan kerenyahan produk. Mitra menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap pentingnya *food safety*, dan menunjukkan peningkatan pengetahuan sebesar 60% berdasarkan hasil evaluasi pascapelatihan. Di bidang pemasaran, hasil yang dicapai juga cukup menggembirakan. Sebelumnya, aktivitas promosi hanya terbatas pada media sosial seperti *WhatsApp*, tanpa adanya strategi digital yang terstruktur. Melalui pelatihan dan pendampingan intensif, mitra berhasil memiliki akun Instagram bisnis dan mulai secara aktif mempublikasikan konten promosi. Selain itu, produk juga telah berhasil didaftarkan pada *platform marketplace* seperti Tokopedia dan *Shopee*. Tingkat keterampilan mitra dalam penggunaan media digital untuk promosi dan transaksi meningkat sebesar 30%, sedangkan peningkatan penjualan produk melalui kanal digital tercatat naik sebesar 20% dalam tiga bulan pasca-intervensi. Dari sisi legalitas dan identitas merek, mitra juga telah didampingi dalam proses pendaftaran merek dagang dan perbaikan desain label kemasan. Ini menjadi capaian penting yang akan memperkuat posisi produk dalam jangka panjang, terutama untuk penetrasi pasar yang lebih luas dan kemungkinan pengajuan sertifikasi produk ke instansi terkait seperti BPOM atau halal MUI. Proses ini menjadi bagian dari strategi jangka panjang untuk membangun branding produk kue tradisional sebagai kuliner khas lokal yang kompetitif (Indraswari *et al.*, 2024; Inesta *et al.*, 2025; Salsabilla *et al.*, 2025). Secara keseluruhan, capaian output dari program pengabdian ini mencakup: (1) tersedianya satu unit oven pengering TTG dan satu unit wajan

*deep fryer* kapasitas besar, (2) terlaksananya empat sesi pelatihan utama yang mencakup produksi, higienitas, pemasaran digital, dan manajemen alat, (3) peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan mitra dalam seluruh aspek operasional usaha, dan (4) keberhasilan integrasi mitra ke dalam ekosistem penjualan digital melalui marketplace nasional. Selain itu, program juga menghasilkan produk publikasi berupa artikel ilmiah dan media dokumentasi kegiatan berupa video dan poster, yang tidak hanya menjadi luaran administratif, tetapi juga sarana diseminasi dan edukasi yang memperkuat dampak sosial dari program. Keberhasilan program ini tidak terlepas dari dukungan penuh mitra, partisipasi aktif mahasiswa, serta kolaborasi antar disiplin dalam tim pelaksana. Pendekatan PLA yang diterapkan berhasil menciptakan ruang dialog dan pembelajaran dua arah yang membangun rasa percaya dan keterlibatan mitra dalam setiap proses perubahan. Hal ini penting untuk menjamin keberlanjutan hasil program, karena mitra tidak hanya memperoleh alat dan keterampilan baru, tetapi juga pemahaman konseptual yang cukup untuk mengelola perubahan secara mandiri di masa mendatang.

## KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Randupadangan ini telah berhasil memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas produksi, kualitas produk, dan daya saing usaha kue tradisional melalui pendekatan partisipatif dan penerapan teknologi tepat guna. Intervensi yang mencakup pelatihan teknis, pengadaan alat produksi modern, penguatan strategi pemasaran digital, serta edukasi higienitas, terbukti mampu meningkatkan keterampilan mitra hingga 60%, menambah aset produktif sebesar 30%, dan mendorong peningkatan penjualan secara digital sebesar 20%. Keberhasilan ini tidak hanya memperkuat ketahanan usaha mitra secara internal, tetapi juga membuka peluang ekonomi lokal yang lebih luas dan berkelanjutan. Namun demikian, pelaksanaan program ini masih memiliki keterbatasan dalam hal durasi pendampingan yang relatif singkat dan cakupan intervensi yang belum menyentuh aspek diversifikasi produk; oleh karena itu, pelaksana pengabdian selanjutnya disarankan untuk merancang skema pendampingan jangka panjang serta memperluas fokus pada inovasi produk dan integrasi dengan sertifikasi keamanan pangan formal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan dan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah mendanai pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini secara penuh. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Wijaya Putra melalui LPPM dan mitra pengabdian ini yang telah memberikan dukungan bagi terlaksananya kegiatan ini.

## REFERENSI

- Arifin, A., Winarno, U., & Badrudin, A. (2025). Inovasi Teknologi Guna Meningkatkan Produktivitas Dan Daya Saing Umkm Dalam Rangka Ketahanan Ekonomi. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, *17*(2), 145–158. <https://doi.org/10.55598/jmk.v17i2.67>
- Ausat, A. M. A., Suparwata, D. O., & Risdwiyanto, A. (2025). Optimalisasi digital competence sebagai strategi adaptasi dinamis wirausahawan dalam menghadapi disrupsi pasar di era digital. *Jurnal Minfo Polgan*, *14*(1), 173–182. <https://doi.org/10.33395/jmp.v14i1.14674>
- Darmawan, D., Alamsyah, T. P., & Rosmilawati, I. (2020). Participatory Learning and Action untuk Menumbuhkan Quality of Life pada Kelompok Keluarga Harapan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 160–169. <https://ojs.unm.ac.id/jappa/article/view/53205>

- Fauziah, Z. Z., Rahmawati, C., Salsabila, N., Rigandi, R. Z., & Turnip, T. I. N. S. (2025). Analisis Keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah UMKM di Tengah Tantangan Ekonomi Digital Kota Medan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, *4*(1), 181–189. <https://doi.org/10.58192/ebismen.v4i1.3182>
- Halim, H. (2025). *Tren Baru Pariwisata: Konsep Dasar, Dinamika, Dan Strategi Pengembangan*. Penerbit Widina. [https://www.researchgate.net/publication/393981363\\_Tren\\_Baru\\_Pariwisata\\_Konsep\\_Dasar\\_Dinamika\\_dan\\_Strategi\\_Pengembangan](https://www.researchgate.net/publication/393981363_Tren_Baru_Pariwisata_Konsep_Dasar_Dinamika_dan_Strategi_Pengembangan)
- Hartati, Q. E., & Mala, I. K. (2025). Optimalisasi Keberhasilan Bisnis Kearifan Lokal Dalam Menghadapi Era Globalisasi. *Multilingual: Journal of Universal Studies*, *5*(1), 202–217. <https://ejournal.penerbitjurnal.com/index.php/multilingual/article/view/1055>
- Indraswari, I. G. A. A. P., & Sarahswati, M. D. K. (2024). Inovasi Produk dan Branding dalam Ekonomi Kreatif Serta Transformasi Bisnis Tradisional: Studi Kasus Kunjungan ke Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Abdi Satya Dharma*, *2*(2). <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i6.19115>
- Inesta, A., Ramli, Y. P., Fatih, M. N., & Muhammad, A. F. (2025). Analisis Strategi Bertahan UMKM Kuliner Tradisional Di Tengah Gempuran Franchise Di Kota Makassar. *Jurnal Interdisipliner*, *1*(6), 93–100. <https://doi.org/10.34125/jmp.v10i4.1307>
- Lubis, A. S. (2025). Kolaborasi Pentahelix Berbasis Kearifan Lokal Marsialapari dalam Meningkatkan Kinerja UMKM. umsu press. [https://books.google.co.id/books/about/Kolaborasi\\_pentahelix\\_berbasis\\_kearifan.html?id=HkPw0QEACA&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Kolaborasi_pentahelix_berbasis_kearifan.html?id=HkPw0QEACA&redir_esc=y)
- Maryam, M., Amalia, C. I., Hanum, F., Hamdiah, C., & Wahyuna, M. (2025). Inovasi Desain Produk sebagai Strategi Meningkatkan Profitabilitas UMKM Kerajinan Rumahan. *Jurnal Serambi Engineering*, *10*(3). <https://doi.org/10.32672/jp2v.v5i2.10627>
- Mochtar, I. K. (2022). *Manajemen Produksi Konstruksi Indonesia*. uwais inspirasi indonesia.
- Muis, I., & Jusuf, D. I. (2025). *Kinerja Pemasaran Ukm Di Indonesia*. Deepublish.
- Mukhlisah, A. N. (2023). Penerapan Prinsip Participatory Learning And Action Untuk Memberdayakan Masyarakat Pada Kelompok Wanita Tani Melati Dikelurahan Kalebajeng Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. <https://doi.org/10.26858/jappa.v3i2.53205>
- Rifai, B., & Mychelisda, E. (2023). Model Percepatan Adopsi Teknologi Digital Industri Makanan Minuman Berbasis Potensi Lokal Menuju Industri 4.0 Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *TheJournalish: Social and Government*, *4*(5), 211–231. <https://doi.org/10.55314/tsg.v4i5.612>
- Salsabilla, N., & Fatonah, S. (2025). Mengangkat Kearifan Lokal Melalui Kuliner Khas Aceh: Studi Kasus Keberhasilan Rumah Makan Cut Bit. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, *2*(3), 1–17. <https://doi.org/10.19166/jspc.v9i3.10821>
- Surahman, H. S. (2025). Kompetensi Guru di Era Digital, menjadi pendidik cakap teknologi dan inovatif. KBM Sastrabook. <https://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/72035/>