

Menjelajahi Solusi Inovatif Logistik Bisnis Kuliner

Exploring Innovative Solutions for Culinary Business Logistics

Tuwuh Adhistyo Wijoyo ¹, Julian Andriani Putri ^{2*}, Fransiska Ayu Aprilia ³,
Salsabila Febriani Putri ⁴

¹⁻⁴ STIEPARI Semarang, Indonesia

Korespondensi email: julian.andriani@stiepari.ac.id

Article History:

Received: Juni 03, 2025;

Revised: Juli 28, 2025;

Accepted: Agustus 10, 2025;

Published: Agustus 11, 2025;

Keywords: Community

empowerment, Culinary business,
Hygiene, Logistics, SMEs (Small
and Medium-sized Enterprises)

Abstract: Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are the backbone of Indonesia's economy with a contribution of around 60% to the Gross Domestic Product and the absorption of more than 90% of the national workforce. In the culinary sector, MSMEs face various challenges, especially in terms of limited access to technology, efficient logistics management, and the implementation of hygiene practices that meet standards. This community service activity aims to empower culinary MSMEs through a structured and comprehensive approach that includes technology training, managerial capacity building, and the implementation of food safety standards. The method of implementing activities consists of three main stages: (1) preparation and planning, (2) implementation of training and mentoring, and (3) evaluation and follow-up. The training is focused on the use of digital technology for business operations, financial and logistics management, and hygiene practices in food production. Mentoring is carried out intensively to ensure that knowledge and skills transfer is effective. The results of the activity showed a significant increase in the understanding and skills of culinary MSME actors. Partners are able to adopt simple technology to support business operations, improve management systems, and implement better hygiene practices. In addition, this activity succeeded in building a collaborative network between MSMEs, academics, local governments, and the private sector, which strengthened the local business ecosystem. However, challenges in the form of limited financial resources and the need for ongoing assistance are still major concerns. Overall, this program makes a real contribution to increasing the competitiveness of culinary MSMEs, encouraging local economic growth, and supporting the development of an inclusive and sustainable business ecosystem based on community empowerment.

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia dengan kontribusi sekitar 60% terhadap Produk Domestik Bruto dan penyerapan lebih dari 90% tenaga kerja nasional. Di sektor kuliner, UMKM menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam hal keterbatasan akses terhadap teknologi, manajemen logistik yang efisien, serta penerapan praktik higienitas yang sesuai standar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM kuliner melalui pendekatan terstruktur dan komprehensif yang mencakup pelatihan teknologi, penguatan kapasitas manajerial, dan penerapan standar keamanan pangan. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari tiga tahapan utama: (1) persiapan dan perencanaan, (2) pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, serta (3) evaluasi dan tindak lanjut. Pelatihan difokuskan pada pemanfaatan teknologi digital untuk operasional usaha, pengelolaan keuangan dan logistik, serta praktik higienitas dalam produksi makanan. Pendampingan dilakukan secara intensif untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan efektif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM kuliner. Mitra mampu mengadopsi teknologi sederhana untuk mendukung operasional usaha, memperbaiki sistem manajemen, dan menerapkan praktik higienitas yang lebih baik. Selain itu, kegiatan ini berhasil membangun jejaring kolaborasi antara UMKM, akademisi, pemerintah

daerah, dan sektor swasta, yang memperkuat ekosistem bisnis lokal. Meskipun demikian, tantangan berupa keterbatasan sumber daya finansial dan kebutuhan akan pendampingan berkelanjutan masih menjadi perhatian utama. Secara keseluruhan, program ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan daya saing UMKM kuliner, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, dan mendukung pembangunan ekosistem bisnis yang inklusif dan berkelanjutan berbasis pemberdayaan masyarakat.

Kata Kunci: UMKM; bisnis kuliner; logistik; higienitas; pemberdayaan masyarakat

1. PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia yang memiliki peran strategis dalam pembangunan ekonomi nasional (Masruchiyah et al., 2024; Tuara dan Manuasi, 2022). Besarnya kontribusi ini menjadikan UMKM sebagai sektor yang sangat penting untuk terus dikembangkan dan diberdayakan guna memperkuat fondasi ekonomi nasional (Mistriani et al., 2023; Nugraheni & Wijoyo, 2021; Palupiningtyas et al., 2024; Rebecca et al., 2022).

Namun demikian, di tengah peran strategisnya, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan kompleks yang dapat menghambat pertumbuhan dan daya saing mereka (Alfarizi, 2023; Astuti & Wahyuni, 2018; Harlina et al., 2023; Wijaya, 2020). Tantangan utama yang dihadapi UMKM, khususnya dalam sektor bisnis kuliner, meliputi keterbatasan akses terhadap sumber daya dan teknologi modern, minimnya pemahaman tentang manajemen logistik yang efisien, serta kurangnya penerapan praktik higienitas yang memadai sesuai standar keamanan pangan (Haryani et al., 2023; Hasan et al., 2024; Hasanudin, 2019; Pramesti, 2023).

Era digitalisasi yang berkembang pesat menuntut adopsi teknologi dan praktik bisnis inovatif sebagai faktor kunci dalam meningkatkan daya saing (Adhistyo W et al., 2022; Palupiningtyas et al., 2022, 2024; Putri et al., 2022; Putri & Wijoyo, 2023). Namun, banyak pelaku UMKM yang masih mengalami kesulitan dalam mengakses dan mengimplementasikan teknologi terkini (Aftara & Firmanto, 2023; Arum et al., 2025; Suprianti et al., 2024). Hambatan ini tidak hanya disebabkan oleh kurangnya pemahaman teknis, tetapi juga keterbatasan finansial dan minimnya pendampingan dalam proses implementasi teknologi (Anrosana et al., 2021; Nugraha et al., 2023; Nurmilah et al., 2022; Pratiwi, 2021; Trisdayanti, 2023).

Keterbatasan akses terhadap teknologi modern berdampak signifikan pada kemampuan UMKM untuk menerapkan praktik terbaik dalam inovasi dan higienitas (Atmaja et al., 2024; Faridah et al., 2020; Junaid, 2022; Rikah, 2020). Dalam sektor industri makanan dan minuman, aspek higienitas menjadi faktor yang sangat krusial dalam menjamin kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (Aryaningtyas & Maria Th, 2021; Bramantyo et al., 2023; Meyraguchiani & TH, 2024; Wijoyo et al., 2022). Standar kebersihan dan keamanan pangan

yang tepat tidak hanya mempengaruhi kualitas produk, tetapi juga kepercayaan konsumen dan daya saing di pasar (Faridah et al., 2020; Fauziyah et al., 2020; Ningsih et al., 2023; Sarbini et al., 2023; Suhendroyono et al., 2020).

Selain kendala teknologi dan higienitas, faktor finansial juga menjadi tantangan utama bagi UMKM (Masruroh & Octafian, 2025; Rosa et al., 2022). Biaya investasi untuk pengadaan peralatan modern, pelatihan tenaga kerja, serta peningkatan fasilitas higienitas seringkali menjadi beban yang berat, terutama bagi mereka yang masih berada pada tahap awal pengembangan usaha. Keterbatasan modal ini menyebabkan UMKM sulit untuk meningkatkan kapasitas produksi, memperbaiki kualitas produk, atau memperluas jangkauan pasar.

Mengingat urgensi permasalahan yang dihadapi UMKM kuliner, diperlukan upaya pemberdayaan yang komprehensif dan berkelanjutan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan solusi praktis melalui peningkatan akses terhadap sumber daya, teknologi, dan pengetahuan yang dibutuhkan. Program pemberdayaan ini sejalan dengan semangat Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang mendorong perguruan tinggi untuk berperan aktif dalam pembangunan masyarakat melalui kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan.

2. METODE

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode pemberdayaan partisipatif yang melibatkan akademisi, mahasiswa, dan mitra UMKM dalam proses pembelajaran dan pengembangan berkelanjutan (Aji et al., 2024; Andriani & Subandiyah, 2022; Nurani et al., 2020; Paputungan & Moko, 2024; Riskarini et al., 2020). Metode pelaksanaan dirancang secara sistematis melalui tiga tahapan utama yang saling berkaitan dan mendukung pencapaian tujuan program.

Tahap pertama adalah persiapan dan perencanaan yang menjadi fondasi keberhasilan seluruh program. Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan spesifik UMKM melalui survei dan wawancara mendalam dengan para pelaku usaha kuliner. Proses identifikasi ini bertujuan mengumpulkan data komprehensif tentang tantangan yang dihadapi, meliputi keterbatasan keterampilan teknis, manajemen usaha yang kurang optimal, dan praktik higienitas yang belum memadai. Data yang diperoleh kemudian dianalisis untuk merancang program pelatihan yang relevan dan solutif sesuai kebutuhan nyata di lapangan.

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan, disusun program pelatihan yang mencakup tiga aspek utama yaitu keterampilan teknis, manajemen usaha, dan praktik higienitas. Metode pelatihan dirancang untuk menggabungkan teori, praktik langsung, dan diskusi interaktif agar

peserta dapat memahami dan mengaplikasikan materi dengan optimal. Pemilihan narasumber yang kompeten dilakukan untuk memastikan kualitas penyampaian materi dan transfer pengetahuan yang efektif.

Persiapan logistik juga mendapat perhatian khusus dalam tahap ini, meliputi penyediaan tempat pelatihan yang kondusif, alat peraga yang memadai, bahan praktik yang berkualitas, dan materi ajar yang mudah dipahami. Kelengkapan logistik ini sangat penting untuk memastikan peserta dapat belajar dalam lingkungan yang nyaman dan mendukung proses pembelajaran yang efektif.

Tahap kedua adalah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan yang merupakan inti dari program pemberdayaan. Pelatihan dilaksanakan dengan pendekatan pembelajaran aktif yang memberikan sesi teori dan praktik langsung secara seimbang. Untuk keterampilan teknis, peserta diajarkan cara menggunakan teknologi baru dan alat produksi yang lebih efisien. Materi manajemen usaha mencakup pengelolaan keuangan, strategi pemasaran, dan manajemen sumber daya yang efektif. Sementara untuk praktik higienitas, peserta dibekali pengetahuan tentang standar kebersihan dan keamanan pangan yang sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Setelah pelaksanaan pelatihan, tim melakukan pendampingan langsung ke lokasi usaha UMKM untuk membantu penerapan materi yang telah dipelajari. Pendampingan ini bertujuan memastikan bahwa UMKM dapat mengadopsi teknologi dan metode baru secara efektif dalam praktik bisnis sehari-hari. Tim juga memberikan solusi atas kendala yang mungkin dihadapi selama proses implementasi, sehingga UMKM tidak merasa terbebani dalam menerapkan perubahan.

Tahap ketiga adalah evaluasi dan tindak lanjut yang dirancang untuk mengukur keberhasilan program dan memastikan keberlanjutan dampak positif. Evaluasi program dilakukan melalui pengumpulan umpan balik dari peserta untuk menilai kualitas pelatihan dan manfaat yang diperoleh. Aspek yang dievaluasi meliputi relevansi materi, keefektifan metode pelatihan, kemampuan narasumber, serta dampak pelatihan terhadap peningkatan keterampilan dan produktivitas UMKM.

Berdasarkan hasil evaluasi, tim merancang program lanjutan atau memberikan dukungan tambahan yang diperlukan untuk memastikan UMKM terus berkembang dan tidak kembali menghadapi permasalahan serupa. Hasil evaluasi juga digunakan sebagai bahan perbaikan untuk program pelatihan yang akan datang, sehingga kualitas dan efektivitas program dapat terus ditingkatkan.

3. HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat telah berhasil dilaksanakan dengan pendekatan yang terstruktur dan kolaboratif. Program pemberdayaan UMKM ini telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi para pelaku usaha kuliner yang menjadi mitra dalam kegiatan ini.

Implementasi tahap persiapan dan perencanaan menunjukkan hasil yang memuaskan dengan berhasilnya identifikasi kebutuhan spesifik UMKM melalui survei dan wawancara komprehensif. Data yang diperoleh memberikan gambaran jelas tentang tantangan utama yang dihadapi, termasuk keterbatasan keterampilan teknis dalam penggunaan teknologi, manajemen usaha yang belum optimal, dan praktik higienitas yang masih perlu ditingkatkan. Berdasarkan data ini, program pelatihan berhasil dirancang dengan materi yang tepat sasaran dan metode yang sesuai dengan karakteristik peserta.

Persiapan logistik yang matang telah memungkinkan pelaksanaan pelatihan berjalan dengan lancar dan efektif. Penyediaan tempat pelatihan yang kondusif, alat peraga yang memadai, dan materi ajar yang berkualitas menciptakan lingkungan pembelajaran yang optimal bagi peserta. Hal ini tercermin dari antusiasme dan partisipasi aktif peserta selama proses pelatihan berlangsung.

Tahap pelaksanaan pelatihan dan pendampingan menghasilkan capaian yang sangat positif. Pelatihan intensif yang menggabungkan sesi teori dan praktik langsung berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan. Materi keterampilan teknis yang mencakup penggunaan teknologi modern dan alat produksi yang efisien telah berhasil dipahami dan diterapkan oleh peserta dalam kegiatan usaha mereka.

Aspek manajemen usaha juga menunjukkan peningkatan yang menggembirakan, dimana peserta telah memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pengelolaan keuangan, strategi pemasaran, dan manajemen sumber daya. Praktik higienitas yang menjadi fokus utama program ini juga mengalami perbaikan substansial, dengan peserta mulai menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan yang sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Pendampingan langsung yang dilakukan ke lokasi usaha UMKM memberikan hasil yang sangat berharga dalam memastikan penerapan materi pelatihan dalam praktik nyata. Proses pendampingan ini tidak hanya membantu peserta mengatasi kendala teknis yang mungkin muncul, tetapi juga memberikan motivasi dan dukungan psikologis yang diperlukan untuk mengimplementasikan perubahan dalam bisnis mereka.

Tahap evaluasi dan tindak lanjut menghasilkan data yang menunjukkan keberhasilan program dalam mencapai tujuan yang ditetapkan. Umpan balik dari peserta menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap kualitas pelatihan, relevansi materi, dan metode

penyampaian yang digunakan. Lebih penting lagi, evaluasi menunjukkan dampak nyata berupa peningkatan keterampilan dan produktivitas UMKM yang dapat diukur secara objektif.

Beberapa capaian penting yang berhasil diperoleh meliputi peningkatan pemahaman dan keterampilan UMKM dalam memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi produksi serta memperluas jangkauan pasar melalui pemasaran digital. Penguatan kapasitas manajerial UMKM juga berhasil dicapai, termasuk dalam aspek pengelolaan keuangan, pengembangan strategi bisnis, dan manajemen sumber daya yang lebih efektif.

Adopsi praktik higienitas yang lebih baik sesuai dengan standar keamanan pangan telah berhasil diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Yang tidak kalah penting adalah terbangunnya jejaring dan kolaborasi antara UMKM, akademisi, pemerintah, serta pemangku kepentingan terkait lainnya untuk menciptakan ekosistem bisnis yang saling mendukung dan berkelanjutan.

4. DISKUSI

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan yang terstruktur dan kolaboratif dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi pengembangan UMKM kuliner. Keberhasilan program ini tidak terlepas dari pemahaman mendalam tentang kebutuhan spesifik UMKM dan penerapan metode yang tepat sasaran dalam proses pemberdayaan.

Peningkatan pemahaman dan keterampilan UMKM dalam memanfaatkan teknologi menunjukkan bahwa dengan pendampingan yang tepat, hambatan adopsi teknologi dapat diatasi secara efektif. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa keterbatasan akses teknologi bukanlah semata-mata masalah finansial, tetapi juga terkait dengan kurangnya pengetahuan dan pendampingan dalam proses implementasi. Program ini berhasil membuktikan bahwa melalui pelatihan yang sistematis dan pendampingan langsung, UMKM dapat mengadopsi teknologi modern untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing mereka.

Penguatan kapasitas manajerial yang dicapai dalam program ini memiliki dampak jangka panjang yang sangat penting bagi keberlanjutan usaha UMKM. Kemampuan mengelola keuangan, mengembangkan strategi bisnis, dan mengelola sumber daya secara efektif merupakan fondasi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan ekspansi usaha. Hasil ini menunjukkan bahwa investasi dalam pengembangan kapasitas manajerial memberikan nilai tambah bagi UMKM (Aji et al., 2024; Oktavia et al., 2022; Suprianti et al., 2024).

Adopsi praktik higienitas yang lebih baik merupakan capaian yang sangat krusial, terutama dalam konteks bisnis kuliner dimana keamanan pangan menjadi prioritas utama. Peningkatan standar higienitas tidak hanya berdampak pada kualitas produk, tetapi juga pada kepercayaan konsumen dan aksesibilitas pasar yang lebih luas. Hal ini sejalan dengan tren global dimana konsumen semakin memperhatikan aspek keamanan dan kualitas pangan dalam keputusan pembelian mereka (Berybe et al., 2023; Sherlycia, 2024; Srinivasan & Sherkar, 2024).

Terbangunnya jejaring dan kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan merupakan hasil yang sangat berharga dalam jangka panjang. Ekosistem bisnis yang saling mendukung dapat memberikan dampak multiplikasi yang jauh lebih besar dibandingkan upaya pemberdayaan yang dilakukan secara terisolasi. Kolaborasi antara akademisi, pemerintah, industri, dan masyarakat menciptakan sinergi yang dapat mendukung keberlanjutan dan pengembangan UMKM secara berkelanjutan.

Meski demikian, program ini juga menghadapi beberapa tantangan yang perlu menjadi perhatian untuk pengembangan program serupa di masa mendatang. Keterbatasan sumber daya finansial UMKM masih menjadi kendala dalam menerapkan teknologi secara optimal. Hal ini menunjukkan perlunya dukungan finansial yang lebih besar, baik dari pemerintah maupun lembaga keuangan, untuk memfasilitasi adopsi teknologi oleh UMKM.

Kebutuhan pendampingan yang berkelanjutan juga menjadi tantangan tersendiri mengingat keterbatasan sumber daya dan waktu yang dimiliki oleh tim pelaksana. Hal ini menunjukkan perlunya pengembangan model pendampingan yang lebih efisien dan berkelanjutan, misalnya melalui pelatihan mentor dari kalangan UMKM sendiri atau pengembangan platform digital untuk konsultasi jarak jauh.

Dukungan kebijakan yang lebih kondusif dari pemerintah juga menjadi faktor penting dalam keberhasilan jangka panjang program pemberdayaan UMKM. Kebijakan yang mendukung akses permodalan, kemudahan perizinan, dan perlindungan usaha dapat mempercepat implementasi hasil pelatihan dalam praktik bisnis nyata.

Temuan dari program ini juga menunjukkan pentingnya pendekatan yang holistik dalam pemberdayaan UMKM (Aji et al., 2024; Ermaya & Fahria, 2019). Fokus tidak hanya pada aspek teknis atau manajerial saja, tetapi juga pada pengembangan jejaring, kolaborasi, dan ekosistem bisnis yang mendukung. Pendekatan ini terbukti lebih efektif dalam memberikan dampak yang berkelanjutan dibandingkan pendungen yang bersifat parsial.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah berhasil dilaksanakan dengan pendekatan yang terstruktur dan kolaboratif, memberikan dampak positif yang signifikan bagi pemberdayaan UMKM kuliner. Melalui tiga tahapan utama yaitu persiapan dan perencanaan, pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, serta evaluasi dan tindak lanjut, program ini telah mencapai tujuan utama dalam meningkatkan daya saing dan pertumbuhan usaha mitra UMKM.

Capaian penting yang diperoleh meliputi peningkatan pemahaman dan keterampilan UMKM dalam memanfaatkan teknologi, penguatan kapasitas manajerial, adopsi praktik higienitas yang lebih baik, serta terbangunnya jejaring dan kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan yang komprehensif dan berkelanjutan dapat memberikan solusi efektif bagi tantangan yang dihadapi UMKM kuliner.

Namun demikian, masih terdapat tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan program, termasuk keterbatasan sumber daya finansial UMKM, kebutuhan pendampingan berkelanjutan, dan perlunya dukungan kebijakan yang lebih kondusif dari pemerintah. Tantangan ini memerlukan perhatian serius dari semua pemangku kepentingan untuk memastikan dampak jangka panjang program pemberdayaan UMKM.

Untuk pengembangan program ke depannya, diperlukan upaya memperluas cakupan mitra, menggali inovasi dan praktik terbaik dari berbagai sektor, serta memperkuat sinergi antara akademisi, industri, pemerintah, dan masyarakat. Pengembangan model pendampingan yang lebih efisien dan berkelanjutan juga menjadi prioritas untuk memastikan kontinuitas dukungan bagi UMKM.

Program ini telah membuktikan bahwa melalui kolaborasi yang erat antara perguruan tinggi, pemerintah, industri, dan masyarakat, sektor UMKM dapat terus berkembang sebagai pilar utama dalam perekonomian Indonesia yang lebih tangguh dan berdaya saing tinggi. Keberhasilan pemberdayaan UMKM tidak hanya berdampak pada pertumbuhan ekonomi, tetapi juga berperan penting dalam pemerataan kesejahteraan dan stabilitas sosial yang berkelanjutan.

Dengan komitmen dan konsistensi dari semua pihak yang terlibat, UMKM diharapkan dapat semakin berkembang menjadi tulang punggung perekonomian nasional yang tangguh dan berdaya saing global. Program pemberdayaan seperti ini perlu terus dikembangkan dan direplikasi di berbagai daerah untuk memberikan dampak yang lebih luas bagi pembangunan ekonomi nasional yang inklusif dan berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Adhistyo, W. T., Octafian, R., & Kholil Aswan, M. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keselamatan pariwisata. *SEWAGATI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(3), 94–98. <https://doi.org/10.56910/sewagati.v1i3.201>
- Aftara, D., & Firmanto, A. (2023). Manajemen risiko UMKM pangsit mie ayam dalam implementasi sertifikasi halal. *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, 45–51. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2363>
- Aji, J. S., Pahlevi, R. W., & Hayati, K. (2024). Peningkatan kapasitas penjualan UMKM Mie Ayam ‘Mas Dono’ Desa Trihanggo, Kecamatan Gamping. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 140–148. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i1.641>
- Alfarizi, M. (2023). Kinerja berkelanjutan UMKM kuliner Indonesia dalam praktik standar halal: Investigasi kapabilitas internal-tekanan eksternal bisnis. *J-Fine: Journal of Finance Business and Economy*, 1(1), 21–55. <https://e-journal.unu-jogja.ac.id/fe/>
- Andriani, J., & Subandiyah, N. (2022). Pelatihan pembuatan pie duren bagi UMKM Kelurahan Tegalrejo: Training for making duren pie for MSMEs in Tegalrejo Village. *Jurnal DIKMAS*, 5–9. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=O6b2FVAAAAAJ&pagesize=100&citation_for_view=O6b2FVAAAAAJ:Y0pCki6q_DkC
- Anrosana, I. A., Widyatami, L. E. D., Pribadi, G., Anggraeni, O. J., & Subagiyo, A. (2021). Inovasi teknologi dalam meningkatkan daya saing produk terasi Puger. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 5(1), 8. <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i1.955>
- Arum, D. P., Rahmawati, L. O., Puspitasari, A., Rahayu, E., Yuliamir, H., Putri, J. A., Intiar, S., & Aprilliyani, R. (2025). Nusantara dalam harmoni: Festival folklore Kota Lama sebagai perayaan budaya dan ekonomi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(11), 4966–4971. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i11.1900>
- Aryaningtyas, A. T., & Maria Th, A. D. (2021). Pembinaan pengelola usaha daya tarik wisata di Jawa Tengah: Sosialisasi standar usaha. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.28989/kacanegara.v4i1.696>
- Astuti, M., & Wahyuni, H. C. (2018). Strategi implementasi green human resource management pada usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). *Matrik: Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*, 12(2), 121. <https://doi.org/10.24843/matrik:jmbk.2018.v12.i02.p04>
- Atmaja, I. M. P. D., Kartini, L. P., Kristiana, N. I., Winata, G. A. S., & Trisdayanti, N. P. E. (2024). Sinergi kuliner dan pariwisata: Pelatihan pengolahan hasil laut di Desa Bugbug, Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: MAKARDHI (Manganjali Karya Werdhi)*, 4(1), 47–54. <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/makardhi>
- Berybe, G. A., Umul, D. S., & Dae, Y. E. I. (2023). Food safety assurance: Effect of hygiene sanitation practices on quality service and tourist satisfaction in culinary tourism area of Kampung Ujung, Labuan Bajo. *MSJ: Majority Science Journal*, 1(3), 140–153. <https://doi.org/10.61942/msj.v1i3.127>
- Bramantyo, A. P., Maria, A. D., & Aulia, W. M. (2023). “Traditional food of Solo Strait as immaterial cultural heritage: Protection, preservation, and promotion.” In

International Conference on Digital Advance Tourism, Management and Technology, 1(2), 91–101. <https://doi.org/10.56910/ictmt.v1i2.25>

- Ermaya, H. N. L., & Fahria, R. (2019). Pemberdayaan pelaku UMKM di Kota Tangerang Selatan melalui perhitungan penetapan biaya produk. *Sabdamas*, 1(1), 33–38. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/sabdamas/article/view/974>
- Faridah, A., Mustika, S., & Anggraini, E. (2020). PKM kuliner halal berbahan baku lokal berbasis revolusi industri 4.0 di Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota. *Journal of Community Service*, 2(2), 71–75. <https://doi.org/10.56670/jcs.v2i2.36>
- Fauziyah, E., Hidayati, D. R., & Sunyigono, A. K. (2020). Pendampingan UKM Permata Samudra dalam pengelolaan usaha pembuatan produk ikan asin. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 4(1), 164–175. <https://doi.org/10.24903/jam.v4i1.811>
- Harlina, S., Erna, A., Bahtiar, A., & Kadang, M. O. (2023). Identifikasi strategi pengembangan bisnis para penggiat UMKM menggunakan SWOT analisis. *MALCOM: Indonesian Journal of Machine Learning and Computer Science*, 3(2), 99–107. <https://doi.org/10.57152/malcom.v3i2.884>
- Haryani, V. P., Fajri, A. A., Sandi, S. P. H., & Hidayaty, D. E. (2023). Manfaat marketing online pada UMKM pantura frozen food. *Jurnal Pijar Studi Manajemen dan Bisnis*, 1(3), 754–759. <https://e-journal.naureendigiton.com/index.php/pmb/article/view/662>
- Hasan, A., Rizaldi, A. R., Sulistyanti, R., Farman, S., & Abdullah, A. J. (2024). Pemanfaatan aplikasi digital keuangan dan digital SDM di Kecamatan Riattang Barat Kabupaten Bone. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 9. <https://mediteg.politala.ac.id/index.php/mediteg/article/view/284>
- Hasanudin, A. (2019). Rancang bangun penguatan UMKM berbasis kuliner khas daerah menuju Cirebon halal tourism. *el-Jizya: Jurnal Ekonomi Islam*, 7(2), 177–194. <https://doi.org/10.24090/ej.v7i2.3451>
- Junaid, I. (2022). Opportunities and challenges of tourism micro-business ‘dried fish’ in Barru Regency: Push and pull factors perspective. *International Journal of Sustainable Competitiveness on Tourism*, 1(2), 26–40. <https://doi.org/10.34013/ijscot.v1i02.870>
- Masruchiyah, N., Murti, W., & Kurniati, A. (2024). Pemberdayaan sumber daya manusia pada era digital untuk meningkatkan produktivitas kerja UMKM. *Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan*, 14(1), 78–93. <https://doi.org/10.21009/jgg.141.06>
- Masruroh, L., & Octafian, R. (2025). An in-depth investigation of investor decision-making and cryptocurrency market dynamics. *Journal of Economics, Management, Accounting and Computer Applications*, 2(1), 28–36. <https://doi.org/10.69693/jemaca.v2i1.23>
- Meyraguchiani, M., & TH, A. D. M. (2024). Peran sosial media dalam meningkatkan hasil penjualan produk food and beverage di Hotel Yellow Star Gejayan Yogyakarta. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*, 6(4), 1543–1551. <https://doi.org/10.34007/jehss.v6i4.2166>
- Mistriani, N., Maria, A. D., Hendrajaya, H., & Helyanan, P. S. (2023). Manajemen pengolahan minuman sehat TOGA sebagai peluang bisnis kewirausahaan dan pariwisata. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 4(1), 241–252. <https://doi.org/10.36908/akm.v4i1.744>