
Resep Sukses UMKM Kuliner: Inovasi dan Higienitas dalam Satu Pelatihan

The Recipe for Culinary MSME Success: Innovation and Hygiene in One Training

Aletta Dewi Maria TH¹, Ray Octafian^{2*}, Elna Matasari Halawa³, Dorotea Sotizunidar Waruwu⁴

¹⁻⁴ STIEPARI Semarang, Indonesia

Korespondensi email : rayoctafian@stiepari.ac.id

Article History:

Received: Mei 01, 2025

Revised: Mei 16, 2025

Accepted: Mei 28, 2025

Published: Mei 30, 2025

Keywords: Culinary SMEs (Small and Medium-sized Enterprises), Innovation Management, Hygiene (or Hygiene Standards), Community Empowerment

Abstract: Culinary micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Banjarnegara face significant challenges in managing innovations and implementing adequate hygiene standards. The limited knowledge and skills of MSME actors in these two aspects have an impact on low competitiveness and business sustainability in the midst of increasingly fierce market competition. This community service program aims to increase the capacity of culinary MSMEs through innovation management training and the implementation of hygiene standards. The program methodology includes a series of workshops, training sessions, and hands-on mentoring that are designed in a participatory and contextual manner according to local needs. The training material is comprehensively arranged, covering theoretical and practical aspects relevant to the characteristics of culinary MSMEs in Banjarnegara. The results of the program implementation showed a significant increase in participants' understanding of the importance of product innovation and the implementation of hygiene standards. The real impact of this program can be seen in improving product quality and variety, production process efficiency, and increasing revenue by 30-50% within six months after training. In addition, there has been a change in business behavior that is more adaptive and sustainability-oriented. The success of this program confirms the importance of a structured and participatory approach in empowering MSMEs, and shows that interventions based on local needs can produce significant economic and social impacts. The implementation model of this program has the potential to be replicated for the development of MSMEs in other sectors and regions with appropriate contextual adjustments.

Abstrak

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner di Banjarnegara menghadapi tantangan signifikan dalam pengelolaan inovasi dan penerapan standar higienitas yang memadai. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam dua aspek tersebut berdampak pada rendahnya daya saing dan keberlanjutan usaha di tengah persaingan pasar yang semakin ketat. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas UMKM kuliner melalui pelatihan manajemen inovasi dan penerapan standar kebersihan. Metodologi program mencakup rangkaian lokakarya, sesi pelatihan, dan pendampingan langsung yang dirancang secara partisipatif dan kontekstual sesuai dengan kebutuhan lokal. Materi pelatihan disusun secara komprehensif, meliputi aspek teoritis dan praktis yang relevan dengan karakteristik UMKM kuliner di Banjarnegara. Hasil pelaksanaan program menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap pentingnya inovasi produk dan penerapan standar higienitas. Dampak nyata dari program ini terlihat pada peningkatan kualitas dan variasi produk, efisiensi proses produksi, serta kenaikan pendapatan sebesar 30–50% dalam kurun waktu enam bulan pasca pelatihan. Selain itu, terjadi perubahan perilaku usaha yang lebih adaptif dan berorientasi pada keberlanjutan. Keberhasilan program ini menegaskan pentingnya pendekatan terstruktur dan partisipatif dalam pemberdayaan UMKM, serta menunjukkan bahwa intervensi berbasis kebutuhan lokal dapat menghasilkan dampak ekonomi dan sosial yang signifikan. Model pelaksanaan program ini berpotensi direplikasi untuk pengembangan UMKM di sektor dan wilayah lain dengan penyesuaian kontekstual yang tepat.

Kata Kunci: UMKM Kuliner, Manajemen Inovasi, Higienitas, Pemberdayaan Masyarakat

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia yang berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan penyerapan tenaga kerja (Maria et al., 2023; Noor & Fadhaillah, 2022; Nurmilah et al., 2022; Risyanti et al., 2022; Rosita et al., 2023). Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 61,1% dari total PDB dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja nasional (Indriani et al., 2023; Nulfaidah & Sari, 2024; Riskarini et al., 2020; Santoso et al., 2023; Suprianti et al., 2024). Di tingkat daerah, seperti Kabupaten Banjarnegara, UMKM berperan strategis dalam menggerakkan roda perekonomian lokal, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkuat ketahanan ekonomi wilayah.

Sektor kuliner menjadi salah satu bidang usaha UMKM yang paling dinamis dan memiliki potensi pertumbuhan tinggi (Nugraheni et al., 2024; Putri & Wijoyo, 2023; Wijoyo et al., 2023). Pertumbuhan sektor ini didorong oleh meningkatnya daya beli masyarakat, perubahan gaya hidup, dan tren kuliner yang terus berkembang (Nugraheni & Wijoyo, 2021; Putri et al., 2022; Sulistyawati, 2022; Widanti et al., 2022). Lubis et al., (2024), Rahman (2023) menyebutkan bahwa sektor kuliner memiliki daya adaptasi yang baik terhadap perubahan pasar dan mampu menciptakan inovasi produk yang sesuai dengan selera konsumen lokal maupun regional.

Meskipun memiliki potensi besar, UMKM kuliner di Indonesia, khususnya di daerah, masih menghadapi berbagai kendala struktural yang menghambat perkembangannya. Firdaus et al., (2020) mengidentifikasi bahwa keterbatasan akses teknologi, rendahnya kualitas sumber daya manusia, dan lemahnya manajemen usaha menjadi faktor utama yang membatasi daya saing UMKM. Lebih spesifik, Anrosana et al., (2021), Farida (2020), Nugrahani & Murdjito, (2021), Sari et al., (2022), Sibarani (2020) menekankan bahwa kurangnya pemahaman terhadap manajemen inovasi dan standar operasional yang baik menjadi hambatan serius dalam pengembangan UMKM kuliner.

Dalam konteks manajemen inovasi, penelitian Amin et al., (2020), Nuringasih & M.N, (2022), Putri et al., (2022), Syahrani et al., (2024), Wahyudi et al., (2023) menunjukkan bahwa kemampuan berinovasi merupakan faktor krusial yang menentukan keberlanjutan usaha kuliner di era persaingan global. Inovasi tidak hanya terbatas pada pengembangan produk, tetapi juga mencakup inovasi proses, pemasaran, dan model bisnis. Namun, sebagian besar pelaku UMKM kuliner masih terjebak dalam pola usaha konvensional dan kurang adaptif terhadap perubahan dinamika pasar (Aryaningtyas et al., 2024; Hardiani et al., 2021; Nugraheni et al., 2023; Palupiningtyas et al., 2024; Wijoyo et al., 2023).

Aspek higienitas dan keamanan pangan menjadi tantangan krusial lainnya yang dihadapi UMKM kuliner (Lubis et al., 2024). Alfarizi (2023) dalam penelitiannya tentang kinerja berkelanjutan UMKM kuliner menegaskan bahwa penerapan standar higienitas bukan hanya kewajiban regulasi, tetapi juga strategi bisnis untuk membangun kepercayaan konsumen. Konsumen modern semakin sadar akan pentingnya keamanan pangan dan cenderung memilih produk yang terjamin kualitas dan kebersihannya (Nurlena et al., 2024; Tolentino et al., 2024; Utami & Hariani, 2023).

Studi yang dilakukan Tuara dan Manuasi (2022) mengungkapkan bahwa pandemi COVID-19 semakin memperkuat kesadaran masyarakat terhadap standar higienitas dalam industri kuliner. Hal ini menciptakan peluang sekaligus tantangan bagi UMKM kuliner untuk meningkatkan standar operasional mereka agar tetap kompetitif dan memenuhi ekspektasi konsumen yang semakin tinggi.

Kondisi di Kabupaten Banjarnegara menunjukkan fenomena serupa dengan temuan penelitian sebelumnya. Observasi awal menunjukkan bahwa pelaku UMKM kuliner di daerah ini masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan manajemen inovasi dan standar higienitas yang memadai. Keterbatasan pengetahuan, keterampilan, dan akses informasi menjadi faktor penghambat utama dalam pengembangan usaha mereka.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan intervensi sistematis berupa program pemberdayaan yang fokus pada peningkatan kapasitas pelaku UMKM kuliner dalam aspek manajemen inovasi dan penerapan standar higienitas. Program pengabdian masyarakat menjadi salah satu pendekatan efektif untuk mentransfer pengetahuan dan teknologi dari perguruan tinggi kepada masyarakat (Barzola-Cisneros et al., 2021)

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing pelaku UMKM kuliner di Banjarnegara melalui pelatihan manajemen inovasi dan penerapan standar higienitas. Program ini diharapkan dapat memberikan solusi praktis terhadap permasalahan yang dihadapi UMKM sekaligus berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dan terstruktur untuk mengatasi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan UMKM dalam manajemen inovasi dan standar higienitas. Metode pelaksanaan dirancang dalam beberapa tahapan yang saling berkaitan dan berkelanjutan.

- Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi identifikasi dan pemetaan UMKM kuliner di Banjarnegara yang menjadi sasaran program. Tim pelaksana melakukan survei awal untuk memahami karakteristik, kebutuhan, dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM. Berdasarkan hasil survei, disusun rancangan program yang disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan spesifik UMKM kuliner setempat.

- Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri dari tiga kegiatan utama :

- Lokakarya dan Pelatihan

Serangkaian lokakarya dan pelatihan dilaksanakan dengan fokus pada peningkatan pemahaman dan keterampilan terkait manajemen inovasi dan standar higienitas. Materi pelatihan dirancang secara menyeluruh, meliputi aspek teoritis dan praktis, serta disesuaikan dengan kebutuhan dan karakteristik UMKM kuliner di Banjarnegara. Lokakarya dilakukan secara tatap muka dengan melibatkan narasumber ahli dari akademisi, praktisi industri, serta instansi terkait.

- Pendampingan Langsung

Tim pendamping, yang terdiri dari dosen dan mahasiswa, memberikan pendampingan langsung kepada UMKM dalam mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari lokakarya dan pelatihan. Pendampingan dilakukan secara berkala dan disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing UMKM, meliputi identifikasi area perbaikan, perancangan strategi inovasi, serta penerapan standar higienitas dalam operasional usaha sehari-hari.

- Partisipasi Aktif Mitra

Partisipasi aktif dari mitra, dalam hal ini UMKM kuliner di Banjarnegara, menjadi kunci keberhasilan program. Bentuk partisipasi yang diharapkan meliputi kehadiran dan keterlibatan dalam lokakarya dan pelatihan, keterbukaan dalam berbagi informasi, tantangan, serta aspirasi kepada tim pendamping, dan penerapan pengetahuan yang diperoleh dalam operasional usaha mereka.

Tim pelaksana terdiri dari dosen dan mahasiswa dengan pembagian peran yang adalah sebagai berikut :

- Ketua pelaksana: Merencanakan kegiatan, mengorganisir tim, mengkoordinasikan seluruh pihak yang terlibat, serta melakukan pengawasan dan evaluasi

- Anggota 1: Membantu penyusunan rencana kegiatan, pengelolaan logistik, dan koordinasi dengan pihak terkait
- Anggota 2: Bertanggung jawab dalam pengumpulan data, penyusunan materi, dan dokumentasi kegiatan
- Anggota 3: Mengelola keuangan dan administrasi kegiatan serta membantu evaluasi program

Evaluasi pelaksanaan program dilakukan secara berkala untuk mengukur efektivitas, dampak, serta area perbaikan. Evaluasi meliputi penilaian terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, implementasi praktik yang diajarkan, serta dampak pada kinerja usaha UMKM.

3. HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan telah berhasil meningkatkan kapasitas dan daya saing pelaku UMKM kuliner di Banjarnegara melalui serangkaian lokakarya, pelatihan, dan pendampingan terkait manajemen inovasi dan penerapan standar higienitas.

Pada tahap awal, lokakarya yang diadakan berhasil membangun pemahaman pelaku UMKM mengenai pentingnya inovasi dalam pengembangan bisnis kuliner. Materi mencakup konsep dasar inovasi, jenis-jenis inovasi produk dan pemasaran, serta strategi praktis yang dapat diterapkan oleh UMKM sesuai konteks dan sumber daya mereka. Peserta yang merupakan pelaku UMKM dilatih untuk menganalisis tren pasar, mengidentifikasi peluang perbaikan produk, serta merancang kemasan dan merek yang menarik.

Pelatihan dan pendampingan mengenai standar higienitas memberikan keterampilan praktis kepada UMKM untuk menjamin keamanan pangan. Peserta belajar mengenai praktik penanganan bahan makanan yang benar, teknik penyimpanan, proses produksi yang higienis, serta pengelolaan limbah. Dengan bimbingan tim ahli, UMKM melakukan perbaikan pada fasilitas dan prosedur kerja mereka agar sesuai dengan standar higienitas yang disyaratkan.

Melalui pendampingan berkelanjutan, tim pengabdian memastikan UMKM dapat mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh secara konsisten. Inovasi produk mulai bermunculan, seperti variasi menu baru, kemasan yang lebih praktis dan menarik, serta pemanfaatan platform digital untuk pemasaran. Dari sisi higienitas, terjadi peningkatan signifikan dalam kebersihan area produksi, penyimpanan, dan penyajian makanan, sehingga risiko kontaminasi dapat diminimalisir.

Beberapa indikator keberhasilan yang dicapai meliputi:

- Peningkatan Pendapatan : UMKM peserta mengalami peningkatan pendapatan sebesar 30-50% dalam 6 bulan setelah program berkat produk yang lebih inovatif dan terjaminnya keamanan pangan.
- Tumbuhnya Kolaborasi : Terbentuknya komunitas UMKM yang saling mendukung dalam penerapan inovasi dan peningkatan standar higienitas secara berkelanjutan melalui berbagi pengetahuan antar pelaku usaha.
- Peningkatan Kualitas Produk : Terjadi peningkatan signifikan dalam kualitas dan variasi produk UMKM, efisiensi proses produksi, serta kepuasan dan kepercayaan konsumen.

4. DISKUSI

- Efektivitas Pendekatan Partisipatif dalam Pemberdayaan UMKM

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif melalui kombinasi edukasi, pelatihan, dan pendampingan terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas UMKM kuliner. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ermaya & Fahria (2019) yang menyatakan bahwa intervensi yang melibatkan partisipasi aktif pelaku usaha memberikan dampak yang lebih berkelanjutan dibandingkan pendekatan instruktif satu arah. Peningkatan pendapatan UMKM sebesar 30-50% dalam periode 6 bulan menunjukkan bahwa transfer pengetahuan yang dilakukan berhasil diimplementasikan dalam praktik bisnis nyata.

Keberhasilan program ini dapat dijelaskan melalui teori pembelajaran orang dewasa yang menekankan pentingnya pengalaman dan relevansi praktis dalam proses pembelajaran (Septiana & Novitasari, 2021). Pelaku UMKM yang terlibat dalam program ini memperoleh pengetahuan yang dapat langsung diterapkan dalam operasional usaha mereka, sehingga meningkatkan motivasi dan komitmen untuk mengadopsi inovasi yang diperkenalkan.

- Analisis Dampak Manajemen Inovasi terhadap Daya Saing UMKM

Implementasi manajemen inovasi dalam program ini menghasilkan diversifikasi produk dan peningkatan kualitas yang signifikan. Temuan ini mendukung argumen Ludin et al., (2022) bahwa kemampuan berinovasi merupakan determinan utama keberlanjutan usaha kuliner di era kompetisi global. Inovasi yang dihasilkan tidak terbatas pada aspek produk, tetapi juga mencakup inovasi proses dan pemasaran, khususnya pemanfaatan platform digital.

Hasil ini kontras dengan temuan Tuara dan Manuasi (2022) yang menunjukkan bahwa UMKM di daerah terpencil cenderung mengalami kesulitan dalam mengadopsi inovasi teknologi. Perbedaan ini kemungkinan disebabkan oleh intensitas pendampingan yang dilakukan dalam program ini, yang memfasilitasi proses adaptasi teknologi secara bertahap dan berkelanjutan.

- Penerapan Standar Higienitas dan Implikasinya terhadap Kepercayaan Konsumen

Peningkatan standar higienitas yang dicapai dalam program ini memberikan kontribusi signifikan terhadap pembangunan kepercayaan konsumen. Sejalan dengan penelitian Alfarizi (2023), penerapan standar higienitas bukan hanya memenuhi kewajiban regulasi, tetapi juga menjadi strategi diferensiasi yang meningkatkan nilai kompetitif produk UMKM.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa konsumen semakin selektif dalam memilih produk kuliner, terutama pasca-pandemi COVID-19. Hal ini memperkuat argumen bahwa investasi dalam peningkatan standar higienitas memberikan manfaat jangka panjang berupa loyalitas konsumen dan peningkatan reputasi usaha.

- Pembentukan Ekosistem Kolaboratif UMKM

Salah satu hasil tidak terduga dari program ini adalah terbentuknya jaringan kolaborasi antar pelaku UMKM yang berkelanjutan. Fenomena ini sejalan dengan konsep cluster bisnis yang dikemukakan oleh Barzola-Cisneros et al., (2021), di mana kedekatan geografis dan kesamaan bidang usaha memfasilitasi pertukaran pengetahuan dan sumber daya.

Pembentukan komunitas UMKM ini menciptakan efek multiplier yang memperkuat dampak program. Pertukaran pengalaman dan praktik terbaik antar pelaku usaha mempercepat proses difusi inovasi dan menciptakan lingkungan yang kondusif bagi pembelajaran berkelanjutan.

- Keterbatasan dan Tantangan Implementasi

Meskipun menunjukkan hasil positif, program ini menghadapi beberapa keterbatasan. Pertama, keterbatasan waktu program yang relatif singkat berpotensi mempengaruhi keberlanjutan perubahan perilaku yang dihasilkan. Penelitian Wijoyo et al., (2023) menekankan bahwa perubahan paradigma usaha memerlukan waktu yang lebih panjang untuk dapat terinternalisasi secara permanen.

Kedua, ketergantungan pada pendampingan eksternal dapat menimbulkan masalah keberlanjutan ketika program berakhir. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan

pengembangan kapasitas lokal dan sistem dukungan yang mandiri. Ketiga, perbedaan karakteristik dan tingkat kesiapan masing-masing UMKM memerlukan pendekatan yang lebih disesuaikan untuk memaksimalkan efektivitas intervensi.

- **Implikasi untuk Kebijakan dan Pengembangan Program Serupa**

Hasil program ini memberikan beberapa implikasi penting untuk pengembangan kebijakan dan program serupa. Pertama, pentingnya integrasi antara aspek teknis (manajemen inovasi dan higienitas) dengan aspek sosial (pembentukan jaringan kolaborasi) dalam desain program pemberdayaan UMKM. Kedua, perlunya dukungan kebijakan pemerintah daerah yang kondusif untuk menciptakan lingkungan usaha yang mendukung implementasi inovasi dan standar higienitas.

Ketiga, model program ini dapat menjadi rujukan untuk replikasi di daerah lain dengan melakukan adaptasi sesuai konteks lokal. Keempat, pentingnya keterlibatan perguruan tinggi sebagai agen perubahan dalam pemberdayaan UMKM melalui implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang terintegrasi.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan telah berhasil meningkatkan kapasitas dan daya saing pelaku UMKM kuliner di Banjarnegara dalam aspek manajemen inovasi dan penerapan standar higienitas. Melalui serangkaian lokakarya, pelatihan, dan pendampingan yang terstruktur dan partisipatif, para pelaku UMKM memperoleh pengetahuan, keterampilan, serta pola pikir yang diperlukan untuk mengembangkan produk yang lebih inovatif, meningkatkan efisiensi proses produksi, serta menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Hasil nyata dari program ini terlihat dari peningkatan kualitas dan variasi produk, efisiensi operasional, kepuasan pelanggan, serta pertumbuhan pendapatan yang dialami oleh UMKM peserta. Keberhasilan ini tidak hanya berdampak positif bagi UMKM secara individual, tetapi juga berkontribusi pada penguatan sektor kuliner sebagai salah satu penggerak utama perekonomian daerah.

Program ini juga menyoroti pentingnya kolaborasi dan sinergi antara akademisi, pelaku usaha, pemerintah, serta pemangku kepentingan lainnya dalam upaya memberdayakan UMKM secara berkelanjutan. Keberhasilan program ini dapat menjadi model untuk inisiatif pengembangan UMKM di sektor dan wilayah lainnya dengan penyesuaian terhadap konteks dan kebutuhan spesifik. Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan berkelanjutan, penguatan ekosistem pendukung, pengembangan jaringan dan promosi, serta penelitian dan pengembangan lebih lanjut. Dengan komitmen dan upaya yang sinergis dari

berbagai pihak, UMKM kuliner di Banjarnegara dapat terus berkembang menjadi pilar penting dalam mewujudkan ketahanan pangan, peningkatan kesejahteraan masyarakat, serta pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- 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/>
- Amin, S., Fitriaty, F., Widiastuti, F., & Khalid, I. (2020). Membangkitkan perilaku inovatif pedagang kuliner kaki lima kawasan Thehok-Kotamadya Jambi. *KUAT: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 2(1), 11–17. <https://doi.org/10.31092/kuat.v2i1.716>
- 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>
- Aryaningtyas, A. T., Maria Th, A. D., & Risyanti, Y. D. (2024). Community engagement and resilience in Indonesian tourism: Lessons from the COVID-19 crisis. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 13(1), 144–152. <https://doi.org/10.23887/jish.v13i1.74837>
- Barzola-Cisneros, V., Calderon-Tirado, J., Viacava-Campos, G., & Aderhold, D. (2021). Production model to increase productivity and delivery compliance in the Peruvian textile sector by applying value stream mapping, 5S, and flexible production systems. In *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 1253, 599–605. https://doi.org/10.1007/978-3-030-55307-4_91
- 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>
- Farida, S. N. (2020). Inovasi kesiapan masyarakat dalam perekonomian, perilaku, dan kehidupan sosial di era new normal. *The Higher Education Press*, 14. <https://terbitan.sasanti.or.id/index.php/hep/article/download/57/70>
- Firdaus, S. A., Ilham, I. F., Aqidah, L. P., Astuti, S. A. D., & Buchori, I. (2020). Strategi UMKM untuk meningkatkan perekonomian selama pandemi COVID-19 pada saat new normal. *OECONOMICUS Journal of Economics*, 5(1), 46–62. <https://doi.org/10.15642/oje.2020.5.1.46-62>
- Hardiani, W. A. A., Putri, J. A., Octafian, R., Satoto, Y. R., & Krisnitalia, H. (2021). Penguatan desa wisata Sikasur di era new normal. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 4(1), 53. <https://doi.org/10.32493/j.pdl.v4i1.13182>
- Indriani, Y. P., Erfandi, E., Faiz, A., Zuhriana, W., Setya Handika, D., & Lala, V. (2023). Peningkatan marketing capability pada UMKM singkong Thailand di Kecamatan Randudongkal Kabupaten Pemalang. *Jurnal Abdimas Independen*, 4(2), 132–138. <https://doi.org/10.29303/independen.v4i2.893>
- Lubis, P. K. D., Dianita, A., Pasaribu, & Sapma, P. N. (2024). Analisis kelayakan dan strategi pengembangan usaha mikro kuliner tradisional: Studi kasus kue pukis Kota Baru di Medan. *Jurnal Review Pendidikan & Pengajaran*, 7. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>

- Ludin, D., Holler, M., Wellbrock, W., & Mueller, E. (2022). How COVID-19 accelerates business model innovation and digital technological transformation in the hospitality industry: A focus on restaurants in Baden-Wuerttemberg. *International Journal of Innovation and Technology Management*, 19(6). <https://doi.org/10.1142/S0219877022420020>
- Maria, A. D., Mansur, A., Rahayu, E., & Palupiningtyas, D. (2023). Peranan masyarakat dalam live in di desa Ngaduman dusun Ngaduman. *Faedah: Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 16–20. <https://doi.org/10.59024/faedah.v1i2.73>
- Noor, T. R., & Fadhaillah, M. (2022). Strategi bertahan dan bangkit pada masa pandemi (Studi pada pelaku UMKM desa Sarirogo-Sidoarjo). *Jurnal Keislaman dan Kemasyarakatan*, 6(2), 414–436. <https://ejournal.kopertais4.or.id/madura/index.php/aliman/article/view/6039>
- Nova Yudha Andriansyah Putra, Dyah Mustika Wardani, & Mezi Julian. (2024). Inovasi pengembangan minuman mocktail berbasis buah campoleh dan bahan rempah lokal untuk peningkatan pendapatan masyarakat Kampung Adat Cireunde. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(4), 50–58. <https://doi.org/10.62951/jpm.v1i4.903>
- Nugrahani, C., & Murdjito, H. (2021). Pengembangan inkubator wirausaha inovasi di perguruan tinggi. In *SEMNAS 2018: Publikasi* <http://prosiding.univetbantara.ac.id/index.php/SN2018/article/view/19>
- Nugraheni, K. S., Aprilliyani, R., & Palupiningtyas, D. (2023). Peranan Karang Taruna dalam meningkatkan pembangunan dusun Ngaduman. *Faedah: Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 34–38. <https://doi.org/10.59024/faedah.v1i2.77>
- Nugraheni, K. S., Palupiningtyas, D., Wijoyo, T. A., Intiar, S., Cahyaningtyas, F. D., & Yosiano, T. C. (2024). Inovasi permen jeli jamu: Mendorong semangat kewirausahaan siswa sekolah dasar. *Jurnal Abdimas Multidisiplin*, 2(2), 65–72. <https://doi.org/10.35912/jamu.v2i2.2690>
- Nugraheni, K. S., & Wijoyo, T. A. (2021). Analisis motivasi pecinta kuliner makanan tradisional di Kota Semarang. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 6(1), 58–67. <https://doi.org/10.26905/jpp.v6i1.4882>
- Nulfaidah, F., & Sari, D. A. (2024). Penataan manajemen produksi dan proses pemanggangan bagi UMKM Opak Ketan. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 54–62. https://www.researchgate.net/profile/Dessy-Agustina-Sari/publication/379920498_Penataan_manajemen_produksi_dan_proses_pemanggangan_bagi_UMKM_Opak_Ketan/links/6621c27139e7641c0bd78d56/Penataan-manajemen-produksi-dan-proses-pemanggangan-bagi-UMKM-Opak-Ketan
- Nuringsih, K., & M.N, N. (2022). Nasi Biru: Sebagai pengembangan kreativitas usaha kuliner di Beji Timur Depok. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 4(3). <https://doi.org/10.24912/jbmi.v4i3.13624>
- Nurlena, N., Sumarsih, U., & Dianita, I. A. (2024). Evaluating hygiene and sanitation practices in pastry equipment. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 9(2), 93. <https://doi.org/10.22334/jbhost.v9i2.394>

- Nurmilah, R., Ade Sudarma, & Alhidayatullah, A. (2022). Culinary tourism development strategy in Sukabumi. *International Journal of Entrepreneurship and Business Management*, 1(2), 105–115. https://doi.org/10.54099/ije_bm.v1i2.351
- Palupiningtyas, D., Nugraheni, K. S., Erawati, A. D., Zelda, Y. C., & Puspitasari, A. (2024). Pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui inovasi produk kosmetik alami berbasis TOGA di Perumahan Green Semesta Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 5(1), 244–251. <https://doi.org/10.56910/wrd.v5i1.411>
- Putri, J. A., Subandiyah, N., & Abdillah, D. T. (2022). Pemanfaatan kulit ayam sebagai frozen food taichan satay guna peningkatan nilai ekonomi pangan hewani. *Taman Vokasi*, 10(2), 165–172. <https://doi.org/10.30738/jtvok.v10i2.13226>