

Inovasi Olahan Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Cabai Kering dan Nugget Sayur disertai Pendampingan Perhitungan HPP Kelompok Wanita Tani Kenanga Persada

**Susanti Sundari^{1,*}, Riana Septiani¹, Yuli Wahyu Tri Mulyani²,
Wahyu Triputra¹, Nabila Putri Ramadhani¹**

¹Program Studi Teknik Industri, Universitas Tulang Bawang, Lampung, Indonesia

²Program Studi Farmasi, Universitas Tulang Bawang, Lampung, Indonesia

*Penulis korespondensi: susantisundari09@gmail.com

Dikirim : 7 Agustus 2025

Direvisi : 29 Agustus 2025

Diterima : 30 Agustus 2025

Abstrak: Kelompok Wanita Tani (KWT) Kenanga Persada mengolah lahan terbatas untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan keluarga, dengan sebagian hasil panen kadang dijual. Mereka menghadapi tantangan fluktuasi harga bahan baku dan kesulitan akses pasar. Anggota KWT ingin meningkatkan pendapatan dengan membuat produk olahan, namun terkendala oleh minimnya pengetahuan, keterampilan, modal, dan cara memasarkannya. Kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas KWT Kenanga Persada, yang berfokus pada pelatihan pengolahan produk pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, mengajarkan keterampilan manajerial dasar, dan khususnya cara menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP) melalui metode Participatory Capacity Development atau peningkatan kapasitas komunitas yang partisipatif. Diharapkan KWT tidak hanya mampu meningkatkan pendapatan, tetapi juga berkontribusi pada ketahanan pangan dan ekonomi kreatif di komunitas mereka. Hasil dari kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT, dan mereka menunjukkan partisipasi dan respons positif pada seluruh kegiatan. Hasil pelatihan pembuatan cabai kering dimana peserta berhasil membuat kembali produk cabai kering tanpa arahan, menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan. Pada pelatihan pembuatan nugget pakcoy didapat hasil penilaian, 53,8% responden sangat menyukai dan 46,2% menyukai produk nugget pakcoy yang dibuat, kemudian pada pelatihan perhitungan HPP, terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta sebesar 37%, secara keseluruhan, setelah diberikan pelatihan.

Kata kunci: cabai kering, HPP, KWT, nugget pakcoy, PKM

Abstract: The Kenanga Persada Women Farmers Group (KWT Kenanga Persada) manages limited land resources to meet the nutritional and health needs of their families, with part of the harvest occasionally sold. However, they face challenges such as fluctuating raw material prices and limited market access. The members of KWT aspire to increase their income by producing value-added agricultural products but are constrained by a lack of knowledge, skills, capital, and marketing strategies. This Community Partnership Empowerment Program (PKM) aimed to enhance the capacity of KWT Kenanga Persada by providing training on processing agricultural products into high-value goods, teaching basic managerial skills, and introducing methods for calculating the Cost of Goods Sold (COGS). The program adopted a Participatory Capacity Development approach to ensure active community involvement in

every stage. The program's outcomes demonstrated significant improvements in the participants' knowledge, technical competence, and engagement. During the dried chili production training, participants successfully reproduced the product independently, indicating substantial skill development. In the pakcoy nugget training, evaluation results showed that 53.8% of respondents "strongly liked" and 46.2% "liked" the product. Furthermore, the COGS training led to a 37% increase in participants' understanding of production cost analysis.

Keywords: COGS, dried chili, KWT, pakcoy nugget, PKM

1. Pendahuluan

Sektor pertanian memegang peranan krusial dalam perekonomian Indonesia, tidak hanya sebagai penyedia bahan pangan tetapi juga sebagai sumber mata pencarian utama bagi sebagian besar masyarakat (Syahputri dkk., 2023). Namun, peran strategis sektor ini tidak berhenti pada tahap produksi saja. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah merupakan aspek penting yang sering kali luput dari perhatian, padahal hal ini memiliki potensi besar untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih merata.

Pemerintah Indonesia memiliki sikap yang mendukung dan proaktif terhadap inovasi dalam pengolahan pangan lokal menjadi produk pertanian dan pangan (Sihombing, 2023). Hal ini sejalan dengan upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian, memperkuat ketahanan pangan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Pemerintah mengeluarkan peraturan dan kebijakan yang mendukung pengembangan pangan lokal dan inovasinya. Contoh terbaru adalah Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal. Perpres ini menjadi landasan hukum yang kuat untuk penguatan dukungan kebijakan/regulasi terhadap pengembangan pangan lokal. Pemerintah mendorong strategi peningkatan nilai tambah dalam industri pertanian tradisional melalui diversifikasi produk, penggunaan teknologi tepat guna, peningkatan kualitas produk, pengembangan merek, dan pemasaran (Panjaitan, 2024).

Pengolahan hasil pertanian yang inovatif bukan sekadar soal menciptakan produk baru, tapi tentang memberdayakan petani, menjaga lingkungan, dan membangun ekonomi lokal yang tumbuh secara inklusif dan berkelanjutan (Setyawan dkk., 2025). Mengolah hasil pertanian menjadi produk baru dapat meningkatkan nilai ekonominya. Oleh karena itu, inovasi dalam pengolahan pangan lokal menjadi sangat penting untuk meningkatkan nilai ekonomi produk pertanian, memperpanjang masa simpan, dan membuka peluang pasar baru (Farman dkk., 2025).

Menyadari potensi dan tantangan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Kenanga Persada melalui pelatihan dan pendampingan. KWT ini memiliki potensi menghasilkan produk pertanian untuk kebutuhan kelompoknya dengan pengelolaan lahan kosong yang ditanami produk pertanian dan tanaman obat. Selama ini, hasil dari lahan berupa tanaman sayur dan obat dimanfaatkan KWT untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan keluarga KWT bahkan sering kali dijual. Namun fluktuasi harga komoditas mentah dan keterbatasan akses terhadap pasar menjadi tantangan yang sering dihadapi.

Sementara keinginan seluruh anggota KWT ini untuk memiliki pendapatan tambahan yang menjanjikan berupa produk-produk unggulan yang dapat dijual terkendala minimnya pengetahuan dan keterampilan yang belum mereka miliki, dan tidak adanya pengetahuan bagaimana cara memasarkannya. Sementara untuk mencoba-coba dibutuhkan modal yang tidak sedikit, baik untuk membeli bahan-bahan dan peralatan. Tujuan utama kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan kapasitas KWT Kenanga Persada dalam mengolah produk pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, serta membekali mereka dengan keterampilan manajerial dasar, khususnya dalam aspek perhitungan biaya produksi. Melalui inovasi produk dan pemahaman HPP, KWT Kenanga Persada diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan pendapatan anggotanya, tetapi juga berkontribusi pada ketahanan pangan lokal dan pengembangan ekonomi kreatif di tingkat komunitas (Dwiartama dkk., 2020).

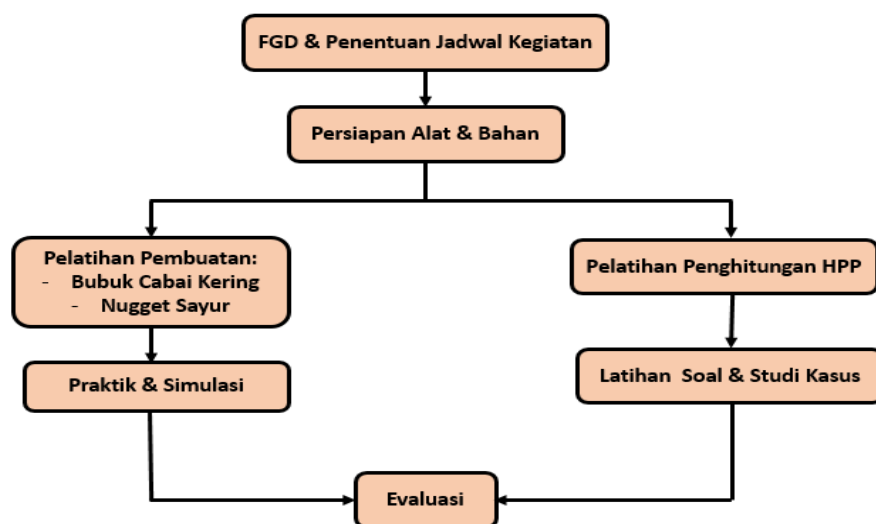
Pelatihan dan pendampingan pembuatan dua jenis olahan pangan inovatif, yaitu cabai kering dan nugget sayur didasarkan pada ketersediaan bahan baku lokal dan potensi pasar yang menjanjikan. Cabai merah dikenal sebagai komoditas bernilai tinggi dan bergizi, populer di kalangan masyarakat serta industri makanan. Adapun sayur yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah pakcoy, yang merupakan salah satu sayuran yang populer dibudidayakan secara hidroponik dan memiliki kandungan nutrisi yang melimpah (Halim dkk., 2021).

Selain aspek teknis produksi, elemen krusial dari pendampingan ini adalah pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Pengetahuan HPP sangat vital agar KWT dapat menentukan harga jual yang kompetitif, mengidentifikasi area efisiensi, dan memastikan keberlanjutan usaha mereka (Turnip dkk., 2024). Inovasi olahan pangan lokal seperti cabai kering dan nugget sayur adalah contoh nyata dari diversifikasi produk yang dapat meningkatkan nilai tambah (Hermawan, 2015).

2. Metode

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam meningkatkan kapasitas KWT Kenanga Persada dalam mengolah produk pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, serta membekali mereka dengan keterampilan manajerial dasar, khususnya dalam aspek perhitungan biaya produksi. Kegiatan ini menggunakan metode praktik, simulasi, ceramah, tanya jawab dan evaluasi. Tim PKM merupakan gabungan dari dosen pada program studi Teknik Industri dan Farmasi, bersama mahasiswa. Sementara itu, anggota KWT Kenanga Persada merupakan ibu-ibu rumah tangga dan penjual jamu gendong yang tergabung dalam KWT Kenanga Persada yang berlokasi di Kecamatan Tanjung Karang Pusat, Kota Bandar Lampung.

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah *Participatory Capacity Development* atau peningkatan kapasitas komunitas yang partisipatif, yang bertujuan untuk membantu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam membangun ketahanan, kemandirian, dan meningkatkan inisiatif pembangunan (Puspitasari dkk., 2019). Partisipatif dalam pemberdayaan masyarakat merupakan pendekatan yang mendorong anggota masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam perencanaan, pengambilan keputusan, dan pelaksanaan kebijakan atau program yang berdampak pada kehidupan mereka (Kaseng, 2023). Pelatihan yang dilaksanakan di KWT Kenanga Persada dari tanggal 22 Juli 2025 sampai dengan 23 Juli 2025, yang melibatkan peran aktif dari para anggota KWT. Adapun langkah-langkah dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir PKM

3. Hasil dan Diskusi

Kegiatan diawali dengan FGD (*focus group discussion*) dan penentuan jadwal kegiatan yang melibatkan kolaborasi aktif antara tim pengabdian masyarakat dan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai mitra. Tim pengabdian masyarakat bertindak sebagai fasilitator dan perencana utama. Tim membuat proposal jadwal tentatif berdasarkan ketersediaan waktu tim, durasi kegiatan yang direncanakan, serta perkiraan kebutuhan mitra. Hal ini mencakup tanggal, waktu, dan durasi setiap tahapan kegiatan. Tim bertanggung jawab mengkoordinasikan tempat, tanggal, dan waktu pelaksanaan FGD agar sesuai dengan kesepakatan awal dan mudah diakses oleh anggota KWT. Kegiatan FGD diperlihatkan pada Gambar 2. Hasil dari kegiatan ini disepakati apa saja yang akan dipersiapkan dan ditentukan tanggal untuk tiga kegiatan tersebut.



Gambar 2. FGD dan penentuan jadwal kegiatan

Persiapan alat dan bahan dilakukan dalam pembuatan cabai kering, dimulai dengan membeli oven berbahan bakar gas beserta loyang, kukusan, tampah, pencapit, baskom dan blender. Cabai merah sempat mengalami kenaikan harga lebih dari Rp. 60.000/kg di bulan April – Mei saat Ramadhan dan Idul Fitri dan belum turun sampai kegiatan dilakukan. Hal ini menjadi kendala juga bagi tim dalam hal pengadaan bahan baku. Pelatihan cabai kering diberikan oleh tim PKM pada tanggal 22 Juli 2025 (Gambar 3).



Gambar 3. Pembuatan cabai kering

Untuk mengevaluasi keterampilan peserta, maka dibuatlah praktik langsung ke esokan harinya yang dilakukan oleh anggota KWT untuk mengulang kembali pelatihan yang sudah diberikan, dan peserta dapat membuktikan mereka mampu membuat ulang produk cabai kering yang nantinya siap dikemas pada pelatihan kemasan yang akan diberikan di bulan berikutnya.

Untuk pembuatan nugget pakcoy dibutuhkan alat-alat seperti timbangan, piring, sendok, wadah donat berpenutup, alat *chopper*, panci kukus, pisau, talenan, wajan, mangkuk dan kompor. Bahan utama dalam pembuatan nugget yaitu pakcoy, daging ayam, tepung tapioka, tepung terigu, tepung roti, telur, beserta bumbu-bumbu (bawang putih, merica bubuk, garam, gula, penyedap rasa). Kegiatan pembuatan nugget pakcoy diperlihatkan pada Gambar 4 dan 5.



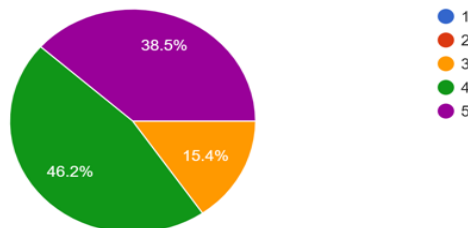
Gambar 4. Pembuatan nugget pakcoy



Gambar 5. Nugget pakcoy siap dikemas

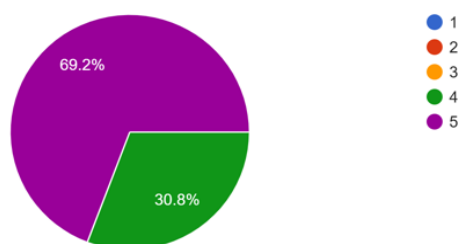
Evaluasi yang dilakukan terhadap pelatihan pembuatan nugget pakcoy oleh tim PKM melalui pemberian kuesioner organoleptik ke seluruh peserta untuk memberikan penilaian. Penilaian ini meliputi kriteria warna, aroma (bau), tekstur (saat dikunyah), rasa, tampilan produk, dan penilaian secara keseluruhan. Peserta memberikan *rating* sebagai berikut: 1 = Sangat tidak suka/Sangat kurang, 2 = Tidak suka/Kurang, 3 = Netral/Cukup, 4 = Suka/Baik, dan 5 = Sangat suka/Sangat baik. Seluruh peserta kegiatan berjumlah 13 memberikan jawaban melalui *google form*. Hasil penilaian terhadap warna diberikan dalam Gambar 6. Terdapat

46,2% responden menyatakan warna baik, dan 38,5% responden menjawab warna nugget yang dibuat sangat baik, sementara 15,4% menyatakan warna cukup. Untuk penilaian cukup pada warna dikarenakan penggunaan pakcoy yang merupakan sayuran dalam produk jadi nugget, terlihat sebagai bintik hitam pada produk jadi dan makin jelas setelah digoreng. Hal ini memengaruhi pada tampilan sehingga bisa disalah persepsikan oleh pembeli. Hal ini masih bisa diperbaiki dan disempurnakan.

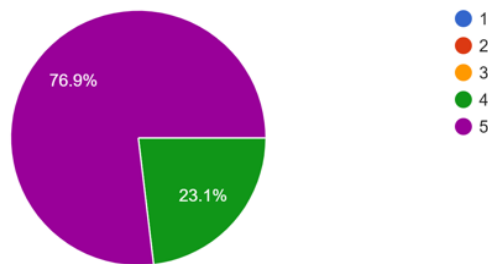


Gambar 6. Hasil penilaian tentang warna

Sementara itu, hasil penilaian peserta terhadap aroma / bau dari nugget pakcoy diperlihatkan pada Gambar 7. Hasil tersebut menunjukkan 69,2% responden menyatakan aroma/bau nugget pakcoy sangat baik/sangat suka setelah digoreng, sementara 30,8% menyatakan baik/suka. Selanjutnya, respon peserta terhadap penilaian tentang tekstur (saat dikunyah) diberikan pada Gambar 8. Dari penilaian responden terhadap tekstur nugget pakcoy goreng saat dikunyah didapatkan hasil 76,9% responden menyatakan tekstur nugget pakcoy sangat baik/sangat suka, dan 23,1% menyatakan baik/suka.

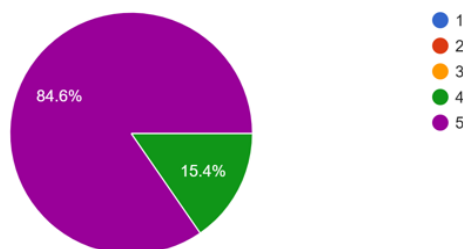


Gambar 7. Hasil penilaian tentang aroma/bau

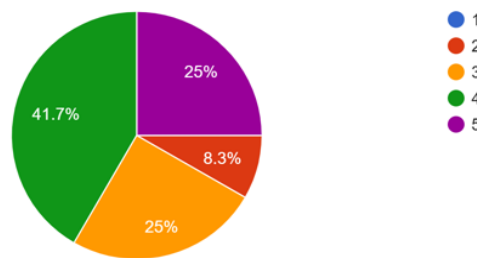


Gambar 8. Hasil penilaian tentang tekstur

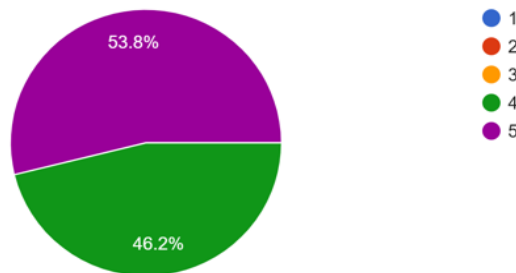
Berkaitan dengan rasa, hasil penilaian peserta kegiatan terhadap rasa nugget pakcoy ditunjukkan dalam Gambar 9. Dari hasil tersebut, 84,6% responden menyatakan rasa nugget pakcoy goreng sangat baik/sangat suka, dan 15,4% menyatakan baik/suka. Sementara itu, untuk tampilan produk, hasil penilaian peserta terhadap tampilan produk diperlihatkan pada Gambar 10. Hasil tersebut menyimpulkan 41,7% responden menyatakan baik, 25% menyatakan sangat baik, 25% menyatakan cukup, dan 8,3% direspon kurang. Hal ini dapat dipahami karena produk nugget pakcoy ini belum dilakukan pengemasan yang dapat meningkatkan nilai jual dan tampilan suatu produk yang merupakan salah satu strategi pemasaran (Wadud & Fitriani, 2021). Program selanjutnya setelah pelatihan-pelatihan tersebut berupa pemberian pelatihan pengemasan untuk produk-produk yang telah dibuat. Evaluasi lainnya berupa penilaian peserta terhadap nugget pakcoy yang dibuat dan diperoleh hasil penilaian seperti diperlihatkan pada Gambar 11. Hasil tersebut menunjukkan 53,8% responden menyatakan sangat baik/sangat suka, dan 46,2% menyatakan baik/suka. Pengujian organoleptik berhasil mengevaluasi karakteristik produk nugget pakcoy terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen (Masdar dkk., 2023), dan ini penting untuk KWT dalam memulai usaha ke depan.



Gambar 9. Hasil penilaian tentang rasa



Gambar 10. Hasil penilaian tentang tampilan produk



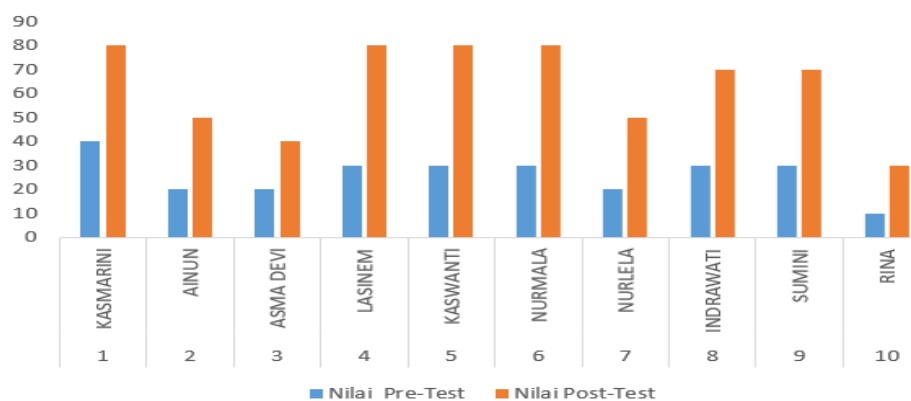
Gambar 11. Hasil penilaian keseluruhan

Kegiatan dilanjutkan esok harinya untuk mengajarkan kepada anggota KWT mengenai perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP), dimana HPP merupakan biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk (Satriani & Kusuma, 2020). Peserta diajak untuk mengidentifikasi dan menghitung semua biaya yaitu biaya bahan baku yang terdiri dari biaya semua bahan yang digunakan saat praktik pembuatan cabai kering dan nugget pakcoy, kemudian biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Namun jika KWT mengerjakannya sendiri, biaya ini bisa dihitung berdasarkan upah per jam yang wajar. Selanjutnya, biaya *overhead* yang merupakan biaya-biaya lain yang mendukung proses produksi tetapi tidak secara langsung berkaitan dengan produk, contoh biaya listrik, gas, air, biaya kemasan dan lain-lain. Peserta yang hadir di pelatihan berjumlah 10 orang karena yang lain sedang berhalangan, namun tidak mengurangi antusiasme mereka dalam mengikuti pelatihan seperti diperlihatkan dalam Gambar 12.



Gambar 12. Pelatihan perhitungan HPP

Evaluasi dari pelatihan perhitungan HPP dimana di awal diberikan *pre-test* dan pada akhir pelatihan diberikan *post-test* untuk memastikan peningkatan pemahaman peserta. Hasil *pre-test* dan *post-test* tersebut diberikan dalam Gambar 13.

Gambar 13. Hasil *pre-test* dan *post-test* pelatihan perhitungan HPP

Dari hasil evaluasi pelatihan pada 10 peserta diketahui bahwa aspek yang perlu ditingkatkan pada bagian perhitungan harga jual dengan keuntungan sekian % dan bagian pemahaman tentang perbedaan biaya langsung dan biaya tak langsung. Hal ini berdasarkan hasil analisis dimana pada poin-poin pertanyaan tentang hal tersebut, hanya satu orang yang menjawab dengan benar. Namun secara keseluruhan terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta setelah diberikan pelatihan sebesar 37%.

4. Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat kepada anggota KWT Kaliawi Persada berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dimana mitra berpartisipasi aktif dan merespon positif dalam semua kegiatan. Pelatihan pembuatan cabai kering mampu

meningkatkan keterampilan peserta, dimana mitra mampu untuk mengerjakan kembali tanpa arahan dan peserta dapat membuktikan mereka mampu membuat ulang produk cabai kering yang siap dikemas.

Berdasarkan hasil penilaian responden secara keseluruhan dari uji organoleptik terhadap nugget pakcoy yang dibuat, maka didapatkan hasil 53,8% responden menyatakan sangat baik/sangat suka dan 46,2% menyatakan baik/suka. Hasil evaluasi pada pelatihan perhitungan HPP secara keseluruhan terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta sebesar 37% setelah diberikan pelatihan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Kemdiktisaintek RI dalam program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) 2025 yang telah memberikan bantuan pendanaan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dan berjalan dengan lancar. Juga ucapan terima kasih kepada LPPM dan dosen-dosen Universitas Tulang Bawang (UTB) yang telah membantu kelancaran program ini. Berikutnya, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Lurah Kaliawi Persada dan semua anggota KWT Kenanga Persada yang sudah berperan aktif di semua kegiatan.

Daftar Referensi

- Dwiartama, A., Tresnadi, C., Furqon, A. & Pratama, M.F. (2020). Membangun Ketahanan Pangan Melalui Inisiatif Pangan Lokal: Studi Kasus Di Kota Bandung Dan Sekitarnya. *Jurnal Siosioteknologi*, 19(1), 92-111.
- Farman, F., Adinegara, A.A., Nusuki, I., Krisdina, T.F., & Nurachman, M. (2025). Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Peningkatan Kualitas Dan Kemasan Produk Olahan Lokal. *SoCircle: Journal of Social Community Services*, 4(2), 1-13.
- Halim, Y., Soedirga, L.C., Handayani, R. & Siregar, T.M. (2021). Pelatihan Pembuatan Biskuit Dan Cookies Berbasis Pakcoy Di Kelompok Wanita Tani Dumay Tangerang Selatan. *Jurnal PKM: Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 138-144.
- Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?. *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142-153.
- Kaseng, E.S. (2023). Analisis Pendekatan Komunikasi Partisipatif Lembaga Desa dalam Pemberdayaan Masyarakat Untuk Pembangunan Berkelanjutan. *Jurnal Ekonomi Dan Riset Pembangunan*, 1(3), 42-52.
- Masdar, L., Sukhadi, Teixeira, C.G., & Lestari, N.P.A. (2023). Evaluasi Kualitas dan Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Pisang dengan Varian Rasa Yang Berbeda.

Zentrum Economic, Business, Management and Accounting Research, 2(2), 43-49.

Panjaitan, M.H. (2024). Strategi Peningkatan Nilai Tambah dalam Industri Pertanian Tradisional. *Circle Archive*, 1(5), 1-11.

Puspitasari, D.C., Satriani, R. & Pamungkas, S.B. (2019). Pengembangan Kapasitas Masyarakat Partisipatif: Studi Implementasi Saemaul Undong Di Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Sosiologi Pendidikan Humanis*, 4(1), 1-13.

Satriani, D. & Kusuma, V.V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *JIMEA: Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 4(2), 438-453.

Setyawan, A.A., Desembrianita, E., Santoso, M.H., Syahril, & Kalalo, R.R. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 1494–1503.

<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1769>

Sihombing, Y. (2023). Inovasi Kelembagaan Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan, *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 5, 83-90.

<https://doi.org/10.30595/psps.v5i.707>.

Syahputri, D., Lubis, S. & Anggraini, B. (2023). Analisis Peran Sektor Pertanian Dalam Pengurangan Kemiskinan dan Peningkatan Kesejahteraan di Negara-Negara Berkembang. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen*, 3(1), 93-103.

<https://doi.org/10.58192/ebismen.v3i1.1748>.

Turnip, C. E., Ginting, F. A., Simbolon, B., Randy Syahputra, & Purba, F. (2024). Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Activity Based Costing Pada UMKM Basreng Emak Dyah Di Pematang Siantar. *Manajemen: Jurnal Ekonomi*, 6(3), 528-534.

<https://doi.org/10.36985/1nrda05>

Wadud, A.M & Fitriani, E. (2021). Pelatihan Desain Kemasan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Jual Produk UMKM di Kabupaten Kuningan, *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 177-186.