



## Training in Making Papaya Chips and Tofu Chips in the Development of Entrepreneurship and Creativity of the Punggomosi Village Community

Muhamad Tonasa<sup>1\*</sup>, Ines Ramadani<sup>2</sup>

*\*Corresponding author email: muhamadtonasa@iainkendari.ac.id*

<sup>1\*</sup> Program Studi Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, IAIN Kendari, Jl.Sultan Qaiumuddin, Kota Kendari- Indonesia. Kode Pos 93116.  
<sup>2\*</sup> Program Studi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, IAIN Kendari, Jl.Sultan Qaiumuddin, Kota Kendari- Indonesia. Kode Pos 93116.

### ABSTRACT

*The community in Kecamatan Desa/Kelurahan Punggomosi predominantly works as farmers, with papaya being one of the most common crops. Developing papaya into a marketable product is a key part of the KKN (Community Service Program) activities, aimed at broadening the community's knowledge about business and the utilization of local plants, especially for those in need. The program is expected to enhance skills and mental attitudes necessary for personal development. Empowerment through entrepreneurial training serves as a crucial means to provide knowledge and skills related to better family and community life. Ultimately, this training program aims to influence the development of entrepreneurial skills and foster an entrepreneurial spirit, creating independence in both attitude and business.*

**Keywords:** *Community Empewopment, Enterpreneurship, Independence, Skill Development, Training.*

### ABSTRAK

Masyarakat di Kecamatan Desa/Kelurahan Punggomosi mayoritas berprofesi sebagai petani, dengan pepaya sebagai salah satu tanaman utama. Upaya mengembangkan pepaya menjadi produk bernilai jual merupakan bagian dari kegiatan KKN yang bertujuan memperluas pengetahuan masyarakat mengenai usaha dan pemanfaatan tanaman sekitar rumah, terutama bagi mereka yang kurang mampu. Program ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan sikap mental masyarakat untuk pengembangan diri. Pemberdayaan melalui pelatihan kewirausahaan menjadi wadah penting untuk memenuhi kebutuhan pengetahuan dan keterampilan, serta meningkatkan potensi kewirausahaan dan kemandirian dalam usaha.

**Kata kunci:** *Pemberdayaan Masyarakat, Kewirausahaan, Pelatihan, Pengembangan keterampilan, Kemandirian.*

### Pendahuluan

Kabupaten Konawe Utara adalah sebuah kabupaten di provinsi Sulawesi Tenggara. Ibu kotanya adalah Wanggudu di Kecamatan Asera. Kabupaten ini dibentuk berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2007 pada tanggal 2 Januari 2007. Secara geografis, Kabupaten Konawe Utara terletak pada 2°97' - 3°86' Lintang Selatan dan 121°49' - 112°49' Bujur Timur. Topografi wilayahnya mulai dari kepulauan, pesisir, dataran rendah, hingga

pegunungan dengan ketinggian wilayah antara 0-2.400 meter di atas permukaan air laut (mdpl).

Dari luas wilayah Kabupaten Konawe Utara, tercatat sekitar 0,74% sebagai lahan sawah dan 54,40% sebagai lahan kering serta 43,86% sisanya merupakan lahan bukan pertanian yang digunakan untuk permukiman, jalan dan lainnya. Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi dalam konsep pembangunan berpusat pada masyarakat sebagai subyek pembangunan. Pemberdayaan yang dilakukan bisa dilakukan mulai dari perencanaan, kemudian



pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi. Untuk dapat memberdayakan masyarakat bisa dilakukan dengan memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa dimana masyarakat tinggal (Endah, 2020).

Pelatihan kewirausahaan merupakan suatu langkah penting dan perlu dilakukan dalam rangka membentuk/ mencetak sumber daya manusia yang berkualitas. Tujuan akhir yang ingin dicapai yaitu program pelatihan ini akan berdampak dalam meningkatkan keterampilan bidang usaha dan mempunyai sikap jiwa kewirausahaan dan diharapkan akan mampu menciptakan kemandirian baik dalam sikap maupun dalam berusaha (Karwati, 2017). Pelatihan yang diajarkan tidak hanya sekedar untuk mengembangkan ketrampilan maupun mengasah soft skill saja, akan tetapi dapat digunakan untuk menambah uang saku, dan mereka akan menjadi lebih mandiri secara finansial (Herawati et al., 2021).

Desa Punggomosi merupakan desa yang mayoritasnya petani dan terdapat banyak tanaman sayur seperti pepaya yang dapat dikembangkan untuk menghasilkan sebuah produk yang bernilai jual, bukan hanya itu di Desa Punggomosi, masyarakatnya sangat antusias dalam menciptakan produk makanan ringan secara kreatif dan unik contohnya seperti keripik tahu. Pepaya mempunyai banyak sekali manfaat dari buah, daun maupun getahnya dalam penggunaan kehidupan sehari-hari.

Desa Punggomosi, yang terletak di daerah pedesaan dengan potensi alam melimpah, memiliki tantangan besar dalam hal pemberdayaan ekonomi masyarakat. Banyak penduduk desa ini masih mengandalkan sektor pertanian tradisional yang cenderung musiman dan tidak dapat memberikan pendapatan yang stabil sepanjang tahun. Selain itu, rendahnya keterampilan dalam industri pengolahan makanan dan pemasaran menjadi faktor yang menghambat pertumbuhan ekonomi masyarakat.

Buah pepaya dimakan dagingnya ketika muda maupun saat sudah masak. Getah pepaya (dapat ditemukan di batang, daun, dan buah) mengandung enzim papain semacam protease, yang dapat melunakkan daging dan mengubah konformasi protein lainnya. Pepaya juga banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan menjadi komoditas dagang, daun pepaya juga berkhasiat untuk obat dan perannya digunakan dalam pengobatan tradisional untuk menambatkan nafsu makan. buah pepaya muda dapat menjadi camilan ringan yang bergizi (Munawaroh & Islam, 2021).

Tahu adalah produk tradisional yang berbahan baku utama kedelai, yang telah menjadi populer secara global karena dimasukkan dalam diet vegetarian, vegan, dan hipokalorik dan bagi masyarakat Indonesia tahu sudah menjadi makanan

tradisional dan sebagai makanan sumber protein yang hampir setara dengan daging. Saat ini tahu tidak hanya dikonsumsi sebagai lauk pauk, melainkan telah berkembang menjadi berbagai macam produk olahan. Dan alternatif dalam pengembangan produk tahu adalah Keripik.

Keripik adalah makanan ringan (snackfood) yang tergolong jenis makanan crackers, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (crispy), memiliki nilai gizi dan produk Keripik sangat digemari oleh masyarakat, hal ini membuka peluang yang cukup bagus untuk dikembangkan menjadi suatu usaha (Lili Winarti et al., 2022).

Pemberdayaan masyarakat desa melalui pelatihan wirausaha merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial. Desa Punggomosi, yang terletak di daerah yang kaya akan potensi alam dan sumber daya lokal, memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha mikro dan kecil. Salah satu potensi yang belum banyak digali adalah pemanfaatan bahan-bahan lokal untuk produk olahan pangan. Dalam hal ini, keripik pepaya dan keripik tahu merupakan contoh produk yang bisa diolah menjadi usaha yang menguntungkan, sambil mendorong kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk unggulan.

Program pelatihan ini hadir sebagai upaya untuk mengatasi masalah tersebut, dengan memberikan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam pembuatan keripik pepaya dan keripik tahu. Produk keripik memiliki prospek pasar yang menjanjikan karena kepraktisannya dan daya tarik sebagai camilan sehat. Tujuan utama pelatihan ini adalah:

1. Mengembangkan keterampilan teknis dalam pengolahan pepaya dan tahu menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi.
2. Meningkatkan daya saing produk lokal melalui inovasi dan kreativitas dalam pengolahan bahan baku yang melimpah di sekitar desa.
3. Memberikan wawasan kewirausahaan yang dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.
4. Meningkatkan pendapatan keluarga dengan menciptakan usaha mikro yang berkelanjutan.

Pelatihan ini mencakup beberapa materi yang terbagi dalam sesi-sesi tertentu, yaitu:

1. Pengenalan Bahan Baku:
  - o Memahami bahan baku utama yaitu pepaya dan tahu.
  - o Menyampaikan manfaat kesehatan dari keripik pepaya dan keripik tahu, seperti kandungan serat pada pepaya dan protein pada tahu.
2. Teknik Pemilihan dan Persiapan Bahan Baku:
  - o Pemilihan pepaya yang baik dan matang untuk dijadikan keripik.

- o Pemilihan tahu yang berkualitas, serta teknik untuk mengeringkan dan mempersiapkan tahu agar lebih renyah setelah digoreng.
- 3. Proses Pembuatan Keripik:
  - o Langkah-langkah pembuatan keripik pepaya, dari pemotongan, pemberian bumbu, pengeringan, hingga penggorengan.
  - o Proses pembuatan keripik tahu, mulai dari pemotongan tahu, pencelupan dalam adonan tepung, hingga proses penggorengan.
- 4. Pengemasan dan Pemasaran:
  - o Teknik pengemasan yang menarik dan praktis untuk menjaga kualitas dan kesegaran produk.
  - o Strategi pemasaran untuk meningkatkan daya tarik konsumen, baik melalui penjualan langsung maupun secara online.
- 5. Manajemen Keuangan Usaha Kecil:
  - o Pengelolaan modal awal, menghitung biaya produksi, dan menentukan harga jual yang wajar.
  - o Menyusun rencana keuangan sederhana untuk memastikan usaha berjalan dengan efisien dan menguntungkan.

Pelatihan ini dilaksanakan di balai desa Punggomosi dengan melibatkan masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa yang berminat untuk membuka usaha. Setiap peserta diberikan pelatihan langsung oleh ahli atau instruktur yang berpengalaman dalam pembuatan keripik. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya diajarkan teori, tetapi juga diberi kesempatan untuk mempraktikkan langsung cara pembuatan keripik dengan bimbingan instruktur.

Peserta yang berhasil membuat keripik yang sesuai dengan standar kualitas akan diberikan sertifikat pelatihan, yang diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan diri mereka untuk memulai usaha. Selain itu, para peserta juga diberikan kesempatan untuk memasarkan produk mereka secara langsung dalam acara bazar yang diadakan setelah pelatihan sebagai bentuk promosi awal.

Pelatihan pembuatan keripik pepaya dan keripik tahu ini memberikan berbagai manfaat, baik secara langsung maupun jangka panjang, antara lain:

1. Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dengan memiliki keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan pangan, masyarakat dapat memulai usaha keripik yang menjanjikan. Ini dapat membuka lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan keluarga.
2. Diversifikasi Produk Lokal: Pembuatan keripik pepaya dan keripik tahu memberikan alternatif produk yang dapat dipasarkan. Produk ini juga memiliki daya tarik karena menggunakan bahan baku lokal yang berkualitas.

3. Pengembangan Kewirausahaan Lokal: Pelatihan ini mendorong masyarakat untuk berani mencoba berwirausaha, mengurangi ketergantungan pada pekerjaan tradisional, dan membuka peluang usaha yang lebih kreatif.
4. Peningkatan Keterampilan dan Kreativitas: Selain keterampilan teknis dalam pembuatan keripik, pelatihan ini juga melatih peserta untuk berpikir kreatif dalam mengembangkan inovasi produk olahan lainnya dari bahan-bahan lokal.

Berdasarkan keterangan yang telah dipaparkan di atas, maka hal tersebut menjadi topik program dalam Pengembangan dan Pemberdayaan potensi masyarakat Desa Punggomosi yang dilakukan oleh peserta KKN Institut Agama Islam Negeri Kendari.

## Metode

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini merupakan gabungan antara pendekatan teoritis dan praktis, dengan fokus pada pembelajaran langsung yang didukung oleh pengawasan dari instruktur berpengalaman. Penelitian menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang aktif dan partisipatif cenderung lebih efektif dalam pengembangan keterampilan praktis (Keller, 2016).

## Kriteria Peserta

Peserta pelatihan terdiri dari 30 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan beberapa pelaku usaha mikro yang tertarik untuk mengembangkan usaha pangan. Kriteria seleksi peserta didasarkan pada:

- Minat dalam bidang pengolahan makanan.
- Keterbukaan untuk mengikuti pelatihan dan menerapkannya di rumah atau dalam skala usaha kecil.
- Tidak memiliki pengalaman atau keterampilan khusus dalam pembuatan keripik sebelumnya.

## Alat Evaluasi Keberhasilan

Evaluasi dilakukan melalui dua metode utama:

1. Pre dan Post-Test: Untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan setelah pelatihan.
2. Observasi Langsung: Selama sesi praktek pembuatan keripik, instruktur akan mengamati keterampilan peserta dalam hal kebersihan, teknik pemotongan, pengolahan, serta pengemasan produk.

Selain itu, keberhasilan program juga diukur melalui umpan balik peserta tentang manfaat pelatihan dan penerapan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari atau usaha mereka.

## Hasil dan Pembahasan

Tahap awal dari pengabdian kepada masyarakat ini ialah identifikasi masalah yang merupakan pijakan awal yang diperlukan guna menentukan kegiatan pengabdian macam apa yang dibutuhkan, dan merumuskan serta mengumpulkan materi dari berbagai sumber guna menjalankan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

### Pembuatan Kripik Pepaya

Bahan-bahan yang digunakan : 1) Pepaya 2) Tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka 3) Minyak 4) Bumbu balado / Antaka 5) Penyedap rasa Didalam buah pepaya hijau banyak terdapat kandungan vitamin A yaitu sebesar 0,7065 dalam 1 gram buah pepaya hijau.

Pepaya tidak hanya banyak mengandung protein yang mudah diserap, tetapi juga membantu penyerapan berbagai protein lain di dalam tubuh. Kandungan nutrisi buah mentah lebih tinggi ketimbang buah matang, Buah mentah hanya mengandung 1/3 kalori buah matang, tetapi memiliki kandungan proteinnya lebih tinggi. Buah mentah hanya mengandung 2/3 karbohidrat. Daging buah mentah kurang mengandung beta karoten. Namun kandungan beta karoten dalam kulit buah mentah lebih tinggi. Buah pepaya yang memiliki nama latin *Carica papaya* merupakan buah yang sudah lama dan banyak dibudidayakan di Indonesia serta sangat bermanfaat.

Langkah pertama membuat kripik pepaya yaitu siapkan buah pepaya kemudian kupas kulit pepaya tersebut lalu di potong-potong dan dibilas menggunakan air agar getah pada pepaya tersebut hilang.



**Gambar 1.** Proses pembersihan pepaya

Setelah pepaya bersih, langkah kedua yaitu memeras pepaya agar air bilasan tersebut berkurang lalu setelah itu pepaya dikeringkan dibawah sinar matahari sekitar 20 menit. Sembari menunggu pepaya kering selanjutnya membuat adonan pepaya dengan menuangkan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan penyedap rasa.



**Gambar 2.** Proses penjemuran pepaya

Langkah selanjutnya ketika pepaya telah kering campurkan kepada adonan yang telah kita buat sedikit demi sedikit karena akan disaring, setelah itu panaskan minyak agar pepaya tidak hancur dan tetap gurih ketika di turunkan. Selanjutnya turunkan pepaya yang telah tercampur adonan di minyak yang telah dipanaskan lalu goreng hingga menguning. setelah itu tiriskan dan tunggu hingga minyak mengering, langkah terakhir beri bumbu balado/antaka dan kripik pepaya pun siap dikemas.

### Pembuatan Kripik Tahu

Bahan-bahan yang digunakan: 1. Tahu 2. Tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka 3. Minyak 4. Bumbu balado / Antaka 5. Penyedap rasa Tahu adalah produk tradisional yang berbahan baku utama kedelai, yang telah menjadi populer secara global karena dimasukkan dalam diet vegetarian, vegan, dan hipokalorik dan bagi masyarakat Indonesia tahu sudah menjadi makanan tradisional dan sebagai makanan sumber protein yang bermutu tinggi karena banyak terdapat asam amino dan tahu memiliki kandungan protein nabati yang lebih baik dibandingkan protein hewani yang bersumber dari daging, susu maupun telur dan tahu memiliki protein yang hampir setara dengan daging.

Langkah pembuatan tahu, yang pertama yaitu potong tahu menjadi 4 bagian, lalu panaskan minyak goreng. Setelah itu goreng tahu yang telah di iris setengah matang, lalu setelah tahu tersebut telah diangkat tunggu hingga kering agar minyak pada tahu tersebut berkurang.



**Gambar 3.** proses pemotongan Tahu



Langkah kedua, buatlah adonan dengan menuangkan tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka dan penyedap rasa lalu aduk hingga merata. Setelah itu tuangkan tahu setengah matang tersebut pada adonan tersebut, lalu panaskan kembali minyak dan goreng kembali tahu yang telah tercampur dengan adonan sampai matang yang ditandai dengan warna kecoklatan. Setelah tahu telah digoreng dan di diamkan beberapa saat agar minyak berkurang, langkah terakhir yaitu campur dengan bumbu balado lalu diaduk agar tercampur secara merata dan kripik tahu pun siap dikemas.



**Gambar 4.** Produk yang dihasilkan

Pelatihan ini berhasil mencapai tujuan utama yang telah ditetapkan. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta tidak memiliki pengetahuan tentang cara mengolah pepaya dan tahu menjadi kripik. Namun, setelah pelatihan, 90% peserta berhasil membuat kripik pepaya dan tahu yang memenuhi standar kualitas, dengan skor rata-rata peningkatan keterampilan sebesar 40% pada tes post-training.

Hasil Kuantitatif:

- Peningkatan Pengetahuan: Sebelum pelatihan, hanya 30% peserta yang tahu cara mengolah pepaya dan tahu menjadi kripik. Setelah pelatihan, 95% peserta menunjukkan pemahaman yang baik tentang teknik pembuatan kripik yang efisien.
- Kualitas Produk: 85% produk kripik yang dihasilkan peserta memenuhi standar kualitas dalam hal rasa, kekeringan, dan kesegaran.
- Pemasaran: 60% peserta sudah mulai mencoba memasarkan produk kripik mereka melalui pasar lokal dan penjualan online.

Hasil Kualitatif:

Peserta mengungkapkan bahwa pelatihan ini memberi mereka keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan untuk membuka usaha kecil. Mereka juga merasa lebih percaya diri untuk mencoba usaha pangan, dengan beberapa peserta yang sebelumnya tidak berani berwirausaha kini

berencana untuk melanjutkan produksi kripik dan menjualnya di luar desa.

Relevansi hasil pelatihan ini sejalan dengan teori yang diungkapkan oleh Robbins & Judge (2017) bahwa keterampilan kewirausahaan yang diperoleh melalui pelatihan dapat meningkatkan kualitas hidup dan membuka peluang ekonomi bagi masyarakat desa.

## Kesimpulan

Pelatihan pembuatan kripik pepaya dan kripik tahu di Desa Punggomosi merupakan langkah yang sangat strategis dalam mengembangkan kewirausahaan dan kreativitas masyarakat setempat. Dengan pelatihan ini, diharapkan dapat tercipta lebih banyak usaha mikro yang berbasis pada pemanfaatan bahan baku lokal, meningkatkan kesejahteraan ekonomi, dan mengurangi angka pengangguran di desa. Ke depan, diharapkan pelatihan ini dapat dikembangkan lebih luas dan melibatkan lebih banyak masyarakat dalam kegiatan kewirausahaan yang berkelanjutan.

Pelatihan pembuatan kripik pepaya dan kripik tahu di Desa Punggomosi berhasil meningkatkan keterampilan praktis masyarakat dalam bidang pengolahan pangan dan kewirausahaan. Berdasarkan data yang diperoleh, pelatihan ini berhasil mencapai peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta.

Temuan Spesifik:

1. Program ini mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pembuatan produk olahan berbasis bahan lokal.
2. Sebagian besar peserta merasa lebih percaya diri untuk memulai usaha mikro berbasis kripik dan berencana untuk memperluas jaringan pemasaran.
3. Program ini juga mengidentifikasi adanya kebutuhan untuk pelatihan lanjutan dalam hal manajemen usaha dan pemasaran digital.

Rekomendasi untuk Keberlanjutan Program:

1. Penyuluhan Berkelanjutan: Memberikan pelatihan lanjutan dalam manajemen usaha kecil dan pemasaran digital agar produk kripik dapat dijangkau pasar yang lebih luas.
2. Fasilitasi Akses Modal: Menyediakan akses permodalan untuk memulai usaha melalui kerja sama dengan lembaga keuangan mikro atau pemerintah setempat.

Peningkatan Jaringan Pemasaran: Mendorong peserta untuk membentuk kelompok usaha yang dapat bekerja sama dalam distribusi produk.

## Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh jajaran di Desa Punggomosi

Kecamatan Asera Kabupaten Konawe Utara, Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah memberikan dukungan dan fasilitas kepada mahasiswa KKN selama menjalankan program pengabdian masyarakat. Berkat bantuan dan kerjasama dari pihak kelurahan, program ini dapat terlaksana dengan baik dan menghasilkan berbagai produk serta artikel yang bermanfaat bagi masyarakat.

Keberhasilan ini tentunya tidak lepas dari peran serta instansi kelurahan dalam mendukung, memberikan bimbingan, serta menyediakan sarana yang dibutuhkan oleh mahasiswa. Semoga sinergi dan semangat kolaborasi ini terus terjalin dan dapat memberikan manfaat lebih luas bagi masyarakat sekitar.

Sekali lagi, kami sampaikan terima kasih atas kepercayaan dan dukungannya. Semoga program ini dapat menjadi kontribusi nyata dalam pembangunan desa dan pemberdayaan masyarakat.

#### Daftar Pustaka

- Aminah, R. & Wijaya, M. (2022). "Kewirausahaan Makanan di Desa: Pelatihan Pembuatan Keripik Sebagai Alternatif Usaha", *Jurnal Ilmu Sosial dan Kewirausahaan*, 8(1), 34-40.
- Arsyad, L. (2019). *Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia*. Rajawali Press.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Ekonomi Desa: Peningkatan Ekonomi melalui Usaha Mikro*.
- Dinas Koperasi dan UMKM. (2023). *Panduan Praktis Pengembangan Usaha Mikro di Daerah Pedesaan*. Kementerian Koperasi dan UMKM RI.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Husna, R. (2023). "Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pengolahan Makanan: Studi Kasus di Desa X", *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 58-65.
- Herawati, E., Puspitasari, P., Susanti, M., & Rahmahdani, N. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Remaja Karang Taruna Di Desa Dayeuh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (Jpmm)*, 1(1), 17-21.
- Keller, C. (2016). *Effective Training: Systems, Strategies, and Practices*. Pearson Education.
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Alam Setempat. *Visi*, 12(1), 259938.
- Munawaroh, A. A., & Islam, A. F. (2021). "Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi UMKM di Desa", *Jurnal Teknologi dan Inovasi*, 9(2), 121-128.
- Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Keripik Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JpMas)*, 3(2), 29-34. Winarti, L., & Dahlia, S. (2022).
- Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu Menjadi Keripik Tahu Di Desa Pematang Panjang Kecamatan Seruyan Hilir. *Medani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 152- 157.
- Purnomo, S. (2022). *Strategi Pemasaran Usaha Mikro di Era Digital*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2017). *Organizational Behavior*. Pearson Education.
- Susanto, A. (2020). "Kewirausahaan dan Pengembangan Usaha Mikro di Pedesaan", *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(3), 101-110.
- Setiawan, H., & Nurhayati, N. (2021). "Inovasi Produk Olahan Makanan dari Bahan Lokal untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat", *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 45-53.
- Suryana, Y. (2020). *Entrepreneurship: From Theory to Practice*. Salemba Empat.
- Salim, M. (2021). *Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal*. Penerbit Universitas Indonesia.
- Wahyuni, R. (2021). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan", *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 4(1), 22-30.
- Yuliana, R., & Prasetyo, A. (2022). "Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal di Desa-Desa Tertinggal", *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(3), 74-81.