

**PELATIHAN USAHA KUE DAN ROTI BAGI MAHASISWA DI UNIT KEGIATAN MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN STKIP PGRI SITUBONDO****Dassucik<sup>1\*</sup>, Agusti<sup>2</sup>, Ahmad Hafas R.<sup>3</sup>, Lusi Endang Sri D.<sup>4</sup>, Khotibul Umam<sup>5</sup>**  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Pendidikan Ekonomi STKIP PGRI Situbondo

Email : \*dassucik75@gmail.com

**Abstrak**

*Program Pengabdian Masyarakat (PPM) ini secara garis besar bertujuan memberikan wawasan, edukasi dan keterampilan bidang kuliner untuk meningkatkan perekonomian khususnya mahasiswa program wirausaha. Pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan untuk mahasiswa program wirausaha meliputi: 1) mengolah aneka jenis roti yang baik dan layak jual, 2) mengolah aneka jenis kue yang baik dan layak jual, 3) pengetahuan tentang perhitungan harga jual dan pemasaran. Kegiatan PPM diselenggarakan bertempat di Laboratorium wirausaha mahasiswa STKIP PGRI Situbondo. Sasaran peserta PPM merupakan mahasiswa program wirausaha tergabung dalam Unit kegiatan mahasiswa (UKM) Kewirausahaan. Metode yang digunakan meliputi kegiatan ceramah, diskusi dan tanya jawab, serta praktik membuat aneka produk kue dan roti. Hasil dari kegiatan PPM dianalisis dengan menggunakan Teknik deskriptif dengan nilai Presentasi. Hasil dari kegiatan PPM diantaranya: 1) Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk jenis roti yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen, 2) Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk cake yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen, 3) Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran, dan sanitasi higiene makanan.*

**Kata Kunci:** PPM, cake, roti, Tata Boga**Abstract**

*This Community Service Program (PPM) aims to provide insight, education, and culinary skills to improve the economy, especially for students in the entrepreneurship program. The knowledge and skills provided to students in the entrepreneurship program include: 1) processing various types of good and marketable bread, 2) processing various types of good and marketable cakes, 3) knowledge of calculating selling prices and marketing. The PPM activity was held at the STKIP PGRI Situbondo Student Entrepreneurship Laboratory. The target participants of the PPM are students in the entrepreneurship program who are members of the Entrepreneurship Student Activity Unit (UKM). The methods used include lectures, discussions, and questions and answers, as well as practical work on making various cake and bread products. The results of the PPM activity were analyzed using descriptive techniques with presentation values. The results of the PPM activities include: 1) Participants are skilled in making and packaging various types of bread products that are well received and acceptable to consumers, 2) Participants are skilled in making and packaging various types of cake products that are well received and acceptable to consumers, 3) Participants gain knowledge about the culinary business, including calculating selling prices, marketing strategies, and food hygiene sanitation.*

**Keywords:** PPM, cake, bread, culinary arts.

## 1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan menjadi salah satu kompetensi esensial bagi mahasiswa untuk menghadapi tantangan ekonomi yang semakin kompleks dan dinamis. Dalam konteks pendidikan tinggi, pengembangan kemampuan kewirausahaan tidak hanya berkaitan dengan pemahaman teori, tetapi juga keterampilan praktis yang mampu diaplikasikan untuk menciptakan nilai ekonomi nyata. Hal ini terutama relevan bagi mahasiswa program wirausaha, yang diharapkan mampu mengembangkan usaha mandiri sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan kemandirian finansial, menumbuhkan kreativitas, serta memperluas kesempatan kerja dan inovasi dalam bidang kuliner.

Namun, realitas di lapangan menunjukkan adanya keterbatasan kemampuan praktik mahasiswa dalam bidang usaha kuliner, khususnya dalam pembuatan roti, kue, dan produk bakery lain yang layak jual. Banyak mahasiswa yang memperoleh pengetahuan hanya melalui media daring seperti video tutorial atau referensi internet, sehingga keterampilan praktik mereka masih terbatas. Akibatnya, mahasiswa sering menghadapi kegagalan dalam proses pembuatan produk, mulai dari teknik pengolahan bahan, pencampuran adonan, hingga pengaturan suhu oven dan penggulungan bolu, yang berdampak pada kualitas produk akhir[1,2]. Selain itu, aspek manajemen usaha, seperti perhitungan harga jual, analisis titik impas (Break Event Point), strategi pemasaran, serta teknik pengemasan yang menarik bagi konsumen, juga belum sepenuhnya dikuasai. Kesenjangan ini menimbulkan kebutuhan nyata akan program pembelajaran praktik yang terstruktur dan terintegrasi dengan teori kewirausahaan[3-5].

Program Pengabdian Masyarakat (PPM) yang dilaksanakan di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Kewirausahaan STKIP PGRI Situbondo bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Program ini dirancang untuk memberikan wawasan, edukasi, dan keterampilan praktis dalam pengolahan berbagai jenis roti dan kue yang layak jual, sekaligus membekali peserta dengan pengetahuan manajemen usaha kuliner. Materi yang disampaikan meliputi teknik pembuatan roti manis, bolu gulung, roti kukus, kue donat, chiffon, chococip cookies, cake marmer, bolu tape, dan cheese almond cookies, menggunakan berbagai metode seperti creaming dan sponge, agar peserta dapat memahami variasi teknik produksi yang berbeda sesuai karakteristik produk[6,7]. Selain aspek teknis, peserta juga memperoleh pengetahuan tentang manajemen usaha, termasuk perhitungan harga pokok, penentuan harga jual, analisis titik impas, strategi pemasaran, dan teknik pengemasan produk yang menarik dan higienis[8,9].

Pelaksanaan kegiatan menggunakan kombinasi metode ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan praktik langsung dalam kelompok kecil. Evaluasi hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menguasai keterampilan praktik dengan baik; 60% peserta berada pada kategori baik, 25% kategori sedang, dan 15% kategori kurang. Tingkat antusiasme peserta yang tinggi dan masukan yang diperoleh menegaskan bahwa program pelatihan semacam ini sangat dibutuhkan secara berkelanjutan[10-12]. Kegiatan PPM juga memberikan pengalaman langsung dalam mengelola usaha kuliner, yang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kemandirian, kerja sama, kreativitas, dan motivasi mahasiswa untuk mengembangkan usaha mereka.

Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan pada pengembangan dan evaluasi efektivitas pelatihan usaha kue dan roti bagi mahasiswa di UKM Kewirausahaan STKIP PGRI Situbondo. Penelitian ini penting dilakukan sebagai upaya pemberdayaan mahasiswa melalui penguasaan keterampilan teknis kuliner yang terintegrasi dengan manajemen usaha, sehingga dapat meningkatkan kesiapan mereka dalam menghadapi tantangan dunia usaha[13-15], memperkuat daya saing produk, dan menumbuhkan budaya kewirausahaan yang berkelanjutan di lingkungan pendidikan tinggi

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini menggunakan kombinasi metode instruksional yang meliputi ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan praktik atau latihan berkelompok. Pelaksanaan dibagi menjadi beberapa tahapan utama sebagai berikut[16-18]:

1. Tahap Persiapan: Tim pengabdian melakukan koordinasi internal untuk menyusun jadwal kegiatan dan pembagian tugas sesuai bidang keahlian masing-masing anggota tim.
2. Penyampaian Teori: Peserta diberikan materi dasar mengenai pengolahan kue dan roti. Untuk mengukur pemahaman, dilakukan tes tertulis berupa 15 soal pilihan ganda.
3. Demonstrasi dan Praktik: Setelah pemaparan materi, tim memberikan demonstrasi pembuatan produk. Peserta kemudian dibagi menjadi empat kelompok untuk mempraktikkan langsung pembuatan berbagai jenis produk kuliner selama dua hari:
  - o Hari Pertama: Fokus pada pembuatan roti manis, bolu gulung, roti kukus, kue donat, *chiffon*, dan *chococip cookies*.
  - o Hari Kedua: Fokus pada pembuatan roti manis, bolu tape, bolu gulung, roti pisang, *cheese almond cookies*, dan teknik pengisian selai serta penggulungan bolu yang rapi.
4. Materi Manajemen Bisnis: Selain teknik memasak, peserta dibekali pengetahuan tentang perhitungan harga jual, penentuan titik impas atau *Break Event Point (BEP)*, strategi pemasaran, serta teknik pengemasan produk yang menarik.
5. Evaluasi dan Analisis: Hasil kegiatan dianalisis menggunakan teknik deskriptif untuk melihat distribusi kemampuan praktik peserta dan tingkat kepuasan mereka terhadap program.

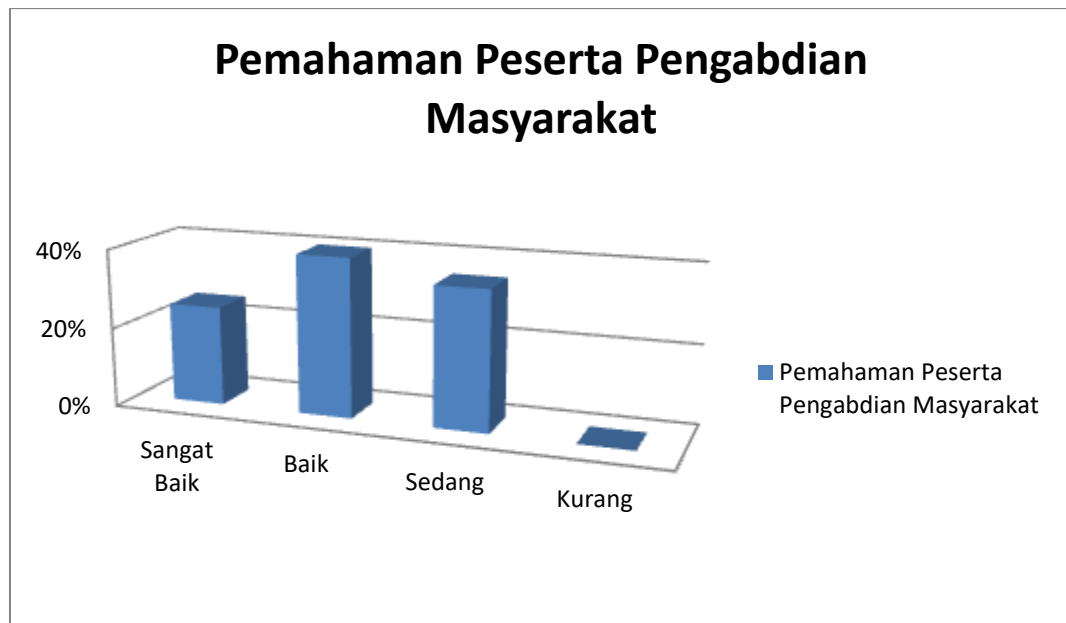
## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing[19,20].

Target luaran ditahap berikutnya yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kelompok maka dalam kegiatan PPM, tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

### 3.1 Teori

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk kue dan roti. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:



Gambar 1. Pemahaman Peserta PPM

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 5 orang (25%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 8 Orang (40%) dalam kategori baik dan 7 orang (35%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada kategori kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori baik.

### 3.2 Keterampilan mengolah berbagai macam jenis produk kue dan roti

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi dengan demonstrasi pembuatan produk olahan kue dan roti. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 4 kelompok yaitu hari pertama kelompok 1 membuat produk roti manis, kelompok 2 membuat bolu gulung, kelompok 3 membuat roti kukus dan kelompok 4 kue donat, sedangkan hari kedua kelompok 1 membuat roti manis, kelompok 2 bolu tape, kelompok 3 bolu gulung, dan kelompok 4 roti pisang.

### 3.3 Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan PPM

Hasil dari pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta dapat memiliki keterampilan membuat aneka produk roti dan kue. Produk yang dihasilkan oleh peserta harus memenuhi beberapa kriteria baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan ukuran. Contohnya seperti produk bakery. Bakery product are made of the same few ingredients-flour, shortening, sugar, eggs, water or milk, and leavenings. Produk bakery seperti roti harus memiliki tekstur roti yang empuk dan lembut, kokoh, mempunyai warna kuning keemasan,

#### a. Kelompok pertama

Praktik membuat aneka roti adonan roti. Adonan roti terdiri dari satu adonan dan dibentuk dengan berbagai macam jenis isian dan bentuk. Proses diawali dengan menyiapkan bahan dan peralatan, menimbang bahan, meikser dan membentuk adonan serta membagi adonan sesuai dengan berat yang diinginkan. Produk roti diisi dengan berbagai macam jenis isian yaitu roti dengan isian manis gurih dengan aneka bentuk.



Gambar 2. Membuat roti manis



Gambar 3. Produk Roti Manis

b. Kelompok Kedua

Peserta praktik membuat aneka cake yaitu di pertemuan pertama membuat cake marmer dan pelatihan kedua membuat bolu gulung. Cake marmer dan bolu tape adalah cake dengan metode creaming dan mempunyai tekstur padat tetapi moist.



Gambar 4. Proses membuat cake

Pembuatan produk cake marmer dan bolu tape dari persiapan bahan, mencampur adonan dan mengoven. Peserta memahami bagaimana cara membuat produk cake dan bolu yang benar sehingga peserta bisa mengaplikasikan saat praktik di rumah.



Gambar 5. Produk Bolu Tape

## c. Kelompok Ketiga

Peserta dihari pertama praktik membuat chipffon dan hari kedua membuat aneka bolu gulung. Proses pembuatan cake dengan tingkatan yang lebih tinggi dan terkadang mengalami beberapa kegagalan oleh peserta seperti tidak bisa menggulung, cake bantat dan cake tidak mengembang. Peserta diberikan pelatihan bagaimana cara membuat cake dengan metode sponge yang benar, suhu oven yang sesuai dan praktik mengisi selai dan menggulung bolu supaya menghasilkan bolu fgulung yang rapi.



Gambar 6. Bolu Gulung

## d. Kelompok Keempat

Peserta membuat aneka jenis kue kering. Kue kering adalah salah satu kue yang digemari banyak orang, sajian khas dari hari raya maupun sajian keluarga di rumah. Kue kering yang dipraktikkan yaitu chococip cookies di hari pertama dan cheese almond cookies dihari kedua dengan tujuan saat hari-hari besar peserta bisa membuat produk kue kering untuk dijual. Proses pembuatan dimulai dengan peserta menimbang bahan dan menyiapkan peralatan. Membuat produk kue kering, mencetak dan memanggang kue kering.



Gambar 7. Membuat Kue Kering

Peserta pelatihan selama proses praktikum pembuatan kue kering juga diberikan pemahaman tentang mencampur adonan kue kering supaya tidak melebar, menghasilkan kue kering yang renyah dan tidak keras. Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi.

### 3.4 Evaluasi

Praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis deskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 12 orang (60%) berada pada kategori baik, 5 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang.

### 3.5 Menentukan harga jual dan mengemas produk kue dan roti yang dihasilkan

Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam menentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point).

Peserta yang bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya. Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas kue kering yaitu seperti kemasan kue, roti serta memilih toples yang sesuai untuk mengemas kue kering.



Gambar 9. Pengemasan produk

Dalam angket kepuasan pelanggan/ khalayak sasaran atau peserta kegiatan PPM, terdapat 10 buah pernyataan yang terdiri dari:

- a. Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan mahasiswa kewirausahaan
- b. Kegiatan/ materi memberikan manfaat bagi mahasiswa kewirausahaan
- c. Kegiatan/ materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri
- d. Kegiatan/ materi meningkatkan Kerjasama dengan kelompok
- e. Kegiatan/ materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan
- f. Kegiatan/ materi menyumbang daya saing di pasaran
- g. Penyampaian kegiatan PPM jelas, menarik dan mudah dipahami
- h. Program PPM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan di buat Lama/ durasi waktu pelaksanaan

### 3.6 Jadwal pelaksanaan

Berdasarkan hasil dan survey kepuasan pelanggan dapat disimpulkan bahwa program kegiatan PPM sesuai dengan kebutuhan mahasiswa sasaran. Sebagian besar peserta memberikan nilai di skor 3 dan 4 dengan perolehan jumlah skor 3 dengan keterangan baik yaitu 85 dan skor 4 dengan keterangan sangat baik yaitu 96.

Berbeda dengan perolehan jumlah skor 1 dan 2 yang masing-masing 1 dan 20. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PPM dalam membuat produk kue dan roti karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PPM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat.

Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk jenis-jenis kue dan roti. Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PPM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola Unit Kegiatan Mahasiswa Kewirausahaan. Koordinator Laboratorium adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di laboratorium kewirausahaan STKIP PGRI Situbondo ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk kue dan roti. Pelaksanaann yang seharusnya dilaksanakan setiap sesi pelatihan adalah 20 peserta karena banyak jadwal kuliah maka setiap sesi pelatihan dibatasi dengan 10 peserta dan selama 2 kali pelatihan dengan materi pelatihan yang dipadatkan, masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat kue dan roti serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti oven dan mikser.

## 4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat (PPM) berupa pelatihan usaha kue dan roti bagi mahasiswa Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Kewirausahaan STKIP PGRI Situbondo, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa: Pelatihan berhasil meningkatkan penguasaan pengetahuan mahasiswa mengenai pembuatan berbagai produk roti dan kue, termasuk teknik dasar, metode produksi, dan karakteristik produk yang layak jual. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta berada pada kategori baik dalam memahami materi pelatihan, menunjukkan efektivitas metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab yang digunakan.
2. Penguasaan Keterampilan Praktik: Peserta pelatihan mampu mengaplikasikan keterampilan praktis dalam pembuatan produk bakery, mulai dari roti manis, bolu gulung, roti kukus, kue donat, hingga kue kering seperti chococip dan cheese almond cookies. Praktik langsung dalam kelompok kecil terbukti efektif untuk melatih kemampuan teknis, termasuk pencampuran adonan, pengaturan suhu oven, penggulungan bolu, dan pengemasan produk. Tingkat keterampilan praktik peserta didistribusikan dengan 60% kategori baik, 25% kategori sedang, dan 15% kategori kurang.
3. Peningkatan Kompetensi Manajemen Usaha: Selain keterampilan teknis, pelatihan juga membekali peserta dengan pengetahuan manajemen usaha, termasuk perhitungan harga pokok, penentuan harga jual, analisis titik impas (Break Event Point), strategi pemasaran, dan teknik pengemasan yang menarik dan higienis. Peserta menjadi mampu

merencanakan dan memprediksi aspek bisnis yang mendukung keberhasilan usaha kuliner.

4. Antusiasme dan Kebutuhan Pelatihan Berkelanjutan: Tingkat antusiasme peserta sangat tinggi, menunjukkan kebutuhan nyata terhadap pelatihan serupa secara rutin. Program ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis dan pengetahuan manajemen, tetapi juga menumbuhkan kreativitas, kemandirian, motivasi berwirausaha, dan kerja sama antar mahasiswa.
5. Dukungan Fasilitas dan Tim Pengabdi: Keberhasilan program dipengaruhi oleh koordinasi yang baik antar anggota tim pengabdi, fasilitas laboratorium kewirausahaan yang memadai, ketersediaan bahan baku, serta pembagian kelompok praktik yang optimal. Hal ini menegaskan bahwa keberhasilan pelatihan kewirausahaan memerlukan dukungan sistematis dari aspek manusia, tempat, dan sarana prasarana.

Secara keseluruhan, PPM ini berhasil memberdayakan mahasiswa melalui pengembangan keterampilan kuliner dan manajemen usaha secara terintegrasi. Penelitian ini menegaskan pentingnya pelatihan praktik kewirausahaan sebagai sarana peningkatan kompetensi mahasiswa, yang dapat menjadi dasar bagi pengembangan program serupa secara berkelanjutan untuk mendukung kemandirian ekonomi, kreativitas, dan daya saing mahasiswa di bidang usaha kuliner

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., & Hasanah, U. (2020). *Pengaruh pelatihan kewirausahaan terhadap kemampuan usaha mahasiswa*. Jurnal Pendidikan Ekonomi, 5(2), 123–131.
- Amalia, R., & Nurhadi, D. (2020). *Strategi pemasaran UMKM kuliner di era digital*. Jurnal Manajemen Pemasaran, 8(1), 45–58.
- Anggraini, S., & Pratama, A. (2020). *Pengembangan kompetensi kewirausahaan melalui pelatihan produk bakery*. Jurnal Ilmiah Kewirausahaan, 3(1), 23–34.
- Astuti, D. P., & Widiastuti, E. (2021). *Pemberdayaan mahasiswa melalui pelatihan usaha kuliner di lingkungan kampus*. Jurnal Pendidikan dan Pengabdian, 9(3), 201–215.
- Budiman, H. (2021). *Manajemen operasional usaha roti dan kue untuk UMKM*. Jurnal Bisnis dan Manajemen, 12(4), 87–101.
- Cahyono, B., & Putra, F. (2021). *Analisis keterampilan produksi bakery pada pelatihan kewirausahaan mahasiswa*. Jurnal Entrepreneurship Indonesia, 6(2), 145–158.
- Dewi, L. K., & Priyanto, T. (2022). *Peran pelatihan kewirausahaan dalam meningkatkan kreativitas mahasiswa*. Jurnal Pendidikan Tinggi, 14(2), 67–80.
- Farida, N., & Wijaya, A. (2022). *Evaluasi efektivitas program pelatihan UMKM di bidang kuliner*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 11(1), 98–112.
- Haryanto, S., & Sari, M. (2022). *Model pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan kesiapan bisnis mahasiswa*. Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Kewirausahaan, 10(3), 50–66.
- Iskandar, R., & Julianti, R. (2023). *Implementasi metode praktikum dalam pendidikan kewirausahaan kampus*. Jurnal Ilmu Manajemen, 15(1), 77–92.

- Kartika, Y., & Lestari, M. (2023). *Analisis pengaruh pelatihan manajemen usaha terhadap kinerja UMKM kuliner*. Jurnal Ekonomi Bisnis, 17(2), 231–249.
- Kusuma, D., & Santoso, P. (2023). *Perencanaan harga pokok produksi untuk usaha bakery UMKM*. Jurnal Akuntansi & Keuangan, 8(4), 37–49.
- Maulana, F., & Ramadhan, A. (2024). *Pemberdayaan wirausaha mahasiswa melalui program pelatihan intensif produk makanan*. Jurnal Pendidikan Kewirausahaan, 13(1), 15–30.
- Nugroho, T. (2024). *Pengaruh pelatihan kreatif terhadap inovasi produk kuliner mahasiswa*. Jurnal Innovation and Entrepreneurship, 5(2), 115–130.
- Oktaviani, I., & Rahman, F. (2024). *Strategi pemasaran digital bagi UMKM kuliner di era post-pandemi*. Jurnal Teknologi dan Pemasaran, 9(1), 89–105.
- Putri, A. S., & Wulandari, L. (2025). *Model pemberdayaan ekonomi berbasis kampus dalam pengembangan usaha kuliner*. Jurnal Ekonomi dan Pendidikan, 18(2), 66–83.
- Ramli, K., & Harsono, J. (2025). *Pendekatan holistik pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi mahasiswa*. Jurnal Pengembangan Pendidikan, 7(1), 41–59.
- Santika, N., & Rahmawati, S. (2025). *Pengaruh pelatihan manajemen dan pemasaran terhadap profit UMKM bakery*. Jurnal Manajemen Bisnis, 20(3), 122–140.
- Utami, R. P., & Hidayat, M. (2026). *Peran laboratorium kewirausahaan dalam penguatan keterampilan praktik mahasiswa*. Jurnal Pendidikan dan Teknologi, 11(1), 99–118.
- Wijayanti, E., & Putra, S. (2026). *Evaluasi dampak pelatihan kewirausahaan terhadap keberlanjutan usaha kuliner mahasiswa*. Jurnal Entrepreneurship & Innovation, 6(1), 75–94.