

Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Upaya Pengembangan Potensi Usaha Masyarakat

¹⁾Ayub Usman Rasid*, ²⁾Novaliastuti Masiaga, ³⁾Santiara Misilu, ⁴⁾Mulastri Suleman, ⁵⁾Minarti Usman, ⁶⁾Putri Ayu Hula, ⁷⁾Ishak Suaiba, ⁸⁾Ramla Matolodula, ⁹⁾Windi Husin, ¹⁰⁾Luthfiah Putri Tonuo, ¹¹⁾Nur Nawingka Moohula, ¹²⁾Fadlika Fadzri Pontoh, ¹³⁾Raffly Saleh

^{1,2,6,7)}Fakultas Ekonomi, Universitas Gorontalo

^{3,11,12)}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo

^{5,8)}Fakultas Hukum, Universitas Gorontalo

⁹⁾Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Gorontalo

^{10,13)}Fakultas Teknik, Universitas Gorontalo

Email Corresponding: ayublpmug@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Ampas Tahu Kewirausahaan Pemberdayaan Masyarakat Ekonomi Lingkungan	Ampas tahu, yang selama ini dianggap limbah, memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga tidak hanya dapat diolah menjadi kompos dan pakan ternak tapi juga berpotensi diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai ekonomis seperti camilan. Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi lebih lebih dalam pemanfaatan ampas tahu dalam upaya pengembangan potensi usaha masyarakat. Melalui program ini, masyarakat diberikan pelatihan terkait teknik pengolahan ampas tahu menjadi produk bernilai tambah serta strategi pemasaran yang efektif. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi sosialisasi, pelatihan langsung, dan pendampingan berkelanjutan dalam proses produksi dan distribusi produk. Hasil dari program ini peningkatan keterampilan masyarakat sehingga mampu melihat dan membuka peluang usaha baru, serta mengurangi limbah industri tahu yang berpotensi mencemari lingkungan. Dengan demikian, program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan ekonomi, tetapi juga pada aspek keberlanjutan lingkungan dan pemberdayaan masyarakat.
Keywords: Tofu dregs Entrepreneurship Community Empowerment Economy Environment	Tofu dregs, which have long been considered waste, actually contain high nutritional value and can not only be processed into compost and animal feed but also have the potential to be turned into various economically valuable food products, such as snacks. This article aims to explore more deeply the utilization of tofu dregs in efforts to develop community business potential. Through this program, the community is provided with training on techniques for processing tofu dregs into value-added products, as well as effective marketing strategies. The methods used in this community service include outreach, hands-on training, and ongoing support in the production and distribution processes. The results of this program include the enhancement of community skills, enabling them to identify and create new business opportunities, while also reducing tofu industry waste that could potentially harm the environment. Thus, this program not only focuses on economic growth but also emphasizes environmental sustainability and community empowerment.
This is an open access article under the CC-BY-SA license.	
	

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat produksi tahu yang sangat tinggi. Tahu, sebagai salah satu sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, memiliki permintaan yang terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi. Proses produksi tahu menghasilkan limbah berupa ampas tahu yang sering kali dibuang begitu saja tanpa pengolahan lebih lanjut. Padahal, ampas tahu mengandung berbagai nutrisi penting, seperti serat, protein, dan mineral yang masih bermanfaat jika diolah kembali (Prabowo et al., 2019). Salah satu alternatif pemanfaatan limbah ampas tahu yang berpotensi tinggi adalah menjadikannya sebagai bahan baku produk olahan pangan.

Limbah pangan, terutama ampas tahu, sering kali dianggap tidak memiliki nilai ekonomi yang signifikan oleh masyarakat penghasil tahu. Padahal, dengan inovasi dan pengetahuan yang tepat, ampas tahu dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi. Brownies crispy adalah salah satu produk yang dapat dikembangkan menggunakan ampas tahu sebagai bahan utama. Inovasi ini menawarkan solusi untuk meminimalkan limbah sekaligus menciptakan produk yang menarik di pasar makanan ringan, yang permintaannya terus meningkat (Purwanti et al., 2020). Selain itu, produk olahan dari bahan alami ini juga sejalan dengan tren konsumen modern yang mengutamakan makanan sehat.

Desa Marisa Selatan di Kabupaten Pohuwato, Provinsi Gorontalo, merupakan salah satu daerah yang memiliki usaha produksi tahu. Produksi tahu yang signifikan di desa ini menghasilkan limbah ampas tahu dalam jumlah besar setiap harinya. Namun, kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan limbah tersebut menyebabkan ampas tahu dibuang atau hanya digunakan sebagai pakan ternak, tanpa nilai tambah yang berarti. Minimnya wawasan tentang potensi ekonomi ampas tahu dan cara pengolahannya menjadi produk yang bernilai jual tinggi menjadi salah satu penyebab utama masalah ini (Handayani & Kurniawan, 2017).

Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan limbah menjadi produk bernilai ekonomis merupakan salah satu pendekatan yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan lokal. Salah satu contoh yang relevan adalah pengabdian masyarakat di Desa Teratai, Kecamatan Marisa, di mana limbah plastik diolah menjadi alternatif pengganti semen dalam pembuatan paving block (Rasid et al., 2022). Program ini menunjukkan bahwa dengan teknologi dan keterampilan yang tepat, limbah yang tidak berguna dapat diubah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi, sekaligus mengurangi beban lingkungan akibat sampah plastik. Menurut (Sutrisno & Handayani, 2018) program pemberdayaan yang melibatkan pelatihan keterampilan serta pengembangan kewirausahaan di sektor pangan mampu menciptakan peluang usaha baru di masyarakat pedesaan. Melalui inovasi pengolahan ampas tahu menjadi brownies crispy, diharapkan masyarakat Desa Marisa Selatan dapat memanfaatkan potensi yang ada di sekitar mereka untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan mengurangi ketergantungan terhadap sektor perikanan dan pertanian yang dominan di desa tersebut.

Pelatihan kewirausahaan yang melibatkan proses produksi, manajemen usaha, dan strategi pemasaran merupakan kunci dalam mendorong keberhasilan program pemberdayaan masyarakat (Wahyuni & Lestari, 2018). Selain memberikan keterampilan teknis dalam pengolahan ampas tahu, pelatihan juga perlu mencakup aspek pengelolaan usaha yang berkelanjutan, seperti pencatatan keuangan dan analisis pasar. Hal ini penting agar usaha yang dibangun dapat berkembang dengan baik dan mampu bersaing di pasar lokal maupun regional. Strategi pemasaran digital juga menjadi salah satu komponen penting dalam memperluas jangkauan produk, mengingat pergeseran perilaku konsumen yang semakin beralih ke platform daring.

Program pengabdian masyarakat yang dirancang untuk Desa Marisa Selatan ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi dalam pengolahan limbah ampas tahu menjadi brownies crispy, sekaligus memberikan pelatihan manajemen usaha kepada masyarakat setempat. Dengan pendekatan partisipatif dan pelatihan intensif, program ini diharapkan dapat menciptakan perubahan signifikan dalam cara pandang masyarakat terhadap limbah pangan, serta memotivasi mereka untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk lokal. Keberhasilan program ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi jangka pendek, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi yang lebih berkelanjutan di desa tersebut.

II. MASALAH



Gambar 1. Peta Desa Marisa Selatan

Produksi tahu di Desa Marisa Selatan merupakan salah satu kegiatan ekonomi yang cukup signifikan. Namun, proses pembuatan tahu ini juga menghasilkan limbah yang tidak sedikit, yaitu ampas tahu. Sebagian besar ampas tahu ini seringkali dibuang begitu saja tanpa pemanfaatan lebih lanjut. Padahal, ampas tahu sebenarnya mengandung nutrisi yang berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, seperti makanan ringan atau pakan ternak. Sayangnya, kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ampas tahu menjadi produk yang bernilai jual membuat potensi ini terabaikan (Handayani & Kurniawan, 2017).

Salah satu kendala utama yang dihadapi masyarakat Desa Marisa Selatan adalah kurangnya pemahaman tentang nilai ekonomis ampas tahu. Masyarakat belum menyadari bahwa ampas tahu, yang dianggap sebagai limbah, sebenarnya dapat dijadikan bahan baku untuk berbagai produk inovatif. Misalnya, ampas tahu dapat diolah menjadi brownies crispy, yang tidak hanya lezat tetapi juga bernilai jual. Pengetahuan tentang proses pengolahan dan potensi produk ini masih minim, sehingga masyarakat lebih memilih untuk menjadikan ampas tahu sebagai pakan ternak atau membuangnya daripada mengolahnya menjadi sesuatu yang berguna.

Selain pengetahuan yang kurang, keterampilan dalam pengelolaan usaha juga menjadi masalah yang signifikan. Masyarakat di Desa Marisa Selatan belum memiliki keterampilan manajemen usaha yang baik, yang mencakup aspek-aspek penting seperti pengelolaan keuangan dan pemasaran produk (Herlina, 2016). Tanpa keterampilan ini, sulit bagi mereka untuk memulai usaha berbasis pengolahan ampas tahu. Misalnya, mereka mungkin tidak tahu cara menghitung biaya produksi, menentukan harga jual yang kompetitif, atau memasarkan produk mereka kepada konsumen. Akibatnya, potensi ekonomi yang ada tidak dapat tergarap dengan maksimal.

Kondisi ini mengakibatkan masyarakat kehilangan peluang untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Dengan mengolah ampas tahu menjadi produk bernilai jual, masyarakat tidak hanya dapat mengurangi limbah yang dihasilkan tetapi juga menciptakan sumber pendapatan tambahan. Usaha kecil berbasis pengolahan limbah pangan dapat menjadi alternatif yang menjanjikan, terutama dalam konteks pengembangan ekonomi lokal. Jika masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai, mereka dapat meraih manfaat ekonomis yang signifikan dari pengolahan ampas tahu.

Di sisi lain, untuk mendorong pengembangan usaha kecil ini, diperlukan adanya pelatihan dan bimbingan bagi masyarakat. Program pelatihan dapat difokuskan pada aspek pengolahan ampas tahu, manajemen usaha, serta pemasaran produk. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka, sehingga mampu mengolah ampas tahu menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan demikian, potensi ampas tahu tidak hanya akan terkelola dengan baik, tetapi juga menjadi sumber kesejahteraan bagi masyarakat.

Dengan memanfaatkan ampas tahu, Desa Marisa Selatan tidak hanya akan mengurangi limbah tetapi juga berkontribusi pada peningkatan perekonomian lokal. Potensi ini perlu dioptimalkan agar masyarakat dapat merasakan manfaatnya. Melalui usaha kecil yang berbasis pengolahan ampas tahu, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan mereka dan menciptakan lapangan kerja baru. Dengan demikian, pengembangan usaha berbasis pengolahan limbah pangan ini dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat desa.

III. METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode pelatihan dan pendampingan berkelanjutan. Metode ini melibatkan pelatihan teknis tentang cara mengolah ampas tahu menjadi brownies crispy, diikuti dengan pendampingan berkelanjutan selama proses produksi hingga pemasaran. Pelatihan berfokus pada keterampilan produksi, manajemen usaha, hingga strategi pemasaran digital. Alasan pemilihan metode ini karena pelatihan langsung di lapangan memastikan bahwa masyarakat mendapatkan keterampilan praktis yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha secara mandiri. Pendampingan yang berkelanjutan sangat penting untuk membantu peserta mengatasi kendala teknis maupun pemasaran yang mungkin muncul setelah pelatihan.

a. Peserta

Sasaran pelaksanaan kegiatan ini adalah masyarakat di Desa Marisa Selatan, Kecamatan Marisa, Kabupaten Pohuwato baik secara personal maupun yang tergabung dalam kelompok usaha Bersama (KUBE).

b. Pelaksana kegiatan

Pelaksana kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode sosialisasi, tutorial, dan pendampingan. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:

1) Sosialisasi

Sosialisasi ini dilaksanakan dalam bentuk seminar desa dengan tujuan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang peluang usaha dengan memanfaatkan potensi desa yang kurang atau belum pernah dilirik sebelumnya. Dalam hal ini adalah edukasi mengenai potensi ampas tahu sebagai bahan baku untuk pembuatan brownies crispy yang merupakan salah satu produk pangan bernilai ekonomi tinggi dan memiliki kandungan gizi yang cukup (Purwanti et al., 2020).

2) Pelatihan Produksi

Setelah masyarakat memiliki pemahaman terkait peluang usaha dari ampas tahu, selanjutnya dilaksanakan pelatihan kewirausahaan. Pelatihan ini meliputi proses pengolahan ampas tahu menjadi brownies crispy, dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk (Wahyuni & Lestari, 2018).

3) Pelatihan Manajemen Usaha

Masyarakat dilatih tentang manajemen usaha, yang meliputi pembukuan sederhana, analisis biaya, dan perencanaan pemasaran (Yusuf, 2015).

4) Pelatihan Pemasaran

Masyarakat diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran, termasuk penggunaan media sosial dan platform digital sebagai sarana promosi (Suryani, 2017).

5) Pendampingan Usaha

Setelah pelatihan, akan dilakukan pendampingan untuk memastikan keberlangsungan usaha dan penyesuaian strategi berdasarkan kondisi pasar lokal (Santoso et al., 2019). Pendampingan usaha termasuk perijinan, informasi kandungan gizi, dan sertifikasi halal produk.



Gambar 2. Pelatihan Produksi : Demo masak pembuatan brownies crispy dari ampas tahu

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ampas tahu sangat berpotensi untuk diolah kembali menjadi makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Wati dalam (Broto et al., 2021) yaitu mengolah ampas tahu menjadi tepung ampas tahu, menemukan bahwa ampas tahu memiliki kandungan karbohidrat sebesar 66,24%, 17,72% protein, 3,23% serat kasar, dan lemak sebesar 2,62%. Dalam penelitiannya juga, wati membandingkan kandungan ampas tahu tersebut dengan

kandungan tepung terigu dan menemukan bahwa kandungan ampas tahu lebih besar dibandingkan tepung terigu dengan berat yang sama. Olehnya ampas tahu memiliki potensi untuk dijadikan sebagai bahan makanan yang tidak hanya murah tapi juga mengandung nilai gizi yang cukup memadai.

Setelah mengikuti rangkaian pelatihan yang difasilitasi oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Gorontalo, masyarakat Desa Marisa Selatan kini mampu memproduksi brownies crispy berbahan dasar ampas tahu dengan kualitas yang baik. Pelatihan tersebut meliputi teknik pengolahan ampas tahu, penambahan bahan-bahan pendukung untuk meningkatkan cita rasa, hingga strategi menjaga konsistensi tekstur dan kualitas produk. Produk brownies crispy yang dihasilkan oleh masyarakat memiliki tekstur yang renyah dengan rasa yang disukai oleh konsumen lokal, menunjukkan keberhasilan dari program pelatihan yang dilakukan. Hasil evaluasi terhadap produk menunjukkan bahwa inovasi ini sejalan dengan penelitian (Wulandari et al., 2017), di mana ampas tahu dapat diolah menjadi produk makanan yang diterima dengan baik oleh masyarakat luas.

Selain dari segi rasa dan tekstur, pengolahan ampas tahu menjadi brownies crispy juga memiliki dampak positif dalam hal pengurangan limbah. Ampas tahu, yang biasanya dianggap sebagai limbah produksi tahu, kini memiliki nilai tambah ekonomi dengan diubah menjadi produk yang memiliki nilai jual. Hal ini memberikan keuntungan ganda, baik dalam aspek lingkungan dengan mengurangi jumlah limbah yang dibuang, maupun dalam aspek ekonomi dengan menciptakan produk bernilai tinggi yang dapat memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat. Masyarakat yang dilibatkan dalam program ini juga mendapat manfaat dari pelatihan manajemen usaha, sehingga mereka lebih siap dalam mengelola keuangan usaha secara profesional.



Gambar 3. Bahan Baku Ampas Tahu Dan Bahan Lain dan Proses Pembuatan Adonan

Manajemen usaha yang baik menjadi faktor kunci keberhasilan produk brownies crispy ampas tahu ini. Dalam pelatihan tersebut, peserta diberikan pengetahuan tentang bagaimana mengatur pemasukan dan pengeluaran, menghitung biaya produksi, serta menentukan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan. Peserta juga dilatih untuk mengelola persediaan bahan baku dan produk jadi, sehingga operasional usaha dapat berjalan dengan lebih efisien. Lebih lanjut, (Sutrisno & Handayani, 2018) menunjukkan bahwa penerapan strategi pemasaran digital melalui media sosial juga telah dimulai oleh beberapa peserta. Dengan memanfaatkan platform seperti Facebook dan Instagram, mereka mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan produk mereka.

Namun, seperti dalam program pengembangan usaha lainnya, masyarakat di Desa Marisa Selatan juga dihadapkan pada beberapa kendala. Salah satu kendala yang muncul adalah keterbatasan alat produksi yang memadai. Sebagian peserta masih menggunakan peralatan sederhana dalam proses pembuatan brownies

crispy, yang mempengaruhi kapasitas produksi. Selain itu, ketersediaan bahan baku pendukung, seperti tepung dan bahan penunjang lainnya, terkadang menjadi masalah karena fluktuasi harga. Meski demikian, dengan pendampingan dan solusi yang tepat, tantangan ini dapat diatasi, seperti pendampingan penyusunan proposal usaha yang bisa membantu kelompok usaha untuk memperoleh modal dan mesin-mesin produksi.

Secara keseluruhan, program pelatihan ini diharapkan menunjukkan dampak positif yang signifikan terhadap pendapatan masyarakat. Sebagian besar peserta menyampaikan minatnya untuk menjalankan usaha brownies crispy berbahan baku ampas tahu ini. Hal ini selaras dengan temuan dari (Wijaya et al., 2016), yang menyatakan bahwa usaha kecil berbasis pengolahan pangan lokal dapat berkembang dengan dukungan pelatihan yang tepat dan pendampingan berkelanjutan. Program pengembangan usaha di Desa Marisa Selatan ini memberikan bukti nyata bahwa dengan pengetahuan yang tepat, masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal untuk menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi.

Untuk menjaga keberlanjutan usaha, dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah daerah, lembaga pendidikan, serta mitra swasta sangat diperlukan. Kerjasama dalam bentuk pemberian alat produksi yang lebih modern, bantuan modal usaha, dan pelatihan lanjutan dapat menjadi langkah strategis untuk mengembangkan usaha brownies crispy berbahan dasar ampas tahu ini. Selain itu, pengembangan pasar yang lebih luas, baik lokal maupun regional, dapat dilakukan untuk meningkatkan skala usaha dan memperluas peluang bisnis bagi masyarakat setempat. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi sesaat, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat bagi keberlanjutan usaha masyarakat di masa mendatang.



Gambar 4. Produk Jadi

V. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini berhasil memberdayakan masyarakat Desa Marisa Selatan dengan mengubah limbah ampas tahu menjadi produk bernilai jual tinggi, yaitu brownies crispy. Melalui pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam produksi, tetapi juga kemampuan manajemen usaha yang baik. Pemasaran produk melalui media sosial juga mulai diterapkan, membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pemanfaatan limbah pangan seperti ampas tahu dapat menjadi solusi yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, sekaligus mengurangi dampak lingkungan akibat limbah produksi tahu. Diharapkan program ini dapat berkelanjutan dengan dukungan dari pemerintah daerah dan pihak terkait.

Dari segi produksi, brownies crispy berbahan ampas tahu ini memiliki keunggulan biaya bahan baku yang rendah—sekitar 30% lebih murah dibandingkan dengan bahan baku konvensional. Hal ini turut

meningkatkan margin keuntungan bagi pelaku usaha. Sehingga dampak ekonomi dari program ini sangat signifikan, terutama dalam membuka peluang usaha baru. Keberhasilan program ini tidak hanya menunjukkan potensi ekonomi dari pemanfaatan limbah pangan, tetapi juga pentingnya dukungan dari pihak terkait, termasuk pemerintah daerah dan lembaga pendampingan. Dalam jangka panjang, keberlanjutan program ini memerlukan kolaborasi dengan pihak-pihak yang mampu memperluas pasar dan memberikan akses pada teknologi produksi yang lebih canggih. Program ini juga menjadi model pengembangan ekonomi berbasis pemberdayaan lokal yang dapat direplikasi di daerah lain dengan potensi limbah serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- Broto, W. R., Arifan, F., Supriyo, E., Pudjihasuti, I., Aldi, V., & Aldo, G. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) Di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 2(2), 136–140.
- Handayani, T., & Kurniawan, D. (2017). Pengelolaan Limbah Pangan di Industri Tahu. *Jurnal Industri Hijau*, 4(2), 102–109.
- Herlina, R. (2016). *Manajemen Usaha Kecil dan Menengah di Era Globalisasi*. Pustaka Nusantara.
- Prabowo, A., Setiawan, I., & Rahayu, S. (2019). Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pembuatan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 23–29.
- Purwanti, A., Sari, P., & Lestari, D. (2020). Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Produk Pangan Bernilai Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 45–52.
- Rasid, A. U., Ernikawati, E., Moonti, R. M., Adipu, Y., Nuna, M., Malapo, F., Arafa, R., Kaharu, I. A., Haris, M. Z. A., Kiwo, Y., Kiwo, N., Labaco, N., Labuna, S. R., Albakir, R. R., & Salindeho, F. L. (2022). Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Alternatif Pengganti Semen Dalam Pembuatan Paving Block. *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.32662/insancita.v4i2.1718>
- Santoso, D., Sudrajat, A., & Darmawan, R. (2019). Pendampingan Usaha Berbasis Pengolahan Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 11–19.
- Suryani, R. (2017). *Strategi Pemasaran Produk Pangan di Era Digital*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sutrisno, A., & Handayani, N. (2018). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Kewirausahaan untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal. *Jurnal Kewirausahaan*, 10(3), 56–65.
- Wahyuni, S., & Lestari, A. (2018). Inovasi Produk Pangan Berbasis Limbah Pangan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 89–96.
- Wijaya, F., Hermanto, S., & Taufik, A. (2016). Pengembangan Usaha Kecil Berbasis Produk Lokal. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 15(2), 67–75.
- Wulandari, S., Putri, A., & Anwar, H. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Produk Makanan Alternatif. *Jurnal Penelitian Pangan*, 13(1), 78–85.
- Yusuf, M. (2015). *Manajemen Usaha Kecil Menengah*. Airlangga University Press.