
PPM USAHA MIKRO JAJANAN DI JAMBANGAN SURABAYA

Hendrik Rizqiawan¹, Iful Novianto², Galuh Argo Permana³, Aris Candra Wahyudi⁴

^{1,2,3,4}Universitas Wijaya Putra

hendrikrizqiawan@uwp.ac.id, ifulnovianto@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra pada program pemberdayaan masyarakat ini merupakan seorang ibu rumah tangga tanpa suami yang berusia 46 tahun yang bertempat tinggal di Kelurahan Jambangan Kota Surabaya. Mitra menjalankan usahanya dengan melayani berbagai pesanan jajanan yang bisa diproduksi dari rumah, diantaranya adalah aneka donat (donat topping & donat bombolini) dan kue sus. Mitra mengalami beberapa keterbatasan dan hambatan dalam menjalankan usahanya, yaitu pada aspek produksi dan pemasaran. Permasalahan yang mitra alami pada aspek produksi antara lain: 1) Mitra masih melakukan proses pengulenan adonan secara manual. Mitra menyadari bahwa di usianya yang semakin bertambah, tenaga dan kekuatan tangan yang mitra miliki tidak seperti dulu; dan 2) Mitra tidak menggunakan perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai, semisal celemek atau apron. Kemudian pada permasalahan aspek pemasaran adalah lokasi usaha mitra belum terdaftar di Google Maps. Adapun solusi atau kegiatan yang telah dilaksanakan antara lain: 1) Pengadaan dan serah terima peralatan produksi yang otomatis berupa *stand mixer* adonan; 2) Pendampingan cara penggunaan dan perawatan peralatan produksi yang otomatis berupa *stand mixer* adonan; 3) Pengadaan dan serah terima perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai berupa celemek/apron; 4) Sosialisasi pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi pangan; 5) Pendampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas produksi pangan yang berupa celemek/apron.; 6) Pendampingan pendaftaran lokasi usaha mitra pada Google Maps.

Kata Kunci: Usaha Mikro; Jajanan; Pemberdayaan Wanita

PENDAHULUAN

Jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kepmenkes RI, 2003). Jajanan dibagi menjadi 4 (empat) kelompok, yaitu: 1) Makanan utama seperti nasi rames, nasi pecel, bakso, mie ayam dan sebagainya; 2) Snack atau panganan seperti kue-kue, donat, onde-onde, aneka gorengan dan sebagainya; 3) Golongan minuman seperti es teh, es dawet, es campur dan lainnya; dan 4) Buah-buahan segar (Febry, 2010). Dalam mempertahankan kehidupan, masyarakat menganggap makanan sebagai

kebutuhan utama (primer). Setiap hari mereka membutuhkan asupan makanan sebagai sumber energi agar dapat melakukan kegiatan atau beraktivitas (Sunjata et al, 2014). Sebuah hasil penelitian terkait perilaku “njajan” pada masyarakat Indonesia juga ditemukan berdasarkan survey pada tahun 2014, dimana survey yang menggunakan 86.529 responden dari 34 provinsi di Indonesia tersebut menyebutkan bahwa 82% dari total responden ketika berbelanja produk pangan lebih memilih makanan yang memiliki bahan dasar berupa sereal dan olahan yang didominasi beras, terigu dan roti manis (Sari & Rachmawati, 2020). Salah satu jajanan dengan bahan baku dasar terigu yang banyak digemari oleh berbagai kalangan

masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa adalah donat, karena rasa dari donat sangat mantap untuk dinikmati pada saat apapun (Artiningsih, 2016). Produk jajanan yang mitra produksi dan jajakan pada program pemberdayaan masyarakat atau PPM ini adalah aneka jajanan dimana sebagian besar merupakan olahan pangan berbahan baku dari terigu seperti donat, donat bombolini dan kue sus.



Gambar 1. Tim melakukan kunjungan ke rumah mitra

Mitra pada program pemberdayaan masyarakat ini merupakan seorang ibu rumah tangga single parent yang berusia 46 tahun yang bertempat tinggal di Kelurahan Jambangan Kota Surabaya. Wanita bernama lengkap Diana Marsita yang biasa dipanggil Mbak Diana tersebut menjalankan berbagai usaha sebagai sumber mata pencahariannya. Salah satu usaha yang beliau geluti secara rutin selama kurun waktu 5 tahun ini adalah menjalankan usaha mikro jajanan. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari hingga sebagai biaya sekolah 2 anaknya, mitra melayani berbagai pesanan jajanan yang bisa diproduksi dari rumah. Mulai dari aneka donat (donat topping & donat bombolini), kue sus, pizza rumahan, nastar, kue kacang, lempur, risol, kue tart, aneka roti dan lain sebagainya. Selain menerima pesanan, mitra juga menjajakan produknya pada kegiatan *Car Free Day* (CFD) setiap hari Minggu yang berlokasi di Masjid Agung Surabaya. Omset yang mitra dapatkan tidak menentu, sekitar 1,5 juta sampai 2,5 juta setiap bulannya. Dalam menjalankan usahanya, mitra kerap kali dibantu oleh anak bungsunya yang masih kelas 5 SD, seperti membeli bahan baku atau mengantarkan pesanan ke pelanggan yang lokasinya tidak jauh dari rumah mitra. Anak pertama mitra jarang terlibat karena sedang menempuh pendidikan

di luar kota. Namun jika ada pesanan dengan jumlah banyak, mitra terkadang meminta bantuan dari tetangga. Momen tersebut biasanya muncul ketika pada Bulan Ramadhan dan mendekati hari raya Idul Fitri.



Gambar 2. Produk mitra yang berupa kue sus dan donat bombolini

Salah satu produk jajanan mitra yang saat ini sering mendapat pesanan dan juga yang kerap dijajakan pada kegiatan *Car Free Day* (CFD) adalah donat topping, donat bombolini dan kue sus yang dijual seharga Rp. 30.000 setiap box kecil isi 6 pcs atau Rp. 70.000 box besar isi 15 pcs. Produk jajanan mitra tersebut memiliki potensi yang tinggi untuk dipasarkan kepada masyarakat luas, karena donat adalah salah satu camilan yang lezat dan telah menjadi makanan kudapan yang populer di seluruh dunia (Toemon, 2020; Anggraini & Kristiastuti, 2015). Terlebih tempat tinggal mitra yang berada di perkampungan padat penduduk, peluang keberhasilan mitra untuk memasarkan produk jajanannya tersebut cukup besar. Proses produksi produk mitra yang berupa jajanan donat tersebut cukup sederhana namun membutuhkan ketelatenan, mengingat adonan harus dalam kondisi tertentu agar siap digoreng.

Namun ada keterbatasan dan hambatan yang mitra miliki sehingga belum maksimal dalam menjalankan usahanya. Keterbatasan dan hambatan tersebut berupa permasalahan pada aspek produksi dan pemasaran. Sebagaimana yang dijelaskan pada tahapan proses produksi produk jajanan mitra, salah satu tahapan yang cukup vital dan memiliki pengaruh pada kualitas produk mitra adalah tahapan proses pengulenan. Proses pengulenan dilakukan biasanya pada saat memproduksi olahan pangan berbahan baku dari terigu yang digoreng atau dipanggang, seperti aneka donat (donat topping & donat bombolini), kue sus, aneka roti dan

sebagainya. Selama ini mitra melakukan tahapan tersebut secara manual. Mitra menyadari bahwa di usianya yang semakin bertambah, tenaga dan kekuatan tangan yang mitra miliki tidak seperti dulu. Beberapa kali adonan tidak kalis karena proses pengulenan yang mitra lakukan kurang tepat. Hal tersebut menyebabkan waktu yang dibutuhkan semakin lama, tentunya juga membuat mitra semakin bekerja lebih ekstra. Oleh karena itu, diperlukan adanya alat produksi yang mitra gunakan khususnya pada tahapan proses pengulenan adonan. Salah satu alat yang dinilai dapat menjadi solusi mitra pada aspek produksi tersebut adalah mesin pengaduk adonan. Dengan menggunakan peralatan produksi yang otomatis seperti mesin pengaduk adonan dapat menghasilkan adonan kue donat menjadi lebih homogen dan menyebabkan cita rasa donat yang dihasilkan menjadi lebih enak (Artiningsih, 2016). Penggunaan mesin pengaduk donat atau mixer dapat meningkatkan produktivitas sehingga lebih efisien, selain itu dihasilkan adonan yang lebih lembut dan meningkatkan cita rasa, dan meringankan beban kelelahan tangan pembuatnya (Ulfah et al, 2021). Selain itu, peralatan produksi yang otomatis seperti mesin pengaduk adonan dapat meningkatkan kapasitas produksi pelaku usaha makanan ringan atau kudapan (Rizqiawan et al, 2020; Rizqiawan et al, 2021). Permasalahan selanjutnya pada aspek produksi adalah mitra tidak menggunakan perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai pada proses produksi. Ketika tim melakukan kunjungan, mitra tidak menggunakan apron atau celemek ketika memproduksi salah satu produk jajanan donat. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk mitra yang notabene produk pangan atau makanan. Sebagaimana yang tercantum di Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, pengolah makanan harus menggunakan celemek atau apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemaran, celemek atau apron juga berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor (Permenkes RI, 2010; Nurhayati et al, 2020).



Gambar 3. Proses produksi donat topping dan donat bombolini yang dilakukan mitra

Pada permasalahan aspek pemasaran, alamat rumah mitra yang dijadikan lokasi usaha juga belum muncul di Google Map. Padahal penerapan pemasaran secara elektronik atau *e-marketing* berbasis Google Maps dianggap mampu memberikan dampak atau pengaruh positif pada pertambahan jumlah pendapatan sebuah usaha, serta membantu proses pengenalan usaha tersebut di kalangan masyarakat serta menjadi alternatif media promosi (Cahya et al, 2022; Insani et al, 2022; Raharjo & Rofiuddin, 2022). Tentunya dengan promosi efektif yang dilakukan mitra diharapkan mampu menarik sebanyak mungkin konsumen yang kemudian berimbas terhadap kenaikan omset. Pada Google Maps terdapat 2 fitur media promosi efektif pada komunikasi bisnis yang dapat dijalankan. Fitur tersebut antara lain fitur menu (makanan dan minuman) serta fitur foto & video (Rizqiawan et al, 2023).

Tujuan dari kegiatan PPM ini dapat dirumuskan sebagai berikut; 1) Meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi dengan menggunakan peralatan produksi yang otomatis; 2) Memperbaiki keselamatan proses produksi dan keamanan produk mitra dengan memberikan sosialisasi pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi pangan serta serah terima barang perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai yang berupa celemek/apron; 3) Meningkatkan jangkauan pemasaran mitra dengan memanfaatkan sentuhan teknologi digital yang berupa pemanfaatan fitur lokasi usaha pada Google Maps.

METODE

Program pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2024 dengan pelaksana tim yang terdiri dari 2 dosen dan

2 mahasiswa Universitas Wijaya Putra (UWP). Adapun para dosen terdiri dari Hendrik Rizqiawan, SE., MM. dan Iful Novianto, SH., MM. Sedangkan mahasiswa yang terlibat adalah Galuh Argo Permana dan Aris Candra Wahyudi dimana keduanya berasal dari Prodi Manajemen UWP. Metode pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat ini dijalankan meliputi pengadaan & serah terima barang, sosialisasi, penerapan teknologi, pelatihan, pendampingan, evaluasi dan keberlanjutan program. Adapun rinciannya adalah sebagai berikut:

1. Pengadaan & serah terima barang berupa peralatan produksi yang otomatis berupa mixer adonan serta perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai berupa celemek/apron.
2. Sosialisasi berupa sosialisasi pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi pangan.
3. Penerapan teknologi berupa pemanfaatan peralatan produksi yang otomatis berupa *stand mixer* adonan pada proses produksi, serta pemanfaatan Google Maps sebagai media promosi.
4. Pelatihan berupa pelatihan pemanfaatan Google Maps sebagai fungsi promosi.
5. Pendampingan berupa pendampingan cara penggunaan dan perawatan peralatan produksi yang otomatis berupa *stand mixer* adonan, pendampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas produksi pangan yang berupa celemek/apron, serta pendampingan pendaftaran lokasi usaha mitra pada Google Maps.
6. Evaluasi kegiatan dilakukan setiap selesai pertemuan dengan mitra terutama pada kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Adapun evaluasi keseluruhan program direncanakan dilakukan pada akhir pertemuan setelah semua kegiatan rampung. Pada keberlanjutan program, mitra tetap dipantau terkait keberlanjutan usaha yang mitra jalankan. Selain itu tim secara berkala memonitoring

terkait kendala yang dialami mitra dalam menjalankan solusi yang sudah tim berikan dengantetap menjalin komunikasi atau menggunakan pendekatan yang lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pendampingan pada Aspek Produksi - Efisiensi dan Efektivitas *Stand Mixer* Adonan

Pada tahapan proses produksi produk jajanan yang mitra lakukan, salah satu tahapan yang cukup vital dan memiliki pengaruh pada kualitas produk adalah tahapan proses pengulenan. Proses pengulenan dilakukan biasanya pada saat memproduksi olahan pangan berbahan baku dari terigu yang digoreng atau dipanggang, seperti aneka donat (donat topping & donat bombolini), kue sus, aneka roti dan sebagainya. Selama ini mitra melakukan tahapan tersebut secara manual. Mitra menyadari bahwa di usianya yang semakin bertambah, tenaga dan kekuatan tangan yang mitra miliki tidak seperti dulu. Selain itu, waktu yang dibutuhkan yaitu selama 30-40 menit pada proses menguleni 1 resep adonan juga dianggap tidak efisien dan melelahkan. Beberapa kali juga terjadi dimana adonan tidak kalis karena proses pengulenan yang mitra lakukan kurang tepat, hal tersebut menyebabkan waktu yang dibutuhkan semakin lama, tentunya juga membuat mitra semakin bekerja lebih ekstra. Oleh karena itu, diperlukan adanya alat produksi yang mitra gunakan khususnya pada tahapan proses pengulenan adonan. Salah satu alat yang dinilai dapat menjadi solusi mitra pada aspek produksi tersebut adalah mesin pengaduk adonan atau yang disebut dengan *stand mixer* adonan otomatis.



Gambar 4. Pendampingan terkait efisiensi dan efektivitas *stand mixer* adonan

Stand mixer adonan yang dihibahkan oleh tim kepada mitra adalah *stand mixer* adonan otomatis yang memiliki spesifikasi antara lain kapasitas mangkok sebesar 6,5 liter, memiliki 6 level pengaturan kecepatan (4500rpm, 6000rpm, 7500rpm, 10000rpm, 15000rpm, 20000rpm & Pulse), material aksesoris (seperti mangkok, alat pengaduk dan lainnya) berbahan *stainless steel* sehingga aman untuk mengolah makanan dan konsumsi daya dari 200Watt hingga 1100Watt tergantung level kecepatan yang digunakan. Pada uji coba produksi yang dilakukan oleh mitra dengan didampingi oleh tim, terjadi peningkatan efektivitas produksi yang berupa adonan lebih kalis dan memiliki tekstur lebih lembut jika dibandingkan ketika menguleni secara manual, dan juga terjadi peningkatan efisiensi waktu yang digunakan untuk menguleni 1 resep adonan. Proses menguleni adonan yang semula membutuhkan waktu 30 menit hingga 40 menit, setelah menggunakan *stand mixer* adonan otomatis tersebut, waktu yang dibutuhkan hanya 20 menit saja pada kecepatan sedang atau level 3, berarti efisiensi waktu yang terjadi hingga 33% sampai 50%. Selain itu, tenaga yang mitra gunakan sangat minim jika dibandingkan dengan menguleni secara manual, hal tersebut sangat sebanding walau bahkan mitra mengeluarkan biaya tambahan untuk daya listrik yang digunakan. Jika dikalkulasikan, biaya daya listrik akibat penggunaan 20 menit *stand mixer* adonan otomatis tersebut pada level kecepatan 3 adalah sebesar 1/3 dikali 0,5Kwh dikali Rp. 1.500 yaitu sebesar Rp. 250. Penggunaan mesin pengaduk donat atau mixer dapat meningkatkan produktivitas sehingga lebih efisien, selain itu dihasilkan adonan yang lebih lembut dan meningkatkan cita rasa, dan meringankan beban kelelahan tangan pembuatnya (Ulfah et al, 2021). Selain itu, peralatan produksi yang otomatis seperti mesin pengaduk adonan dapat meningkatkan kapasitas produksi pelaku usaha makanan ringan atau kudapan (Rizqiawan et al, 2020).

2. Pendampingan pada Aspek Produksi - Higienitas pada Proses Produksi

Pada proses produksi selama ini, mitra tidak menggunakan perlengkapan higienitas produksi

pangan yang sesuai pada proses produksi. Ketika tim melakukan kunjungan, mitra tidak menggunakan apron atau celemek ketika memproduksi salah satu produk jajanan donat. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk mitra yang notabene produk pangan atau makanan. Sebagaimana yang tercantum di Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, pengolah makanan harus menggunakan celemek atau apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemaran, celemek atau apron juga berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor (Permenkes RI, 2010; Nurhayati et al, 2020). Karena itu, selain tim memberikan hibah perlengkapan higienitas pada proses produksi yang berupa apron atau celemek, tim terlebih dahulu memberikan sosialisasi terkait pentingnya higienitas pada proses produksi. Materi yang diberikan merupakan materi yang didapatkan dari Direktorat Surveilans Dan Penyuluhan Keamanan Pangan terkait cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (IRT). Selain itu, tim juga memberikan endampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas produksi pangan yang berupa celemek/apron yang dihibahkan tersebut. Pada pendampingan ini, mitra mendapatkan manfaat yang berupa adanya perlengkapan higienitas produksi pangan yang sesuai berupa celemek/apron, mitra paham pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi pangan dan mitra paham cara menggunakan dan merawat celemek/apron.



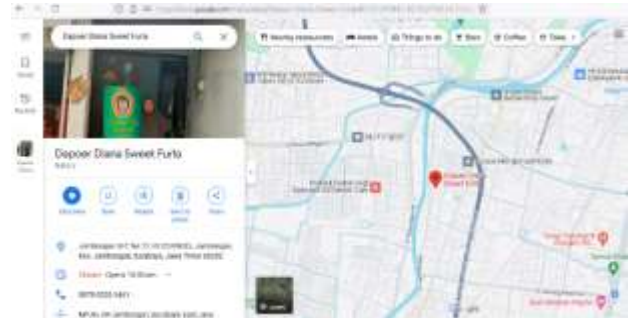
Gambar 5. Pendampingan terkait higienitas pada proses produksi

3. Pendampingan pada Aspek Pemasaran

Alamat rumah mitra yang dijadikan lokasi usaha sebelum dilakukan pendampingan belum muncul di Google Map. Padahal penerapan pemasaran secara elektronik atau *e-marketing* berbasis Google Maps dianggap mampu memberikan dampak atau pengaruh positif pada penambahan jumlah pendapatan sebuah usaha, serta membantu proses pengenalan usaha tersebut di kalangan masyarakat serta menjadi alternatif media promosi (Cahya et al, 2022; Insani et al, 2022; Raharjo & Rofiuddin, 2022). Oleh sebab itu, pada salah satu program pemberdayaan ini tim memberikan pendampingan mengenai pendaftaran lokasi usaha mitra pada Google Maps dan pelatihan pemanfaatan Google Maps sebagai media promosi. Dengan adanya lokasi usaha mitra yang terdaftar di Google Maps, diharapkan mampu membantu mitra dalam melakukan promosi dan menarik sebanyak mungkin konsumen yang kemudian berimbas terhadap kenaikan omset. Pada Google Maps terdapat 2 fitur media promosi efektif pada komunikasi bisnis yang dapat dijalankan. Fitur tersebut antara lain fitur menu (makanan dan minuman) serta fitur foto & video (Rizqiawan et al, 2023).



Gambar 6. Pendampingan pendaftaran lokasi usaha mitra pada Google Maps



Gambar 7. Tampilan lokasi usaha mitra pada Google Maps

KESIMPULAN

Pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat (PPM) sementara ini sudah berjalan sesuai rencana walaupun ada kendala khususnya pada jadwal pelaksanaan, dimana direncanakan dimulai bulan Juni namun baru dapat dilakukan pada bulan Juli 2024. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program selama ini sangat kooperatif dan pro aktif dalam rangka menunjang kegiatan program pada kegiatan PPM ini dapat berjalan sesuai harapan sehingga usaha mitra dapat berkembang. Mitra berkenan menggunakan beberapa peralatan produksi dan perlengkapan lain yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program ini, seperti mangkok, talenan, baskom hingga akses listrik pada uji coba pengoperasian *stand mixer* adonan. Dengan adanya 1 unit *stand mixer* adonan, terjadi peningkatan efektivitas pengulenan adonan pada proses produksi yang berupa adonan lebih kalis dan memiliki tekstur lebih lembut jika dibandingkan ketika menguleni secara manual dan juga terjadi peningkatan efisiensi pengulenan adonan pada proses produksi 1 resep, yang semula jika dilakukan manual membutuhkan waktu 30 sampai 40 menit, dengan *stand mixer* adonan otomatis waktu yang dibutuhkan maksimal 20 menit.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami sebagai tim pelaksana program pemberdayaan masyarakat (PPM) ini menyampaikan terima kasih kepada Bapak Dr. Budi Endarto, SH., M.Hum (Rektor Universitas Wijaya Putra), LPPM Universitas Wijaya Putra, Ibu Dr.

Woro Utari, SE., MM. (Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis), Dr. Ibu Dwi Lesno Panglipursari, SE., MM. (Kaprodin Manajemen), serta semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang membantu dalam rampungnya pelaksanaan keseluruhan program.

REFERENSI

- Anggraini, E. F. & Kristiastuti, D. (2015). Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) terhadap Sifat Organoleptik Donat. *E-journal Boga*, 4(8), pp. 63-70.
- Artiningsih, N. K. A., Kusumayanti, H., Widodo, B. & Broto, R. TD. W. (2016). Penerapan Penggunaan Mixer pada Industri Donat di Bawen Kabupaten Semarang. *Seminar Nasional 5th UNS SME SUMMIT & AWARDS 2016 Peningkatan Kapabilitas UMKM Dalam Mewujudkan "UMKM Naik Kelas"*, pp. 179-184.
- Cahya, B. T., Widyarani, E., Rohmah, F. & Islamiah, M. H. (2022). Urgensi E-Marketing Berbasis Google Maps pada Keberlangsungan Usaha Entrepreneur Muslim (Studi pada Kabupaten Demak). *Kompartemen: Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 20(1), pp. 126-42. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30595/kompartemen.v20i1.12328>
- Febry, F. (2010). Kebiasaan Jajan Pada Anak. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 1(2), pp. 81-84.
- Insani, S. F., Syahrial, Y. & Putra, A. P. (2022). Optimalisasi Aplikasi Google Maps sebagai Alternatif Media Promosi pada UMKM di Shelter Taman Sriwedari Article Info. *Jurnal Warta LPM*, 25(1), pp. 44-56. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i1.596>
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E. & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), pp. 35-43. <https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33014>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Raharjo, N. P. & Rofiuddin, M. (2022). Strategi Digital Marketing Dalam Usaha Mikro Kecil Menengah di Desa Bringin, Kabupaten Tuban. *Widya Cipta: Jurnal Sekretari Dan Manajemen*, 6(2), pp. 168-75. <https://doi.org/10.31294/widyacipta.v6i2.12754>
- Rizqiawan, H., Indrawati, T. & Novianto, I. (2023). Efektivitas Google Maps Sebagai Fungsi Promosi dan Media EWOM pada Pelaku Usaha Kuliner Surabaya. *Jurnal Orientasi Bisnis dan Entrepreneurship*, 4(2), pp. 153-65. <https://doi.org/10.33476/jobs.v4i2.4139>
- Rizqiawan, H., Novianto, I. & Subaderi, S. (2020). PKM Kelompok Usaha Ibu Rumah Tangga Kelurahan Lakarsantri Kota Surabaya. *Journal Abdimas Musi Charitas*, 4(2), pp. 21-8.
- Rizqiawan, H., Novianto, I. & Subaderi, S. (2021). Model of Application of Technology to Increase Income in Micro Business Clover Stick in The Face of Covid19 Pandemic Era. *Procedia of Social Sciences and Humanities*, 1(2021): *Proceedings of the 2nd International Conference On Intellectuals Global Responsibility (ICIGR 2020)*.
- Sari, Y. D. & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014). *Penelitian Gizi dan Makanan*, 43(1), pp. 29-40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Sunjata, W. P., Sumarno, S. & Mumfangan, T. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Daerah Istimewa Yogyakarta.

Toemon, S. (2020). Donat Populer di Seluruh Dunia, Mengapa Bagian Tengah Donat Berlubang?. 09 Juli 2020. <https://bobo.grid.id/read/082232469/donat-populer-di-seluruh-dunia-mengapa-bagian-tengah-donat-berlubang?page=all>

Ulfah, M., Arina, F. & Katili, P.B. (2021). Upaya Peningkatan Produktivitas IKM “Idonute” Dalam Proses Dan Pengemasan. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*.