
PPM UMK KUE PASTEL DI MANUKAN KULON SURABAYA

Trisa Indrawati¹, Hendrik Rizqiawan², Aminatuzzuhro³, Galuh Argo Permana⁴, Aris Candra Wahyudi⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Wijaya Putra

trisaindrawati@uwp.ac.id, hendrikrizqiawan@uwp.ac.id, aminatuzzuhro@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra kegiatan program PPM ini merupakan salah satu pelaku usaha kue pastel. Mitra yang bernama lengkap Winda Riska Febrina tersebut merupakan wanita berusia 38 tahun yang menjalankan usahanya dengan membuka stan kue yang berlokasi di Jl. Manukan Tengah Surabaya dengan merek “Iki Pastel”. Permasalahan yang mitra hadapi meliputi aspek produksi, pemasaran dan keuangan. Pada aspek permasalahan produksi, mitra tidak menggunakan perlengkapan higienitas yang memadai seperti menggunakan apron. Kemudian, alat produksi kompor yang dibeli dengan kondisi bekas sering mengalami masalah. Pada aspek permasalahan pemasaran, etalase yang digunakan dalam kegiatan penjualan kurang layak, karena tidak memiliki penutup yang sesuai. Selanjutnya, lokasi stan usaha mitra belum terdaftar di Google Maps. Pada aspek permasalahan keuangan, mitra dinilai kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan. Solusi dan metode pelaksanaan yang telah diberikan antara lain pengadaan dan serah terima perlengkapan higienitas yang memadai ketika produksi yang berupa apron, sosialisasi pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan, pendampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas yang berupa apron, pengadaan dan serah terima peralatan produksi berupa kompor dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik, pendampingan cara penggunaan dan perawatan peralatan produksi tersebut, pengadaan dan serah terima etalase penjualan yang lebih layak, pendampingan cara penggunaan dan perawatan etalase tersebut, pendampingan pendaftaran lokasi stan usaha mitra pada Google Maps, pengadaan dan serah terima buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya, serta pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra.

Kata Kunci: Usaha Mikro dan Kecil; Kue Pastel; Pemberdayaan Wanita

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak ragam makanan ringan atau kue yang biasa diujakan oleh berbagai pelaku usaha kuliner yang banyak tersebar. Mulai dari rumah makan, pusat perbelanjaan hingga pedagang kaki lima. Bentuk dan rasa dari kue tersebut juga sangat beragam. Salah satu kue yang cukup populer dan banyak memiliki penggemar mulai dari anak-anak hingga orang dewasa di Indonesia adalah kue pastel (Afrilian, 2021). Pastel adalah produk pangan yang memiliki bahan dasar

tepung terigu dan berbentuk setengah lingkaran. Pada proses pemasakannya biasanya dilakukan dengan cara digoreng atau dipanggang. Pastel terdapat beberapa jenis yaitu, pastel goreng, pastel kukus, dan pastel panggang (Meilani & Mulyatiningsih, 2021). Selain populer dan memiliki rasa yang lezat, kue pastel juga merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan gizi tersebut meliputi protein, karbohidrat, kalsium hingga zat besi (Direktorat Standardisasi Produk Pangan, 2013).



Gambar 1. Ketua tim pelaksana berkunjung pada stan usaha mitra

Mitra kegiatan program pendampingan pada masyarakat atau PPM ini merupakan salah satu pelaku usaha kue pastel. Mitra yang bernama lengkap Winda Riska Febrina tersebut merupakan wanita berusia 38 tahun yang menjalankan usahanya dengan membuka stan kue yang berlokasi di Manukan Kulon Kota Surabaya, tepatnya di Jl. Manukan Tengah Blok G No. 7 dengan merek “Iki Pastel”. Mitra sebelumnya menjalankan usaha kue pastel mini yang berisi abon. Namun karena dianggap kurang memiliki omset yang baik, mitra dibantu suaminya pada akhir tahun lalu memulai usaha kue pastel reguler yang berisi olahan sayur wortel, kentang, telur dan daging ayam. Stan usaha mitra berada di halaman depan rumah saudara suaminya, sehingga tidak mengeluarkan biaya lebih untuk menyewa tempat. Mitra menjajakan kue pastelnya setiap hari dan libur 2 kali dalam 1 bulan. Stan dibuka mulai jam 3 sore hingga pukul 9 malam. Mitra membuka stannya pada sore hari karena di pagi hingga siang harinya dia bersama suami menyiapkan kue pastel hingga dalam kondisi siap goreng di rumahnya yang tidak jauh dari lokasi stan, yaitu di Dukuh Bungkal Sambikerep Surabaya. Saat ini rata-rata omset yang mitra hasilkan per hari sekitar 200 ribu rupiah hingga 250 ribu rupiah dengan penjualan kue pastel sebanyak 70 hingga 80 buah pada hari kerja dan bertambah sekitar 10 hingga 20 buah pada akhir minggu dengan omset hingga sebesar 300 ribu. Di bulan ramadhan kemarin penjualan kue pastel mitra menyentuh hingga 150 buah per hari. Suami mitra yang bernama Pak Rizki sekarang fokus membantu mitra

karena usaha yang dia jalankan sebelumnya yaitu produksi tas dan dompet kulit dianggap kurang menghasilkan atau perputaran uangnya lama.

Produk mitra yang berupa pastel tersebut tentunya bisa dianggap sebagai komoditas atau produk usaha yang memiliki potensi yang tinggi, karena selain dikenal populer di masyarakat, kue pastel memiliki rasa yang lezat juga memiliki kandungan gizi yang baik. Selain itu, harga kue pastel mitra juga cukup terjangkau, yaitu 3 ribu rupiah per buah untuk kue pastel varian isi telur dan 4 ribu rupiah untuk varian isi daging ayam. Stan mitra yang berlokasi cukup strategis dimana berada di pinggir jalan besar juga bisa menjadi faktor yang menambah potensi keberhasilan mitra. Lokasi usaha adalah salah satu hal utama yang perlu dipertimbangkan oleh pelaku usaha. Lokasi yang strategis menjadi satu diantara beberapa faktor penting dan dapat menentukan tingkat keberhasilan suatu usaha (Wahyudi & Lau, 2014). Terlebih lokasi stan usaha mitra berada di sekitar pemukiman yang cukup padat penduduknya, sehingga peluang keberhasilan mitra untuk menjalankan usahanya tersebut cukup besar.



Gambar 2. Mitra melayani pembeli kue pastelnya

Dalam menjalankan usaha “Iki Pastel” tersebut, mitra yang memulainya dengan keterbatasan modal memiliki beberapa hambatan dan permasalahan. Permasalahan tersebut berupa permasalahan pada aspek produksi, pemasaran dan keuangan. Pada aspek permasalahan produksi, mitra dan suami tidak menggunakan perlengkapan higienitas yang memadai ketika produksi, seperti menggunakan apron. Sebagaimana gambar 3, mitra tidak menggunakan apron ketika melakukan produksi. Hal tersebut tentunya dapat berpengaruh

pada keamanan dan kebersihan produk mitra. Padahal untuk melindungi makanan dari kontaminasi dan pencemaran benda asing, pengolahan makanan harus menggunakan apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemaran, celemek juga berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2011; Nurhayati et al, 2020). Selain itu pada aspek permasalahan produksi lainnya, karena modal yang terbatas, salah satu alat produksi mitra yaitu kompor yang dibeli dengan kondisi bekas sering mengalami masalah. Saat ini mitra hanya menggunakan kompor satu tungku tersebut. Dan kondisi kompor tersebut sering mengalami masalah, salah satunya adalah seringnya api menyala secara tidak merata. Hal tersebut dapat menyebabkan produk tidak matang dengan baik dan terkadang terdapat beberapa bagian yang gosong.



Gambar 3. Proses pembuatan dan penggorengan kue pastel "Iki Pastel"

Kemudian pada aspek permasalahan pemasaran, etalase yang mitra gunakan dalam kegiatan penjualan kurang layak. Etalase yang mitra gunakan saat ini diberi oleh saudaranya ketika memulai usaha stan kue pastel. Etalase yang digunakan untuk kegiatan penjualan tersebut dinilai kurang layak, karena tidak memiliki penutup yang sesuai sebagaimana mestinya etalase. Selain kurang aman, hal tersebut dapat menyebabkan produk mitra yang berupa pastel terkontaminasi oleh debu, asap hingga serangga. Aspek permasalahan pemasaran lainnya adalah lokasi stan usaha mitra belum terdaftar di Google Maps. Alamat stan 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). Pada Google Maps terdapat fitur yang dapat dimanfaatkan sebagai media promosi yang efektif pada komunikasi bisnis yang dijalankan. Fitur tersebut antara lain fitur menu (makanan dan minuman) serta fitur foto & video. Hal tersebut menandakan bahwa Google Maps dapat dimanfaatkan oleh mitra sebagai fungsi atau media promosi dalam menjalankan usahanya (Rizqiawan et al, 2023). Lalu pada aspek permasalahan keuangan, mitra dinilai kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan. Mitra kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan, baik ketika membeli bahan baku (uang keluar) dan ketika melakukan penjualan (uang masuk). Hal tersebut diketahui ketika tim menanyakan tentang bagaimana manajemen keuangan yang dilakukan oleh mitra, mitra dan suami hanya senyum kecut dan menyebutkan bahwa yang terpenting bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan pada hari itu dan bisa membeli bahan baku besok hari. Padahal, dengan melakukan pencatatan keuangan yang tertib dan baik, mitra sebagai pelaku usaha dapat meningkatkan omzet usahanya (Indrawati et al, 2022). Kemampuan pencatatan keuangan dapat selaras dengan peningkatan penghasilan usaha khususnya pada UKM (Afkari et al., 2018).

Tujuan dari program PPM ini antara lain; 1) 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; 2) Meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi dengan menggunakan peralatan produksi dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik; 3) Perbaiki media penjualan mitra yang berupa etalase penjualan yang lebih layak; 4) Meningkatkan jangkauan pemasaran mitra dengan memanfaatkan sentuhan teknologi digital yang berupa pemanfaatan fitur lokasi usaha pada Google Maps; 5) Peningkatan kompetensi mitra dalam melakukan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra.

METODE

PPM atau program pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2024 dengan pelaksana tim yang terdiri dari 3 dosen dan 2 mahasiswa Universitas Wijaya Putra (UWP). Adapun para dosen terdiri dari Dr. Trisa Indrawati, SE., MM. sebagai Ketua Pelaksana, Hendrik Rizqiawan, SE., MM. (Anggota 1) dan Aminatuzzuhro, SE., MSi. (Anggota 2). Sedangkan mahasiswa yang terlibat adalah Galuh Argo Permana dan Aris Candra Wahyudi dimana keduanya berasal dari Prodi Manajemen UWP. Adapun metode pelaksanaan yang digunakan berisi kegiatan sebagai berikut:

1. Pengadaan & serah terima barang-barang yang terdiri dari:
 - (1) Perlengkapan higienitas ketika proses produksi yang berupa apron;
 - (2) Penambahan atau peningkatan peralatan produksi berupa kompor dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik;
 - (3) Etalase penjualan yang lebih layak;
 - (4) Buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya.
2. Sosialisasi kepada mitra berupa:
 - (1) Sosialisasi pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan.
3. Pelatihan dan pendampingan terkait:
 - (1) Penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas yang berupa apron;
 - (2) Penggunaan dan perawatan peralatan produksi berupa kompor dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik;
 - (3) Penggunaan dan perawatan etalase penjualan yang lebih layak;
 - (4) Pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra.
4. Evaluasi dan keberlanjutan program.
Evaluasi dilakukan setiap di akhir pertemuan pelatihan dan pendampingan pada semua aspek permasalahan dengan memastikan peralatan dan perlengkapan yang sudah diberikan dapat

berfungsi efektif dan mitra memiliki pemahaman yang cukup dari pelatihan dan pendampingan yang sudah diberikan. Pemantauan direncanakan akan tetap dilakukan setelah program pendampingan rampung, untuk mengecek kondisi perlengkapan dan peralatan yang sudah diberikan, serta konsistensi mitra terkait mengatasi aspek permasalahan yang ada sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pendampingan pada Aspek Produksi



Gambar 4. Sosialisasi tentang pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan

Mitra dan suami tidak menggunakan perlengkapan higienitas yang memadai ketika produksi, seperti menggunakan apron. Hal tersebut tentunya dapat berpengaruh pada keamanan dan kebersihan produk mitra. Padahal untuk melindungi makanan dari kontaminasi dan pencemaran benda asing, pengolah makanan harus menggunakan apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemaran, celemek juga berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2011; Nurhayati et al, 2020). Oleh karena itu, tim memberikan hibah berupa 2 set apron. Selain itu, tim juga memberikan sosialisasi tentang pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan. 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). Tim juga melakukan pendampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas

yang berupa apron. Dari pendampingan pada aspek produksi terkait higienitas produksi ini, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya apron yang baru dan sesuai (layak), mitra paham pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan dan mitra paham cara menggunakan dan merawat apron.

Salah satu proses yang penting pada tahapan produksi yang dilakukan oleh mitra adalah proses penggorengan. Sebelum dilaksanakan program PPM ini, mitra hanya menggunakan kompor satu tungku. Kondisi kompor tersebut sering mengalami masalah, salah satunya adalah seringnya api menyala secara tidak merata. Hal tersebut dapat menyebabkan produk tidak matang dengan baik dan terkadang terdapat beberapa bagian yang gosong. Tim memberikan hibah peralatan produksi khususnya pada proses penggorengan yang lebih layak yang berupa kompor gas dengan 2 tungku. Selain itu, tim juga melakukan pendampingan kepada mitra berupa bagaimana cara penggunaan dan perawatan peralatan produksi yang berupa kompor gas 2 tungku tersebut. Dari pendampingan pada aspek produksi terkait hibah peralatan produksi ini, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya peralatan produksi berupa kompor dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik yang berupa kompor gas 2 tungku, dan mitra paham cara menggunakan dan merawat kompor gas 2 tungku tersebut. Hal tersebut berdampak pada efektivitas proses penggorengan yang dilakukan oleh mitra, dengan adanya kompor gas 2 tungku tersebut dapat mengurangi produk pastel mitra yang gosong hingga 50% lebih.



Gambar 5. Serah terima kompor gas 2 tungku

2. Pendampingan pada Aspek Pemasaran

Pada aspek permasalahan pemasaran, etalase yang mitra gunakan dalam kegiatan penjualan kurang layak. Etalase yang mitra gunakan saat ini diberi oleh saudaranya ketika memulai usaha stan kue pastel. Etalase yang digunakan untuk kegiatan penjualan tersebut dinilai kurang layak, karena tidak memiliki penutup yang sesuai sebagaimana mestinya etalase. Selain kurang aman, hal tersebut dapat menyebabkan produk mitra yang berupa pastel terkontaminasi oleh debu, asap hingga serangga. Tim memberikan hibah berupa etalase yang lebih besar dan layak. Etalase yang dihibahkan kepada mitra merupakan etalase berbahan rangka galvalum brown dengan ketebalan kaca 5 mm. Adapun dimensi etalase tersebut adalah 100cm x 40cm x 60 cm. Tim juga melakukan pendampingan terkait bagaimana cara penggunaan dan perawatan etalase tersebut.



Gambar 6. Serah terima etalase baru

Aspek permasalahan pemasaran lainnya adalah lokasi stan usaha mitra belum terdaftar di Google Maps. Alamat stan 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). Oleh karena itu, tim mendampingi mitra untuk melakukan pendaftaran lokasi stan usaha mitra di Google Maps. Dari pendampingan pada aspek pemasaran yang telah dilaksanakan, mitra memperoleh manfaat kegiatan

yang berupa adanya etalase penjualan yang lebih layak yang berbahan rangka galvalum brown dengan ketebalan kaca 5 mm dan berdimensi 100cm x 40cm x 60 cm, mitra paham cara menggunakan dan merawat etalase kaca tersebut, dan lokasi stan usaha mitra terdaftar di Google Maps. Omzet mitra juga bertambah, yang sebelumnya. Penjualan kue pastel sebelumnya yang sebanyak 70 hingga 80 buah pada hari kerja dan bertambah sekitar 10 hingga 20 buah pada akhir minggu dengan omset hingga sebesar 300 ribu, saat ini penjualan mitra meningkat hingga 100 hingga 120 buah pada hari kerja dan bertambah sekitar 20 hingga 30 buah pada akhir minggu dengan omset hingga sebesar 400 ribu.



Gambar 7. Tim melakukan pendampingan pendaftaran lokasi stan usaha mitra di Google Maps

3. Pendampingan pada Aspek Keuangan



Gambar 8. Pelatihan pencatatan keuangan kepada mitra

Pada aspek permasalahan keuangan, mitra dinilai kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan. Mitra kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan, baik ketika membeli bahan baku (uang keluar) dan ketika melakukan penjualan (uang masuk). Hal tersebut diketahui ketika tim menanyakan tentang bagaimana manajemen

keuangan yang dilakukan oleh mitra, mitra dan suami hanya senyum kecut dan menyebutkan bahwa yang terpenting bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan pada hari itu dan bisa membeli bahan baku besok hari. Tim melakukan pengadaan dan serah terima buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya yang dapat digunakan mitra dalam melakukan pencatatan keuangan. Tim juga memberikan pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra. Dari pendampingan pada aspek keuangan, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya yang dibutuhkan mitra untuk melakukan pencatatan keuangan, serta mitra dapat memulai melakukan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra.

KESIMPULAN

Mitra dinilai telah mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan secara maksimal hingga saat ini, baik pada pelatihan dan pendampingan pada aspek produksi, pemasaran dan keuangan. Dari pendampingan pada aspek produksi terkait higienitas produksi ini, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya apron yang baru dan sesuai (layak), mitra paham pentingnya perlengkapan higienitas pada proses produksi makanan dan mitra paham cara menggunakan dan merawat apron. Dari pendampingan pada aspek produksi terkait hibah peralatan produksi ini, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya peralatan produksi berupa kompor dengan kualitas dan fungsi yang lebih baik yang berupa kompor gas 2 tungku, dan mitra paham cara menggunakan dan merawat kompor gas 2 tungku tersebut. Dengan adanya kompor gas 2 tungku tersebut dapat mengurangi produk pastel mitra yang gosong hingga 50% lebih. Dari pendampingan pada aspek pemasaran yang telah dilaksanakan, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya etalase penjualan yang lebih layak yang berbahan rangka galvalum brown dengan ketebalan kaca 5 mm dan berdimensi 100cm x 40cm x 60 cm, mitra paham cara menggunakan dan merawat etalase kaca tersebut, dan lokasi stan usaha mitra terdaftar di Google Maps. Omzet mitra juga bertambah, yang

sebelumnya. Penjualan kue pastel sebelumnya yang sebanyak 70 hingga 80 buah pada hari kerja dan bertambah sekitar 10 hingga 20 buah pada akhir minggu dengan omset hingga sebesar 300 ribu, saat ini penjualan mitra meningkat hingga 100 hingga 120 buah pada hari kerja dan bertambah sekitar 20 hingga 30 buah pada akhir minggu dengan omset hingga sebesar 400 ribu. Dari pendampingan pada aspek keuangan, mitra memperoleh manfaat kegiatan yang berupa adanya buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya yang dibutuhkan mitra untuk melakukan pencatatan keuangan, serta mitra dapat memulai melakukan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra. Mitra hendaknya selalu konsisten dalam memperhatikan aspek higienitas dan keamanan pangan pada proses produksi produknya. Mitra diharapkan secara konsisten melakukan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra.

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. (Kaprosdi Manajemen), serta semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang membantu dalam rampungnya pelaksanaan keseluruhan program.

REFERENSI

Afkar, T., Waryanto, R.B.D., & Istikhoroh, S. (2018). Upaya Peningkatan Penghasilan UKM dengan Tertib Administrasi Keuangan di Desa Kenongo Kecamatan Tulangan Sidoarjo. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 3(September): 351–357.

Afrilian, Diah. (2021). 5 Pastel Premium yang Padat Isiannya, Nikmat!. 30 Juli 2021. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5662644/5-pastel-premium-yang-padat->

isiannya-nikmat

- Cahya, B. T., Widayari, 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. 126–142. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30595/kompartemen.v20i1.12328>
- Direktorat Standardisasi Produk Pangan. (2013). *Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta: Badan POM RI.
- Indrawati, T., Novianto, I. & Rizqiawan, H. (2022). PPM Usahawan Kue Rumahan Di Driyorejo Kabupaten Gresik. *Prosiding PKM-CSR*, 5(2022). <https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v5i0.1698>
- 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>
- Meilani, J. & Mulyatiningsih, E. (2021). Inovasi Pengolahan Produk Pastel Singkong Teratai Bumbu Kari. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1).
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E. & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene 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. 168–175. <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. 153-165. <https://doi.org/10.33476/jobs.v4i2.4139>

Wahyudi, N. & Lau, E. A. (2014). Analisis Faktor-Faktor Pemilihan Lokasi Usaha Terhadap Kesuksesan Usaha Jasa Mikro Di Kecamatan Sungai Kunjang. *Jurnal Manajemen & Akuntansi*, 3(3), pp. 136-143. <https://dx.doi.org/10.31293/ekm.v3i3.881>