

Penguatan Jiwa Wirausaha melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah

Maskhur Dwi Saputra¹, Ahmad Haetami², Sugeng Riyadi³

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Indraprasta PGRI Jakarta

e-mail: maskhurds.peunindra@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan untuk memperkuat jiwa wirausaha santri di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah melalui pelatihan pembuatan dimsum. Kegiatan ini dilakukan dengan metode praktik membuat dimsum dengan didampingi tim pengabdian kepada masyarakat. Bahan, peralatan, dan cara membuat dimsum sudah disediakan oleh tim pengabdian kepada Masyarakat. Hasil akhir dari kegiatan ini yaitu berupa olahan dimsum yang sudah matang dan akan dilakukan evaluasi oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Berdasarkan penilaian dari tim pengabdian masyarakat terhadap olahan dimsum diperoleh bahwa kelompok 1 mendapatkan nilai akhir 88,33; kelompok 2 mendapatkan 78,33; kelompok 3 mendapatkan 80, dan kelompok 4 mendapatkan 78,33. Selanjutnya terkait hasil tes pengetahuan pembuatan dimsum secara keseluruhan santri di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah memperoleh nilai akhir sebesar 73,5 dengan kategori cukup baik. Jadi dapat disimpulkan bahwa santri di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah cukup mampu membuat olahan dimsum dengan pengetahuan yang telah mereka dapatkan.

Kata Kunci: *Wirausaha, Olahan Dimsum, Panti Asuhan.*

Abstract

This community service activity aims to strengthen the entrepreneurial spirit of the students (santri) at the Hidayah Tahfidz Orphanage through a dimsum making training program. The activity was carried out using a hands-on method, in which the participants practiced making dim sum under the guidance of the community service team. The ingredients, equipment, and step-by-step instructions were provided by the team. The final outcome of this activity was the successful preparation of cooked dim sum, which was then evaluated by the community service team. Based on the evaluation, Group 1 received a final score of 88.33, Group 2 scored 78.33, Group 3 scored 80, and Group 4 scored 78.33. Furthermore, regarding the results of the dim sum knowledge test, the overall final score of the students at the Hidayah Tahfidz Orphanage was 73.5, which falls into the 'fairly good' category. Therefore, it can be concluded that the students at the Hidayah Tahfidz Orphanage are reasonably capable of making dim sum based on the knowledge they have acquired.

Kata Kunci: *Entrepreneurship, Dimsum Product, Orphanage.*

PENDAHULUAN

Kesejahteraan individu dan masyarakat merupakan hal penting yang perlu diwujudkan untuk mencapai kemandirian ekonomi. Menurut Kurniawan & Nurachadijat (2023) kemandirian seseorang dapat dibentuk melalui penanaman keterampilan kewirausahaan sejak dini. Namun tidak semua anak-anak mendapatkan akses untuk belajar keterampilan kewirausahaan. Seperti halnya anak-anak panti asuhan, mereka kadang mengalami keterbatasan untuk mempelajari keterampilan yang dibutuhkan di masa depan. Hal ini seperti diungkapkan oleh Mursalat dkk. (2022) & Noorrizki dkk. (2023) bahwa sebagian besar anak-anak yang ada di panti asuhan kurang mendapatkan akses untuk belajar keterampilan kewirausahaan. Mayoritas dari anak-anak tersebut hanya fokus pendidikan formal dan jarang ada pembekalan keterampilan praktis yang dapat dijadikan bekal untuk kehidupan mereka di masa depan.

Panti Asuhan Tahfidz Hidayah yang terletak di Jalan Raya Kranggan, Kecamatan Jatisampurna, Kota Bekasi merupakan salah satu lembaga pendidikan yang menampung dan membina anak-anak yatim-piatu dan dhuafa. Anak-anak di panti asuhan ini biasa disebut sebagai Santri Tahfidz Hidayah, dimana mereka mendapatkan pendidikan agama dan ilmu umum. Namun Santri Tahfidz Hidayah ini masih banyak menghadapi kendala dalam hal mempelajari keterampilan kewirausahaan. Kurangnya akses untuk mempelajari keterampilan tersebut membuat para santri kurang memiliki bekal yang memadai untuk menghadapi kehidupan di luar panti asuhan, karena tidak selamanya para santri akan menetap di dalam panti asuhan.

Permasalahan seperti yang dialami Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dapat diatasi salah satunya dengan program pelatihan berbasis keterampilan yang berorientasi kewirausahaan. Menurut Khoiri & Fuadi (2019) pelatihan berbasis keterampilan wirausaha ini memiliki tujuan untuk memberikan bekal keterampilan secara praktis kepada peserta pelatihan yang dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari serta membuka peluang usaha di masa yang akan datang. Salah satu jenis usaha yang memiliki prospek cukup baik yaitu bisnis kuliner khususnya makanan ringan yang memiliki daya tarik bagi pelanggannya. Bisnis makanan ringan ini masih menjadi daya tarik tersendiri karena memiliki kepraktisan dalam mengkonsumsinya dan harganya relatif terjangkau.

Dimsum merupakan salah satu makanan ringan yang populer di masyarakat. Popularitas dimsum tersebut tidak lepas dari kepraktisannya karena ukurannya yang relatif kecil, dapat di konsumsi dimana saja, bahan yang digunakan juga bergizi seperti ayam, udang, jamur, daging sapi dan lainnya, dan cara memasaknya pun tergolong sehat karena melalui proses pengukusan (Melani & Yunita, 2024). Menurut Suwandi dkk. (2024) makanan ringan seperti dimsum proses pembuatannya cukup sederhana, namun tetap membutuhkan kreativitas dan ketelitian dalam membuatnya. Jadi dengan proses pembuatan dimsum seperti diatas, maka cocok sebagai pilihan untuk melakukan pelatihan

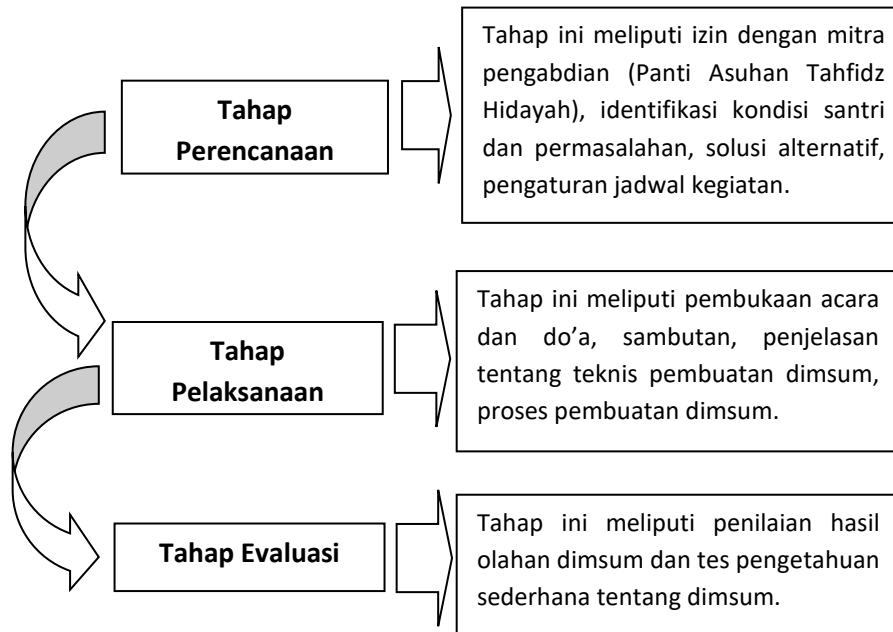
keterampilan wirausaha. Para Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dapat menciptakan variasi produk sebagai nilai tambah apabila menguasai teknis dasar dalam pembuatannya.

Pelatihan pembuatan dimsum ini diharapkan bisa memberikan pemahaman kepada Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah tentang pentingnya memiliki keterampilan wirausaha. Para Santri tidak hanya mempraktikkan cara membuat dimsum yang enak secara rasa saja, namun mereka juga di dorong untuk membuat dimsum menarik secara tampilan, sehingga dapat menarik pelanggan untuk membelinya. Oleh karena itu, Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dapat memahami seperti apa sebuah usaha itu dijalankan secara kreatif dan inovatif. Tujuan akhir dari kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ini ingin menanamkan jiwa wirausaha seperti disiplin, kreatif, inovatif, dan tidak mudah putus asa. Jiwa wirausaha yang kuat dapat mendorong mereka dalam menghadapi tantangan dan persaingan setelah keluar dari Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. Selain itu melalui pelatihan ini para Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dapat memiliki pola pikir yang terbuka terhadap peluang usaha dan tidak hanya bergantung pada pekerjaan formal saja.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diadakan di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah yang dilaksanakan pada hari Rabu, 25 Desember 2024. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode pelatihan pembuatan dimsum. Menurut Silamat dkk. (2025) menyatakan bahwa program pelatihan mendorong pesertanya untuk aktif terlibat dalam proses pembelajaran, sehingga mereka mendapatkan pengalaman nyata dari hasil pelatihan tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pelatihan pembuatan dimsum bagi Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, dimana mereka yang membuat adonan dimsum sampai tahap memasak. Hal ini melibatkan keaktifan para santri dalam proses pembuatannya, sehingga diharapkan mereka mendapatkan pengalaman nyata dalam pembuatan dimsum.

Menurut Pradana dkk. (2021) bahwa suatu pelatihan dilakukan dengan tahapan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Ketiga tahapan tersebut diadaptasi dalam kegiatan ini dengan sebuah bagan sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Pelatihan Pembuatan Dimsum

Berdasarkan gambar 1 diatas, kegiatan pelatihan pembuatan dimsum memiliki ukuran keberhasilan. Hal ini seperti terlihat pada tahap evaluasi yang digunakan untuk melihat seberapa efektif kegiatan pelatihan ini. Tahap evaluasi meliputi penilaian hasil olahan dimsum dan tes pengetahuan sederhana tentang dimsum. Penilaian hasil olahan dimsum dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan penilaian terhadap hasil akhir olahan dimsum tersebut. Tim pengabdian kepada masyarakat berpedoman pada rubrik penilaian yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Kriteria Penilaian Hasil Olahan Dimsum

No.	Kriteria Penilaian	Skor			
		1 (Jelek)	2 (Cukup)	3 (Baik)	4 (Baik Sekali)
1.	Rasa				
2.	Penampilan hidangan				
3.	Kekompakan tim				
4.	Tingkat kematangan				
5.	Kebersihan dan kerapian				

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Hasil akhir penilaian olahan dimsum oleh santri yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat kemudian dibandingkan dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 2. Kriteria Penskoran Hasil Olahan Dimsum

No.	Interval	Keterangan
1.	$X > \mu + 0,5\sigma$	Baik
2.	$\mu - 0,5\sigma \leq X \leq \mu + 0,5\sigma$	Cukup
3.	$X < \mu - 0,5\sigma$	Rendah

Sumber: Budiyono (2015)

Selanjutnya terkait evaluasi tentang tes pengetahuan pembuatan dimsum meliputi bahan pembuatan dimsum, bahan saos dimsum, peralatan yang digunakan, dan campuran adonan pembuatan dimsum dan saos. Soal tes pengetahuan ini dibuat sebanyak 10 butir dengan tingkatan sederhana atau hafalan. Hasil tes pengetahuan pembuatan dimsum dibandingkan sesuai kriteria penskoran hasil olahan dimsum seperti pada tabel 2 diatas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini meliputi tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap perencanaan ini tim pengabdian kepada masyarakat melakukan survei lokasi yaitu di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. Survei dilakukan untuk melakukan koordinasi dengan pengurus panti, dimana mendiskusikan terkait kondisi santri, jadwal, teknis pelaksanaan kegiatan. Hal ini sesuai yang diungkapkan oleh Suwandi dkk. (2024) bahwa suatu perencanaan kegiatan perlu melibatkan pengurus untuk memastikan jadwal dan materi sesuai kondisi peserta didik. Setelah dilakukan koordinasi, maka hasil dari diskusi yaitu menyepakati jadwal kegiatan yang dilaksanakan pada Rabu, 25 Desember 2024. Sedangkan materi yang akan diberikan sesuai dengan rincian pada tabel berikut:

Tabel 3. Agenda Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Waktu	Kegiatan	Keterangan
10:00-10:15	Pembukaan dan do'a	Ahmad Haetami
10:15-10:30	Sambutan perwakilan pengurus panti Sambutan ketua pelaksana kegiatan	Ahmad Haetami Maskhur Dwi Saputra
10:30-12:00	Penjelasan praktik pembuatan dimsum Pembagian bahan pembuatan dimsum	Sugeng Riyadi Tim Pengabdian
12:00-13:00	ISHOMA	-
13:00-13:30	Pendampingan praktik pembuatan dimsum	Tim Pengabdian
13:30-14:30	Penilaian hasil pembuatan dimsum	Tim Pengabdian
14:30-15:00	Tes dan pengisian angket	Sugeng Riyadi & Maskhur Dwi Saputra
15:00-15:30	Penutup	Ahmad Haetami

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Selanjutnya tahap pelaksanaan, tim pengabdian kepada masyarakat melakukan kegiatan dengan metode pelatihan (praktik) yaitu pembuatan dimsum. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada hari Rabu, 25 Desember 2024 di Aula Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Kranggan, Bekasi. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan dan pembacaan do'a oleh Bapak Ahmad Haetami, M.Pd selama kurang lebih 15 menit.



Gambar 2. Pembukaan dan Do'a

Acara sambutan-sambutan yang dari perwakilan pengurus Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dan Bapak Maskhur Dwi Saputra, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan. Acara sambutan ini dilaksanakan kurang lebih 15 menit.



Gambar 3. Sambutan

Acara inti yaitu praktik pembuatan dimsum, sebelumnya tim pengabdian kepada masyarakat memulai dengan membagikan bahan-bahannya. Pembagian bahan pembuatan dimsum dilakukan oleh Bapak Sugeng Riyadi, S.E., M.M. Komposisi bahan dan peralatan untuk membuat dimsum dituliskan pada tabel dibawah ini:

Tabel 4. Komposisi Bahan dan Peralatan Pembuat Dimsum

Bahan Dimsum	Saos Dimsum	Peralatan
1/4 kg Daging ayam yang dihaluskan	Air matang secukupnya	1 buah <i>Copper</i>
Kulit pangsit secukupnya	2 sdm saus sambal	2 buah Mangkok/ baskom besar
2 buah batang daun bawang	1 buah tomat	1 buah Panci untuk mengukus
5 sdm tepung tapioka/tepung sagu	2 siung bawang putih	1 buah Teflon/tempat penggorengan
1 sdm tepung terigu	2 sdm gula pasir	2 buah piring secukupnya
1 butir telur	1 sdm tepung maizena	1 buah mangkok kecil/tempat saos
1 siung bawang putih	Garam secukupnya	1 buah Pencapit/untuk mengambil dimsum dari kukusan
1/2 sdt lada putih bubuk		2 buah garpu secukupnya
Garam secukupnya		2 buah sendok secukupnya

Bahan Dimsum	Saos Dimsum	Peralatan
1 sdt gula pasir		1 buah pisau
1/4 wortel		
1 sdm kecap asin		
1 sdm saus tiram		

Sumber: Data diolah penulis (2025)



Gambar 4. Pembagian Bahan Pembuatan Dimsum

Setelah santri mendapatkan bahan dimsum, maka mereka bisa memulai membuat dimsum. Santri juga diberikan resep pembuatan dimsum, sehingga mereka bisa mengikuti langkahnya dengan mudah. Namun, tim pengabdian kepada masyarakat juga melakukan pendampingan terhadap proses pembuatan dimsum tersebut. Hal ini dilakukan agar praktik dapat berjalan dengan baik dan sistematis, seperti pendapat dari Rizky dkk. (2022) menyatakan bahwa suatu pelatihan yang dibuat secara sistematis dan berkelanjutan mampu meningkatkan keterampilan dan daya saing berwirausaha.



Gambar 5. Pendampingan Pembuatan Dimsum

Langkah berikutnya setelah pembuatan dimsum selesai, maka adonan dimsum yang sudah dibentuk di masak dengan cara di kukus. Proses pengukusan dilakukan secara bergantian karena keterbatasan kompor dan peralatan untuk mengukus. Pengukusan ini memakan waktu kurang lebih 30 – 45 menit.



Gambar 5. Proses Pengukusan Dimsum

Tahap evaluasi dilakukan dengan beberapa cara yaitu menilai hasil masakan dimsum dan melakukan tes pengetahuan pembuatan dimsum. Langkah pertama evaluasi ini yaitu tim pengabdian kepada masyarakat melakukan penilaian berdasarkan kriteria rasa, penampilan hidangan, kekompakan tim, tingkat kematangan, kebersihan dan kerapian. Tim pengabdian kepada masyarakat menilai dengan membubuhkan tanda centang pada kuesioner yang telah disediakan (kuesioner seperti pada tabel 1). Berikut hasil praktik olahan dimsum yang telah dibuat oleh para santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah:



Gambar 6. Hasil Olahan Dimsum Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah

Selanjutnya hasil olahan dimsum tersebut dilakukan penilaian oleh tim pengabdian kepada masyarakat dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 5. Hasil Penilaian Olahan Dimsum

Kriteria	Kelompok 1			Kelompok 2			Kelompok 3			Kelompok 4		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
Skor Total	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Rasa	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3
Tampilan hidangan	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	3
Kekompakan tim	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3
Tingkat kematangan	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3
Kebersihan dan kerapian	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3
Jumlah	18	18	17	15	17	15	14	18	16	13	19	15
Nilai Akhir	90	90	85	75	85	75	70	90	80	65	95	75

(konversi ke ratusan)												
Rerata Akhir	88,33			78,33			80			78,33		

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Keterangan:

P1 => Penilai 1 (Maskhur Dwi Saputra, M.Pd)

P2 => Penilai 2 (Ahmad Haetami, M.Pd)

P3 => Penilai 3 (Sugeng Riyadi, S.E., M.M.)

Berdasarkan hasil penilaian olahan dimsum diatas, maka kriteria penskoran seperti pada tabel 6 dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 6. Hasil Kriteria Penskoran Olahan Dimsum

No.	Interval	Keterangan
1.	$X > 85,91$	Baik
2.	$76,59 \leq X \leq 85,91$	Cukup
3.	$X < 76,59$	Rendah

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Jadi dapat disimpulkan bahwa kelompok yang mendapatkan kriteria penskoran kategori baik dalam mengolah dimsum yaitu kelompok 1 dengan rerata akhir 88,33 lebih besar dari 85,91 ($88,33 > 85,91$). Sedangkan untuk kelompok 2, kelompok 3, dan kelompok 4 mendapatkan kriteria penskoran kategori cukup baik dalam mengolah dimsum, karena ketiga kelompok rerata akhirnya diantara kategori $76,59 \leq X \leq 85,91$ (cukup).

Tahap evaluasi akhir yaitu memberikan tes pengetahuan sederhana kepada santri tentang bahan dan peralatan membuat dimsum yang telah mereka lakukan. Tes ini berupa pilihan ganda yang berjumlah 10 soal, dimana santri dapat menjawab dengan cara memberikan tanda silang pada salah satu opsi jawaban yang paling benar. Berikut hasil tes pengetahuan pembuatan dimsum:

Tabel 7. Hasil Tes Pengetahuan Pembuatan Dimsum

Santri	Nomor Soal										Jawaban Benar (Puluhan)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Kunci Jawaban	C	B	B	A	D	A	B	D	B	D	
Santri 1	C	B	B	C	D	C	B	D	B	C	70
Santri 2	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 3	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 4	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 5	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 6	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 7	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 8	C	B	B	A	D	A	B	A	B	D	90
Santri 9	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 10	C	B	B	A	D	A	B	A	B	C	80
Santri 11	C	B	B	A	D	A	B	D	B	C	90
Santri 12	C	B	B	A	D	A	B	D	B	C	90
Santri 13	B	A	D	A	D	A	B	D	B	C	60
Santri 14	C	B	A	C	D	C	B	A	B	A	50
Santri 15	C	B	B	C	D	D	C	D	B	C	60
Santri 16	C	B	B	C	D	D	C	D	B	C	60
Santri 17	C	B	B	C	D	C	B	D	B	C	70
Santri 18	C	A	B	A	D	A	B	D	B	B	80
Santri 19	B	B	B	A	D	B	B	D	B	B	70

Santri 20	D	A	B	C	D	D	C	D	B	B	40
Jumlah											1.470
Rerata Akhir											73,5

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Berdasarkan hasil tes pengetahuan pembuatan dimsum diatas, maka kriteria penskoran seperti pada tabel 2 dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil Kriteria Penskoran Tes Pengetahuan Pembuatan Dimsum

No.	Interval	Keterangan
1.	$X > 80,24$	Baik
2.	$66,76 \leq X \leq 80,24$	Cukup
3.	$X < 66,76$	Rendah

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Jadi dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah memperoleh skor pengetahuan pembuatan dimsum dengan kategori cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari rerata akhir sebesar 73,5 berada diantara $66,76 \leq X \leq 80,24$. Hal ini diperkuat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh Suwandi dkk. (2024) bahwa evaluasi perlu dilakukan karena dapat melihat pemahaman dan keterampilan peserta. Melalui kegiatan pelatihan kewirausahaan, peserta mampu membuat produk dimsum dengan baik.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di atas, maka dapat di tarik simpulan bahwa melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan dimsum bagi santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Kranggan, Bekasi dengan harapan para santri memiliki jiwa wirausaha dalam dirinya. Kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap perencanaan dilakukan dengan melakukan koordinasi dengan pihak pengelola Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. Koordinasi tersebut meliputi perizinan, identifikasi kebutuhan santri, mencari solusi, dan pengaturan jadwal kegiatan. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan pembukaan dan do'a, sambutan perwakilan pengelola Panti Asuhan Tahfidz Hidayah dan sambutan ketua pelaksana kegiatan, penjelasan teknis pelatihan bagi para santri serta pembagian bahan pembuatan dimsum, praktik pembuatan dimsum, penilaian. Tahap evaluasi dilakukan dengan melanjutkan tahap pelaksanaan yaitu penilaian. Tahap ini dilakukan dengan melihat keterampilan teknis dalam membuat dimsum dan pengetahuan umum terkait bahan dan alat pembuatan dimsum. Keterampilan teknis santri sendiri berada pada kategori baik dan cukup, dimana skor tertinggi sebesar 88,33. Sedangkan untuk pengetahuan umum dalam kategori cukup baik dengan skor akhir 73,5.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyono. (2015). *Pengantar Penilaian Hasil Belajar*. Surakarta: UNS Press.
- Khoiri, A., & Fuadi, S. I. (2019). *Pemberdayaan Pondok Pesantren Darul Islah sebagai Pusat Pengembangan Keterampilan dan Kewirausahaan Agribisnis*

- di Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(3), 309-319. doi:<https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i3.2055>
- Kurniawan, J., & Nurachadijat, K. (2023). Implementasi Pendidikan Kewirausahaan dalam Menumbuhkan Keterampilan pada Peserta Didik Madrasah Ibtidaiyah. *Journal of Education*, 6(1), 406-419. Retrieved from <https://jonedu.org/index.php/joe/article/view/2954>
- Melani, P. A., & Yunita, T. (2024). Strategi Pemasaran UMKM Dimsum Arsyif Menggunakan Analisis SWOT. *Indonesian Journal of Multidisciplinary (IJM)*, 2(4), 291-298. Retrieved from <https://journal.csspublishing.com/index.php/ijm/article/view/792>
- Mursalat, A., Irwan, M., Razak, M. R., & Asra, R. (2022). Pemberdayaan Panti Asuhan Melalui E-Commerce sebagai Media Bisnis untuk Menunjang Kreativitas dan Kemandirian Berwirausaha. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 6(2), 1228-1238. doi:<https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.7146>
- Noorrizki, R. D., Sa'id, M., & Mantara, A. Y. (2023). Pelatihan Kreasi Buket Bunga Kain Flanel untuk Menumbuhkan Keterampilan Kewirausahaan Anak-Anak Panti Asuhan Assalam Shobuur Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 8(1), 204-211. doi:<https://doi.org/10.30653/jppm.v8i1.233>
- Pradana, B. A., Magfuri, I. M., & Apriliasari, D. (2021). Pelatihan Kewirausahaan di Kampung Literasi Berdaya Saing Menuju Revolusi Industri 4.0. *Adimas: Adi Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 36-42. doi:<https://doi.org/10.34306/adimas.v2i1.523>
- Rizky, A. I., Kusumadewi, R., & Saefulloh, E. (2022). Pengaruh Pelatihan dan Karakteristik Wirausaha Terhadap Pengembangan UMKM (Studi Pada UMKM di Kecamatan Cigugur). *Jurnal Bisnis Manajemen dan Kewirausahaan (Entrepreneur)*, 3(1), 361-376. doi:<https://doi.org/10.31949/entrepreneur.v3i1.1680>
- Silamat, E., Sanjaya, A., Kawani, F. B., Martial, T., Rizki, M. Y., & Novita, R. (2025). Pengembangan Program Pelatihan Kewirausahaan bagi Mahasiswa Universitas dalam Mendukung Kemandirian Ekonomi. *Communnity Development Journal*, 6(1), 583-588. doi:<https://doi.org/10.31004/cdj.v6i1.41300>
- Suwandi, J., Jatmika, S., Chamsudin, A., & Martama. (2024). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Anak Panti Asuhan Yatim Putri Aisyiyah Surakarta melalui Produksi dan Pemasaran Online Makanan Olahan. *Jurnal Dharma Indonesia (Jurnal Pengabdian Masyarakat)*, 2(2), 57-67. Retrieved from <https://journal.unnes.ac.id/journals/jdi/article/view/4874>