

Peningkatan Kompetensi Siswa SMK Kuliner Pesantren Melalui Pelatihan Dan Implementasi Program Makanan Bergizi Prabowo

Niswatul Maghfiroh¹, Ayu Aeni Rohmah², Rossabila Mu'thirrohmah³, Anni Saidatul Waviroh⁴, M. Mujtaba⁵, Raga Aulia Ullah⁶, Ilham Mahdi Syarofuddin⁷ Rifqil Muslim^{8*}

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Islam Kendal

Email Corespondensi: rifqilmoeslim@gmail.com

*Corespondensi Author

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa SMK jurusan kuliner yang berada di lingkungan pesantren melalui pelatihan terarah dan pelaksanaan program makanan bergizi bertajuk "Prabowo" (Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha). Program ini berfokus pada penguatan keterampilan teknis memasak, pemahaman tentang gizi seimbang, serta kemampuan dalam merancang usaha kuliner berbasis makanan sehat. Pelatihan dilakukan dengan metode partisipatif, yang melibatkan siswa secara aktif dari awal hingga akhir kegiatan meliputi penyusunan menu bergizi, pemilihan bahan makanan yang tepat, praktik pengolahan, hingga penyajian dan evaluasi hasil masakan. Selain pembelajaran teknis, siswa juga diperkenalkan pada konsep dasar kewirausahaan untuk mendukung potensi usaha mandiri di bidang boga sehat. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman siswa terhadap pentingnya gizi, keterampilan dalam mengolah makanan bergizi, serta meningkatnya minat mereka terhadap dunia usaha kuliner sehat. Program ini juga berkontribusi pada kemandirian pesantren dalam menyediakan makanan sehat bagi para santri secara berkelanjutan. Kesimpulannya, pelatihan dan implementasi program "Prabowo" terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi siswa SMK Kuliner, baik dalam keterampilan teknis maupun kesiapan berwirausaha.

Kata kunci: kompetensi siswa, SMK kuliner, pesantren, makanan bergizi, pelatihan, kewirausahaan.

Abstract

The purpose of this study is to enhance the skills of vocational high school (SMK) students majoring in culinary arts within Islamic boarding schools (pesantren) through targeted training and the implementation of a nutritious food program titled

This is an open access article under the CC-BY-SA license <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



“Prabowo” (Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha – Nutritious Culinary Practices and Entrepreneurship). This program focuses on strengthening students' technical cooking skills, understanding of balanced nutrition, and the ability to design culinary businesses based on healthy food. The training was conducted using a participatory method, actively involving students from start to finish—covering the preparation of nutritious menus, selection of appropriate ingredients, cooking practices, to presentation and evaluation of the dishes. In addition to technical learning, students were introduced to basic entrepreneurial concepts to support potential independent ventures in healthy culinary fields. The results of this activity indicate an increase in students' understanding of the importance of nutrition, their skills in processing nutritious food, and a growing interest in healthy culinary entrepreneurship. The program also contributes to the pesantren's self-sufficiency in sustainably providing healthy food for the students. In conclusion, the training and implementation of the “Prabowo” program proved effective in improving the competencies of SMK Culinary students, both in technical skills and entrepreneurial readiness.

Keywords: student competency, vocational culinary school, pesantren, nutritious food, training, entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Pendidikan kejuruan memainkan peran yang sangat penting dalam mempersiapkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan khusus, kompetensi yang mumpuni, serta kesiapan untuk bersaing di dunia kerja, terutama di tengah tuntutan global yang semakin kompleks. Salah satu sektor yang berkembang secara dinamis dan membutuhkan tenaga ahli adalah industri kuliner. Bidang ini tidak hanya menitikberatkan pada kemampuan memasak, tetapi juga mencakup pemahaman tentang kesehatan, kandungan gizi, estetika penyajian, hingga aspek kewirausahaan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat dan pentingnya pola makan bergizi, kebutuhan terhadap sumber daya manusia yang mampu menghadirkan makanan sehat dan menarik pun semakin tinggi.¹ Untuk itu, pendidikan vokasi di bidang kuliner dituntut untuk adaptif dengan perubahan tersebut melalui penguatan kurikulum dan praktik pembelajaran yang relevan serta aplikatif.

¹ Widartika, “Widartika,+Skm,+M.P.H+,” Strategi Pendidikan Gizi Kuliner (Culinary Nutrition Education) Berbasis Praktik : Pendekatan Teori Dan Aplikasi 1, no. 2 (2025): 24.

SMK dengan jurusan kuliner yang berada di lingkungan pesantren menghadapi kondisi unik yang merupakan perpaduan antara potensi besar dan tantangan signifikan. Sebagai lembaga pendidikan berbasis nilai-nilai keislaman, pesantren memiliki sistem pembelajaran yang menanamkan spiritualitas dan nilai moral secara mendalam. Namun demikian, siswa SMK di pesantren juga harus mampu menguasai keterampilan vokasional² yang selaras dengan kebutuhan dunia industri dan masyarakat luas.² Oleh karena itu, dibutuhkan pendekatan pendidikan yang terpadu, yang menggabungkan pembentukan karakter, penguatan nilai keagamaan, serta pengembangan keterampilan praktis. Salah satu keterampilan esensial yang harus dimiliki siswa adalah kemampuan dalam mengolah makanan yang bergizi secara ilmiah dan estetis, serta pemahaman terhadap pentingnya gizi seimbang baik untuk konsumsi pribadi, komunitas pesantren, maupun sebagai dasar untuk membangun usaha di bidang kuliner sehat.

Lebih jauh, pesantren sebagai lembaga yang berbasis komunitas memiliki peluang besar untuk menciptakan kemandirian dalam pemenuhan kebutuhan pangan. Kemandirian ini tidak hanya penting untuk mencukupi kebutuhan internal pesantren, tetapi juga bisa menjadi inspirasi bagi pengembangan ekonomi produktif berbasis komunitas. Dengan mengintegrasikan pendidikan kuliner, pemahaman gizi yang sesuai dengan perkembangan ilmu, serta keterampilan kewirausahaan, diharapkan siswa tidak hanya menguasai teknik memasak, tetapi juga mampu merancang produk makanan sehat yang memiliki nilai jual, dan bahkan membangun serta mengelola usaha mikro secara mandiri dan berkelanjutan.

Melatarbelakangi hal tersebut, penelitian ini merancang serta menerapkan program pelatihan yang diberi nama “Prabowo” (Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha).³ Program ini merupakan langkah strategis untuk meningkatkan

² Pinasthi Damayanti, “Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Pra-Vokasional Memasak Pada Siswa Autistik Di Sekolah Khusus Autis Bina Anggita,” Skripsi, Program Studi Pendidikan Luar Biasa Jurusan Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta Desember 2016 3, no. 2 (2016): 13–22.

³ E W Dini and N S Setyani, “Analisis Dinamika Minat Berwirausaha Peserta Didik Melalui Program

kompetensi siswa SMK kuliner di pesantren melalui pendekatan komprehensif yang mencakup pelatihan teknis, pendidikan gizi, dan penguatan semangat kewirausahaan. Program ini tidak hanya fokus pada keterampilan teknis dalam mengolah makanan sesuai standar kesehatan dan kebersihan, tetapi juga menekankan pentingnya pemahaman terhadap nilai gizi makanan, perancangan menu seimbang, dan penyusunan strategi bisnis kuliner yang berakar pada potensi lokal serta prinsip makanan sehat. Harapannya, program ini mampu menghasilkan lulusan yang tidak hanya siap masuk ke dunia industri kuliner, tetapi juga memiliki kemampuan untuk menciptakan peluang usaha secara mandiri yang inovatif, berkelanjutan, dan berdampak positif bagi lingkungan pesantren serta masyarakat sekitar.⁴

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif deskriptif dengan menggunakan metode partisipatif sebagai landasan utama dalam pelaksanaan program serta proses pengumpulan data. Pendekatan ini dipilih karena memberikan ruang bagi peneliti untuk mengeksplorasi fenomena secara mendalam melalui pengalaman langsung yang dialami oleh peserta kegiatan. Selain itu, metode partisipatif dianggap tepat karena menitikberatkan pada keterlibatan aktif subjek dalam seluruh tahapan, mulai dari proses perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program.⁵ Melalui keterlibatan tersebut, diharapkan proses pembelajaran menjadi lebih relevan dengan konteks peserta, aplikatif dalam penerapannya, dan bermakna secara personal maupun kelompok.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan secara sistematis serta menganalisis pelaksanaan pelatihan dan implementasi program "Prabowo"

"Pembelajaran Praktik Jasa Boga," Prosiding Conference on Research and Community Service, no. September (2020): 184–90,

<https://ejournal.stkipjb.ac.id/index.php/CORCYS/article/view/1618%0Ahttps://ejournal.stkipjb.ac.id/index.php/CORCYS/article/download/1618/1349>.

⁴ Bambang Arianto, Bekti Handayani, and Marwati Marwati, "Pengembangan Bisnis Pondok Pesantren Berbasis Sociopreneur Dalam Mewujudkan Semangat Santripreneur," PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 2, no. 3 (2024): 66–77, <https://doi.org/10.47776/praxis.v2i3.946>.

⁵ Hariyanti Hamid Ahmad Mustanir, Rifni Nikmat Syarifuddin, "Analisis Pengumpulan Data Masyarakat Metode Partisipatif," Jurnal Moderat 5, no. 3 (2022): 227–39.

(Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha), serta menilai kontribusinya terhadap peningkatan kemampuan siswa SMK jurusan kuliner yang berada di bawah naungan pesantren. Kompetensi yang diukur meliputi tiga ranah penting, yaitu: pemahaman siswa tentang gizi dan makanan sehat, keterampilan teknis dalam mengolah bahan pangan bergizi, serta penguasaan konsep dasar kewirausahaan dalam bidang kuliner sehat.

Subjek dalam penelitian ini merupakan siswa kelas XI dari jurusan kuliner di sebuah SMK berbasis pesantren, yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling.⁶ Pemilihan dilakukan berdasarkan beberapa pertimbangan, antara lain kesiapan lembaga, kesesuaian materi pelatihan dengan kurikulum sekolah, dan minat siswa terhadap program. Sebanyak 25 siswa terlibat secara penuh dalam program ini dan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir, memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan data yang menyeluruh dan representatif.

Kegiatan penelitian dilaksanakan di area sekolah dan dapur praktik pesantren, yang difungsikan sebagai laboratorium pembelajaran. Sarana dan prasarana di tempat ini mendukung terlaksananya pelatihan secara langsung, mulai dari pemilihan bahan pangan, teknik pengolahan makanan, penyajian, hingga penilaian akhir dari hasil praktik. Program pelatihan berlangsung selama kurang lebih tiga bulan dan dibagi dalam tiga fase utama:

Pelatihan teori dan praktik mengenai dasar-dasar pengolahan makanan sehat, termasuk topik gizi, sanitasi makanan, dan teknik memasak. Pendampingan siswa dalam penyusunan menu seimbang serta praktik memasak langsung dengan pendekatan berbasis proyek. Pelatihan kewirausahaan dasar yang mencakup perumusan ide bisnis kuliner, analisis pasar sederhana, dan simulasi pengelolaan usaha mikro berbasis makanan bergizi.⁷

⁶ Zuhayly Niswatin Umma, "Kualitas SDM Terhadap Pendapatan UMKM Di Sidoarjo (Studi Dinas Koperasional Dan UKM Profinsi Jawa Timur)," *Economics and Business* 1 (2022): 1–15.

⁷ Srinathasya Br Sitepu and Christina Whidya Utami, "Pemberdayaan Perempuan Dalam Pengelolaan Usaha Mikro Melalui Program Entrepreneurship Sebagai Pengerak Ekonomi Desa," *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2018): 1689–99.

Data dikumpulkan melalui berbagai teknik untuk memperkuat validitas dan memperluas cakupan informasi. Instrumen yang digunakan meliputi observasi langsung terhadap proses pelatihan, wawancara semi-terstruktur dengan peserta dan guru pendamping, dokumentasi visual dan tertulis (seperti foto, video, dan catatan kegiatan), serta angket pre-test dan post-test untuk menilai perbedaan kompetensi sebelum dan sesudah pelatihan. Pendekatan multi-metode ini memungkinkan peneliti memperoleh data yang holistik serta meminimalkan potensi biasa.

Keabsahan data dijamin melalui penerapan triangulasi, baik dari segi sumber informasi, metode pengumpulan, maupun waktu pelaksanaan.⁸ Triangulasi ini membantu memperkuat integritas temuan dan memastikan bahwa hasil yang diperoleh konsisten serta dapat dipercaya. Seluruh data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan metode analisis data kualitatif, melalui tiga tahap utama: reduksi data, yaitu penyaringan dan pemilihan informasi penting; penyajian data, yaitu penyusunan informasi secara sistematis dalam bentuk naratif dan visual; serta penarikan kesimpulan, yaitu identifikasi pola dan temuan yang muncul selama kegiatan berlangsung. Analisis juga mencakup proses refleksi terhadap peningkatan kompetensi peserta, dengan membandingkan kondisi awal dan akhir program dari aspek pengetahuan, keterampilan teknis, hingga kesiapan siswa dalam merancang usaha kuliner sehat yang sesuai dengan kebutuhan komunitas pesantren.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi program “Prabowo” (Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha) menunjukkan capaian yang positif dalam upaya peningkatan kompetensi siswa SMK kuliner yang berada dalam lingkungan pesantren. Program ini secara efektif berhasil mengembangkan tiga pilar utama kompetensi siswa, yaitu: pemahaman tentang gizi, keterampilan praktis dalam pengolahan makanan sehat, dan kemampuan dasar dalam merancang usaha kuliner. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan selama tiga bulan melalui pelatihan komprehensif yang

⁸ Muhammad Adnan, “Konsep Manusia Dalam Pandangan Filsafat Pendidikan Islam,” *Jurnal Kependidikan* 7, no. 2 (2019): 264–73, <https://doi.org/10.24090/jk.v7i2.3517>

menggabungkan praktik langsung, kerja kelompok, penilaian produk, serta simulasi kegiatan wirausaha.

Penguatan Pemahaman Gizi

Hasil evaluasi yang diperoleh dari angket pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman siswa mengenai gizi, terutama terkait dengan konsep gizi seimbang, peran zat-zat gizi dalam tubuh, serta pengaruh konsumsi makanan sehat terhadap kesehatan.⁹ Sebelum pelatihan dimulai, sebagian besar siswa hanya memiliki gambaran umum tentang gizi, yang diperoleh dari teori di kelas. Namun setelah mengikuti pelatihan, siswa menunjukkan kemampuan dalam menyusun menu makanan sehat berdasarkan kebutuhan gizi harian, serta memahami prinsip pola makan seimbang sebagaimana yang diatur dalam pedoman “Isi Piringku” versi Kementerian Kesehatan.¹⁰

Pengembangan Keterampilan Pengolahan Makanan

Kemampuan teknis siswa dalam mengolah makanan juga mengalami kemajuan yang cukup mencolok. Dalam sesi praktik, siswa dilatih untuk memilih bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, mengolahnya sesuai standar kebersihan dan sanitasi dapur, serta menyajikannya secara menarik dan sesuai dengan estetika penyajian makanan. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan berlangsung, siswa menunjukkan peningkatan dalam penguasaan teknik dasar memasak seperti merebus, menumis, mengukus, hingga menyusun sajian (plating). Selain itu, mereka mulai terbiasa menggunakan bumbu alami sebagai alternatif bahan tambahan yang lebih sehat. Penilaian akhir terhadap hasil olahan juga mengindikasikan bahwa siswa mulai mempertimbangkan aspek gizi, tekstur, dan rasa secara seimbang dalam setiap produk makanan yang dihasilkan.

Tumbuhnya Wawasan Kewirausahaan

⁹ Ninda Rizki Aulia, “Peran Pengetahuan Gizi Terhadap Asupan Energi, Status Gizi Dan Sikap Tentang Gizi Remaja,” *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)* 2, no. 02 (2021): 31-35, <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.454>.

¹⁰ Elya Antariksa Bachmida et al., “Sosialisasi Pedoman Gizi Seimbang ‘Isi Piringku’ Di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan Inovasi Dan Perubahan* 5, no. 3 (2025): 121, <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i3.1628>.

Dalam aspek kewirausahaan, program pelatihan memberikan pembekalan awal bagi siswa tentang cara menyusun dan mengembangkan ide bisnis kuliner yang berbasis pada makanan sehat. Materi pelatihan meliputi pengenalan konsep usaha kecil, cara membaca peluang pasar, penetapan harga jual, hingga penyusunan proposal usaha sederhana. Beberapa siswa mampu menghasilkan prototipe produk seperti rice bowl sehat, camilan berbahan dasar umbi lokal, serta minuman herbal siap saji. Dari sesi presentasi dan diskusi kelompok, terlihat bahwa minat dan kepercayaan diri siswa dalam merintis usaha mandiri mengalami peningkatan yang cukup signifikan.

Implementasi Program Makanan Bergizi di SMK Kuliner Pesantren

Pelaksanaan program “Prabowo” tidak hanya berdampak pada pengembangan individu siswa, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan pesantren secara keseluruhan. Program ini menumbuhkan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan bergizi di kalangan santri dan staf pesantren. Sebagian hasil masakan dari pelatihan dimanfaatkan untuk konsumsi santri harian, dan muncul inisiatif dari pihak pesantren untuk mulai menerapkan standar gizi dalam penyusunan menu dapur secara berkelanjutan.

Temuan dari penelitian ini menguatkan konsep pembelajaran kontekstual yang menyatakan bahwa keterlibatan langsung siswa dalam proses belajar memberikan pengaruh yang lebih kuat dalam membentuk pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Melalui metode partisipatif, siswa tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga bertindak sebagai subjek aktif yang turut menentukan keberhasilan program. Pendekatan ini sesuai dengan karakter pendidikan vokasi yang berorientasi pada praktik langsung (learning by doing) serta penggabungan antara teori dan keterampilan lapangan.

Secara keseluruhan, hasil program ini menunjukkan bahwa siswa SMK kuliner di lingkungan pesantren memiliki potensi besar untuk dikembangkan, baik dari segi kemampuan teknis maupun kesiapan menghadapi dunia usaha atau kerja. Integrasi pelatihan keterampilan memasak, pemahaman tentang gizi, dan pendidikan kewirausahaan telah menciptakan model pembelajaran yang holistik, aplikatif, serta relevan dengan kebutuhan dan konteks lokal pesantren. Model ini

layak dijadikan sebagai rujukan dalam pengembangan pendidikan vokasi berbasis pesantren di masa depan.

SIMPULAN

Program “Prabowo” (Praktik Boga Bergizi dan Wirausaha) menunjukkan efektivitas yang tinggi dalam meningkatkan kapasitas siswa SMK kuliner di lingkungan pesantren. Pelatihan ini berhasil memperkuat tiga dimensi utama kompetensi siswa, yaitu pemahaman yang mendalam tentang gizi seimbang, keterampilan praktis dalam mengolah makanan sehat, serta pengetahuan dasar mengenai kewirausahaan kuliner. Dengan menerapkan pendekatan pelatihan yang kontekstual dan melibatkan partisipasi aktif siswa, proses pembelajaran menjadi lebih hidup, relevan, dan bermakna. Siswa tidak hanya mendapatkan teori di kelas, tetapi juga pengalaman langsung yang memperkaya kesiapan mereka menghadapi tantangan di dunia industri dan usaha kuliner.

Di samping peningkatan kompetensi individu, program ini turut memberikan dampak positif bagi lingkungan pesantren secara menyeluruh. Salah satunya adalah munculnya kesadaran kolektif mengenai pentingnya konsumsi makanan bergizi serta peluang untuk mewujudkan kemandirian pangan berbasis komunitas. Oleh karena itu, pendekatan pelatihan terpadu seperti ini dapat dijadikan acuan dalam pengembangan pendidikan vokasi berbasis pesantren, guna mencetak lulusan yang tidak hanya kompeten, tetapi juga memiliki daya saing dan semangat berwirausaha di sektor boga yang sehat dan berkelanjutan.

Daftar Pustaka

Adnan, Muhammad. “Konsep Manusia Dalam Pandangan Filsafat Pendidikan Islam.” *Jurnal Kependidikan* 7, no. 2 (2019): 264–73. <https://doi.org/10.24090/jk.v7i2.3517>.

Ahmad Mustanir, Rifni Nikmat Syarifuddin, Hariyanti Hamid. “Analisis Pengumpulan Data Masyarakat Metode Partisipatif.” *Jurnal Moderat* 5, no. 3 (2022): 227–39.

Arianto, Bambang, Bekti Handayani, and Marwati Marwati. “Pengembangan Bisnis Pondok Pesantren Berbasis Sociopreneur Dalam Mewujudkan Semangat Santripreneur.” *PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 3 (2024): 66–77. <https://doi.org/10.47776/praxis.v2i3.946>.

Aulia, Ninda Rizki. “Peran Pengetahuan Gizi Terhadap Asupan Energi, Status Gizi Dan Sikap Tentang Gizi Remaja.” *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)* 2, no. 02 (2021): 31–35. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.454>.

Bachmida, Elya Antariksa, Nur Afni, Sri Widystuti, Ahmad Alamsyah, Baiq Rien Handayani, Dody Handito, Mutia Devi Ariyana, et al. "Sosialisasi Pedoman Gizi Seimbang 'Isi Piringku' Di Desa Pakuan,Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat." *Jurnal Pengabdian Masyarakat : Pemberdayaan Inovasi Dan Perubahan* 5, no. 3 (2025): 121. <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i3.1628>.

Damayanti, Pinasthi. "Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Pra-Vokasional Memasak Pada Siswa Autistik Di Sekolah Khusus Autis Bina Anggita." Skripsi, Program Studi Pendidikan Luar Biasa Jurusan Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta Desember 2016 3, no. 2 (2016): 13–22.

Dini, E W, and N S Setyani. "Analisis Dinamika Minat Berwirausaha Peserta Didik Melalui Program Pembelajaran Praktik Jasa Boga." *Prosiding Conference on Research and Community Service*, no. September (2020): 184–90. <https://ejournal.stkipjb.ac.id/index.php/CORCYS/article/view/1618%0Ah> <https://ejournal.stkipjb.ac.id/index.php/CORCYS/article/download/1618/1349>.

Kadir, abdul. "Konsep Pembelajaran Kontekstual Di Sekolah." *Dinamika Ilmu* 13, no. 1 (2013): 17–38. http://journal.iain-samarinda.ac.id/index.php/dinamika_ilmu/article/view/20.

Miptahul Palah, and Dicky Maryono. "Peran Santri Dalam Pengelolaan Media Sosial Berbasis Digitalisasi Pada Pondok Pesantren Muhtarul Huda." *ATRABIS Jurnal Administrasi Bisnis (e-Journal)* 10, no. 1 (2024): 116–31. <https://doi.org/10.38204/atrabis.v10i1.1895>.

Sitepu, Srinathasya Br, and Christina Whidya Utami. "Pemberdayaan Perempuan Dalam Pengelolaan Usaha Mikro Melalui Program Entrepreneurship Sebagai Penggerak Ekonomi Desa." *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2018): 1689–99.

Umma, Zuhayly Niswatun. "Kualitas SDM Terhadap Pendapatan UMKM Di Sidoarjo (Studi Dinas Koperasional Dan UKM Profinsi Jawa Timur)." *Economics and Business* 1 (2022): 1–15.

Widartika. "Widartika,+Skm,+M.P.H+." *Strategi Pendidikan Gizi Kuliner (Culinary Nutrition Education) Berbasis Praktik : Pendekatan Teori Dan Aplikasi* 1, no. 2 (2025): 24