

# **Pengembangan Pengetahuan dan Keterampilan Berwirausaha Bidang Kuliner bagi Kaum Perempuan di Sukoharjo**

## **Developing Knowledge and Skills of Culinary Entrepreneurship for Women in Sukoharjo**

**Hetty Karunia T., Mei Ie**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Jalan Letjen S. Parman No. 1, Grogol, Jakarta Barat, Indonesia

*hetty@fe.untar.ac.id; meii@fe.untar.ac.id*

*correspondence: hetty@fe.untar.ac.id*

Received: 20/07/2020	Revised: 06/08/2020	Accepted: 02/10/2020
----------------------	---------------------	----------------------

DOI: 10.25170/mitra.v4i2.1366

### **ABSTRACT**

This community engagement activity aims to provide the development of entrepreneurial knowledge and skills for women in Sukoharjo. The activity is located in Cangkol Village, Mojolaban District, Sukoharjo Regency, Central Java. This village is located east of Surakarta City and is one of the villages that become prioritized as a culinary tourism village in Sukoharjo. In a preliminary survey conducted by the community engagement team from Universitas Tarumanagara, it was concluded that this village did not yet have a superior culinary product that can be highlighted as a unique food product by Cangkol village. Several stalls that market culinary products in the culinary center of Cangkol village offered food that was relatively limited in choice and had no special uniqueness. The present community service program aimed to promote the development of entrepreneurial knowledge and skills for women in Sukoharjo. The program was conducted at Cangkol village, Mojolaban District, Sukoharjo Regency - Central Java. This village is located on the east side of Surakarta and is one of the villages prioritized as a culinary tourism village in Sukoharjo area. In accordance with the agreement with our community service partners, namely Cangkol Village, the community service program was held by providing training on culinary entrepreneurship. The culinary business chosen was organic soy sauce. In addition to providing basic training on entrepreneurship such as the process of identifying business opportunities, product marketing, and financial management, in this training the community engagement team also invited SME owners from the culinary field who owned organic soy sauce business. The purpose of inviting speakers from culinary SMEs was to improve the skills of community service participants in processing products delivered by SMEs. The results of this activity were believed to have developed the entrepreneurial knowledge and skills of the participants, especially those involved in soy sauce businesses.

**Keywords:** skills; entrepreneurship; culinary; knowledge; women entrepreneurs

### **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pengembangan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha bagi kaum perempuan di Sukoharjo. Lokasi kegiatan terletak di Desa Cangkol, Kecamatan Mojolaban, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Desa ini terletak di sebelah timur Kota Surakarta dan merupakan salah satu desa yang diprioritaskan menjadi desa wisata kuliner di Sukoharjo. Tim Universitas

Tarumanagara telah melakukan survei dan bersimpulan bahwa daerah ini belum memiliki produk kuliner unggulan yang dapat dijadikan sebagai ciri khas makanan Desa Cangkol. Sejumlah kios yang memasarkan produk kuliner di pusat kuliner Desa Cangkol menawarkan makanan yang relatif terbatas pilihannya dan tidak memiliki kekhasan produk. Sesuai dengan kesepakatan dengan mitra, yakni Kelurahan Cangkol, kegiatan ini diselenggarakan dengan memberikan pelatihan tentang kewirausahaan bidang kuliner. Selain menyampaikan materi dasar mengenai kewirausahaan, seperti proses identifikasi peluang usaha, pemasaran produk, dan pengelolaan keuangan, pelatihan ini juga mengundang narasumber UKM yang bergerak di bidang kuliner untuk meningkatkan keterampilan para peserta terkait pengolahan produk yang diajarkan oleh pelaku UKM. Hasil kegiatan ini memberikan pengembangan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha bagi para peserta kegiatan, khususnya untuk usaha di bidang kuliner.

**Kata kunci:** keterampilan; kewirausahaan; kuliner; pengetahuan; wirausaha perempuan

## PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan suatu disiplin praktis. Kewirausahaan juga merupakan keterampilan yang dapat dipelajari (Selamat, Tunjungsari, & Ie, 2017). Kegiatan kewirausahaan dapat memberikan sumbangan pada masyarakat dalam bentuk penciptaan lapangan kerja dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Di level UKM, kegiatan kewirausahaan memberikan kontribusi yang cukup signifikan pada peningkatan PDB negara. Di Indonesia, jumlah perempuan wirausaha diperkirakan sekitar 14,3 juta orang pada tahun 2017 dan memiliki kontribusi sebesar 46% di bidang perekonomian (<http://www.depkop.go.id>).

Terdapat sejumlah literatur yang membahas perempuan wirausaha mulai dari karakteristik, hambatan, serta faktor penentu keberhasilan usaha yang dijalankan (Betters-Reed dan Moore, 2007; deBruin *et al.*, 2007; Menzies dkk., 2004). Terlepas dari berbagai keterbatasan yang dimiliki dalam memulai dan menjalankan usahanya, kegiatan kewirausahaan secara signifikan memiliki kontribusi dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan membawa harapan baru bagi ketidakpastian ekonomi yang menjadi permasalahan utama bagi mayoritas masyarakat di seluruh dunia (Dayal, 2017). Meningkatnya partisipasi perempuan dalam berwirausaha diharapkan mampu memberikan dukungan bagi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui penciptaan lapangan pekerjaan yang mampu menyerap tenaga kerja perempuan di masyarakat.

Sebagai sebuah desa yang secara geografis terletak berdekatan dengan Kota Surakarta, Desa Cangkol dapat dikatakan cukup maju secara ekonomi karena mayoritas mata pencaharian penduduknya adalah petani. Namun, tidak sedikit yang bekerja sebagai pegawai pabrik, membuka warung makan, memproduksi batik, guru, dan PNS. Berdasarkan kelompok usia produktif dan kelompok masyarakat berdasarkan gender, mayoritas perempuan di desa ini adalah ibu rumah tangga. Menyadari profil masyarakat desanya, Pemerintah Desa Cangkol melalui sekretaris desa banyak menyelenggarakan kegiatan PKK yang bertujuan membekali kaum perempuan di desa itu dengan berbagai keterampilan.

Tim telah melakukan wawancara kepada sekretaris Desa Cangkol pada April 2017 dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra sebagai berikut.

1. Desa Cangkol memiliki pusat kuliner yang ramai oleh pengunjung, tetapi varian makanan yang ditawarkan kurang bervariasi dan cenderung tidak sehat.
2. Mayoritas kelompok perempuan usia produktif di Desa Cangkol tidak bekerja dan tidak produktif secara ekonomi.

3. Desa Cangkol ingin memiliki produk kuliner unggulan yang dapat menonjolkan kekhasan daerahnya.
4. Saat ini Desa Cangkol memiliki *showroom* 'POJOK UKM' yang berisi produk oleh-oleh. Namun, belum terdapat produk oleh-oleh kuliner yang diproduksi warga Cangkol dan menjadi produk oleh-oleh khas Cangkol.

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, tim mengusulkan kegiatan pelatihan kewirausahaan sesuai dengan latar belakang keilmuan yang dimiliki, yakni Kewirausahaan dan Manajemen SDM. Tujuan kegiatan adalah untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan bagi anggota PKK Desa Cangkol.

Selain memberikan pengetahuan dan keterampilan di bidang kewirausahaan kepada peserta sehingga dapat memiliki produk kuliner unggulan, tim memutuskan untuk mengundang narasumber bidang kuliner yang memiliki cukup pengalaman di dunia bisnis UKM. Saat ini produk kuliner yang berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah sangat bervariasi. Akan tetapi, masih jarang ditemukan produk oleh-oleh yang diolah secara organik. Tim kemudian mengusulkan kepada ketua PKK untuk mencari narasumber UKM yang memiliki produk kuliner organik dan mendapatkan respon positif. Pemilihan produk kuliner organik ini juga didasari oleh adanya fakta bahwa pertumbuhan bahan makanan organik di dunia terus meningkat dari tahun ke tahun, termasuk di Indonesia (<https://lifestyle.kompas.com>).

Produk kuliner berbahan organik dapat ditemukan baik berupa bahan masak maupun makanan olahan siap saji. Umumnya, produk organik yang berada di pasar memiliki harga jual yang tinggi sehingga produk organik mayoritas hanya dikonsumsi oleh kaum menengah ke atas. Uniknya, saat melakukan pencarian mengenai produsen makanan organik yang dihasilkan oleh UKM, tim menemukan Kecap Cap Jari yang diproduksi oleh UKM di daerah Sukoharjo dan berlokasi di satu kabupaten dengan Desa Cangkol. Kecap organik Kecap Jap Jari dijual dengan harga yang cukup terjangkau, yakni Rp12.000,00 dalam kemasan 120 ml. Kecap itu telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Indonesia bahkan sering dipesan untuk dijadikan oleh-oleh para turis mancanegara. UKM Kecap Cap Jari juga pernah mendapatkan pendampingan kewirausahaan dari Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.

Setelah melakukan berbagai survei dan diskusi terkait permasalahan mitra dan potensi penyelesaian masalahnya, tim menyusun tujuan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

1. memberikan transfer pengetahuan bidang kewirausahaan bagi kaum perempuan di Desa Cangkol;
2. memberikan keterampilan mengolah produk kuliner kecap organik;
3. mengetahui cara pembuatan kecap organik.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini diikuti oleh 25 orang perempuan anggota PKK Desa Cangkol dengan rentang usia 21 hingga 65 tahun. Dari 25 orang perempuan ini, 1 orang berprofesi sebagai PNS, 1 orang berprofesi sebagai guru, dan 1 orang pengrajin batik, dan 22 orang ibu rumah tangga. Survei singkat dilakukan sebelum kegiatan dimulai dengan tujuan mengetahui tingkat pemahaman peserta mengenai konsep-konsep kewirausahaan dasar. Sejumlah pertanyaan yang diajukan meliputi pengetahuan mengenai manajemen usaha kecil, proses identifikasi peluang usaha, pengelolaan keuangan usaha, strategi pemasaran produk, serta pengelolaan SDM.



**Gambar 1. Peserta mengisi kuesioner**

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi ceramah dan pelatihan, berlangsung pada pukul 14.00 hingga 17.00 di Rumah Batik Arumdal, rumah milik salah satu peserta. Kegiatan dibuka oleh sekretaris Desa Cangkol dan dilanjutkan pelatihan oleh tim Universitas Tarumanagara. Sesi pertama berupa ceramah yang berisi pemaparan singkat dan sederhana mengenai pentingnya peran perempuan wirausaha dalam mendorong kegiatan perekonomian di masyarakat, proses penemuan peluang usaha, pentingnya menyusun strategi pemasaran produk, pentingnya pemahaman pengelolaan keuangan sederhana, serta pentingnya pengelolaan pegawai bagi UKM. Target yang ingin dicapai dari pelatihan ini adalah pemerolehan pemahaman peserta mengenai konsep-konsep dasar kewirausahaan serta bagaimana memulai suatu usaha baru berskala rumahan.

Sesi kedua berisi pelatihan membuat kecap organik yang disampaikan oleh narasumber, yakni Ibu Tutik selaku pemilik Kecap Cap Jari. Dalam pelatihan ini narasumber memberikan penjelasan mengenai cara membuat kecap organik dengan bahan-bahan alami. Peserta menyaksikan cara membuat kecap organik dan beberapa perwakilan peserta dilibatkan dalam proses pembuatan. Metode ini memberikan pemahaman yang jelas bagi para peserta pelatihan karena mereka menyaksikan langsung proses pembuatan kecap organik dan dapat ikut mempraktikkan saat mengikuti pelatihan.

Evaluasi atas kegiatan dilakukan dengan membuat survei kepada para peserta saat sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Survei dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan kewirausahaan yang dimiliki oleh peserta pada saat sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Keberhasilan pelaksanaan dilihat dari respon positif yang ditunjukkan oleh peserta pelatihan, yaitu adanya peningkatan pengetahuan akan kewirausahaan.

Adapun keberhasilan pelaksanaan pelatihan pembuatan kecap organik diukur dari kemampuan peserta pelatihan dalam membuat kecap organik sendiri dan menjadikan kecap organik sebagai produk oleh-oleh khas Desa Cangkol. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bersifat insidental sehingga hanya dilakukan dalam satu kali kegiatan. Oleh sebab itu, tim tidak melakukan evaluasi mengenai sejauh mana peserta berhasil mempraktikkan pembuatan kecap organik dan memasarkannya. Akan tetapi, tim melakukan survei untuk mengetahui efektivitas penyampaian materi oleh narasumber serta kesesuaian materi yang disampaikan dengan kebutuhan mitra.

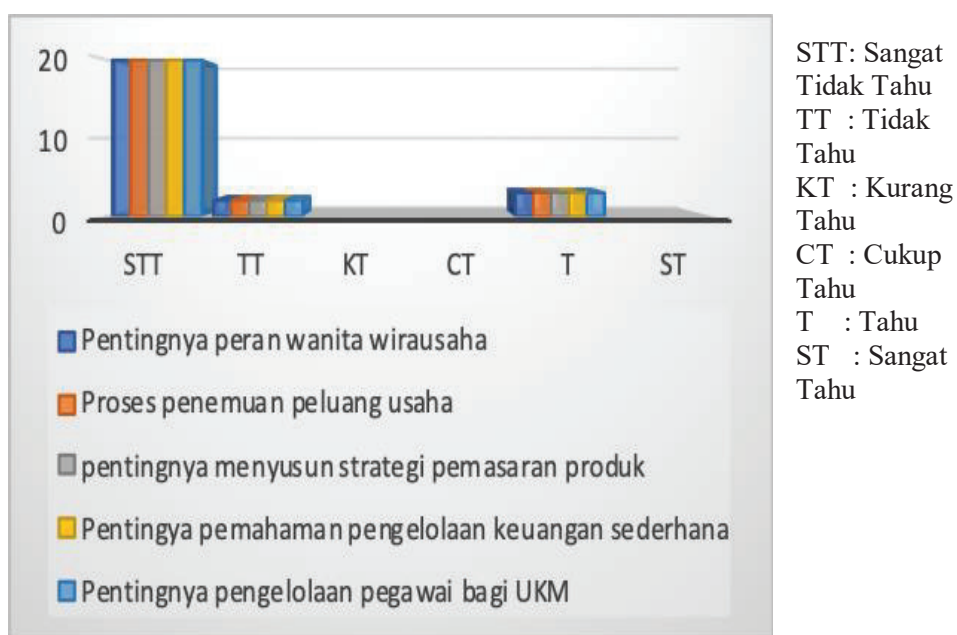


## HASIL DAN DISKUSI

Terdapat tiga tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan ini. *Pertama* adalah untuk memberikan transfer pengetahuan mengenai kewirausahaan kepada peserta. Untuk mencapai tujuan ini, dilakukan ceramah oleh tim mengenai bidang kewirausahaan pada sesi pertama. Sebelum sesi pertama dimulai, tim mengukur pemahaman peserta mengenai pentingnya kewirausahaan dalam mengatasi pengangguran di masyarakat. Tim melakukan survei untuk mengetahui efektivitas pelaksanaan kegiatan. Survei dilakukan dengan meminta peserta mengisi kuesioner yang mengukur pengetahuan kewirausahaan dasar sebelum mengikuti pelatihan. Tujuannya untuk mengetahui seberapa efektif metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan oleh tim dalam meningkatkan pemahaman peserta akan materi kewirausahaan yang disampaikan. Survei berisi lima pertanyaan singkat terkait dengan pengetahuan kewirausahaan, yang meliputi pentingnya peran wirausaha perempuan, proses penemuan peluang usaha, pentingnya strategi pemasaran produk, pentingnya pengelolaan keuangan sederhana, dan pentingnya pengelolaan SDM bagi UKM.

Setelah dilakukan survei singkat, sesi pertama diawali dengan pembukaan oleh sekretaris Desa Cangkol. Dilanjutkan dengan sesi pelatihan, tetapi sebelumnya dilakukan tanya jawab singkat seputar peran kewirausahaan bagi masyarakat. Mayoritas peserta setuju bahwa kewirausahaan mampu menyerap tenaga kerja dan mengurangi jumlah pengangguran di masyarakat. Namun, peserta berpandangan bahwa terdapat banyak kendala bagi ibu rumah tangga dengan latar belakang pendidikan terbatas dan akses permodalan yang minimal untuk dapat membuka suatu usaha. Berangkat dari pendapat ini, tim memfokuskan pemaparan materi pada contoh-contoh perempuan wirausaha dari berbagai daerah di Indonesia yang berhasil membuka lapangan pekerjaan dengan dana yang terbatas.

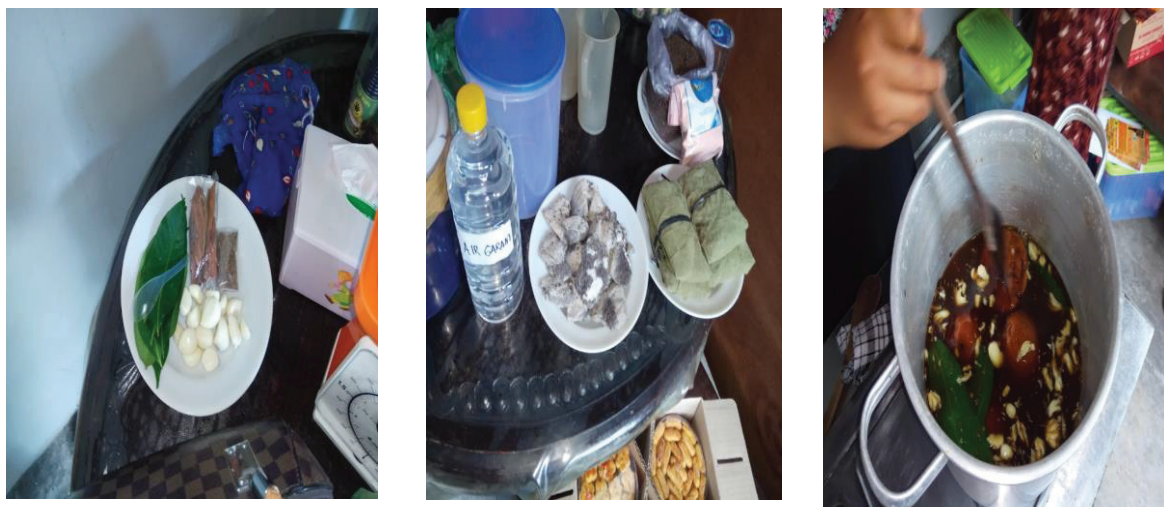
Gambar 2 menunjukkan hasil survei singkat yang menggambarkan pengetahuan kewirausahaan peserta sebelum mengikuti pelatihan. Berdasarkan hasil tersebut, dapat dilihat bahwa mayoritas peserta menjawab Sangat Tidak Tahu untuk pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan dalam kuesioner. Sangat sedikit peserta yang menjawab Tahu akan pengetahuan kewirausahaan yang ditanyakan dalam kuesioner.



**Gambar 2. Hasil survei pengetahuan kewirausahaan sebelum pelatihan**

Tujuan kedua yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah memberikan keterampilan mengolah kecap organik bagi para peserta. Kegiatan pada sesi kedua ini diisi oleh narasumber UKM Kecap Cap Jari. Peserta terlihat antusias mengikuti pelatihan pembuatan kecap organik yang dibawa oleh narasumber. Langkah-langkah pembuatan kecap organik disampaikan secara terperinci dan setiap peserta diberi kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal terkait dengan proses pembuatan kecap tersebut. Narasumber juga memberikan sejumlah tips agar kecap yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik sehingga layak dijual.

Tujuan ketiga dari kegiatan ini adalah mengetahui proses pembuatan kecap organik. Ibu Tutik selaku pemilik UKM Kecap Cap Jari mengajarkan secara langsung keterampilan memproduksi kecap dengan bahan-bahan organik yang ramah lingkungan dan sehat tanpa mengandung bahan-bahan kimiawi. Peserta diajarkan langkah-langkah dalam membuat kecap dengan bahan baku kedelai, rempah-rempah, dan gula aren. Gambar 3 menunjukkan bahan-bahan dan proses pembuatan kecap.

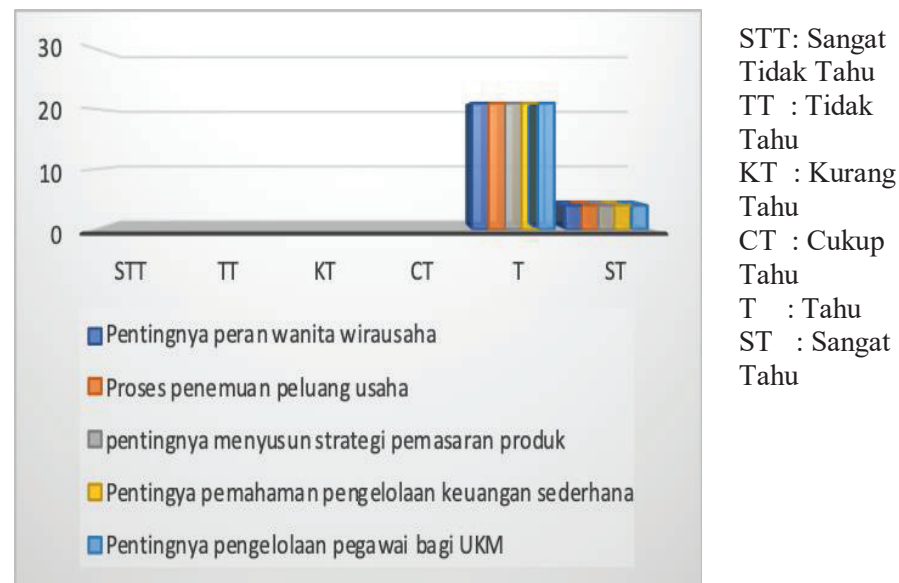


**Gambar 3. Bahan dan proses pembuatan kecap organik**

Narasumber menjelaskan langkah-langkah pembuatan kecap organik kepada peserta dan melakukan kegiatan praktik bersama-sama. Berikut ini adalah bahan-bahan pembuatan kecap organik: moromi (hasil fermentasi kacang kedelai hitam), gula aren organik, daun salam, daun jeruk, air, garam, bawang merah, bawang putih, gula batu, jintan, dan kayu manis.

Adapun langkah pembuatan kecap organik adalah sebagai berikut. *Pertama*, siapkan seluruh bahan yang diperlukan sesuai dengan keperluan. Untuk membuat kecap organik sebanyak 1 liter diperlukan 1 liter moromi, 1kg gula aren organik, 250gr gula batu, 100gr bawang putih, 100gr bawang merah, 10 lembar daun salam, 1 sendok makan jintan, 5 lembar daun jeruk, garam secukupnya, kayu manis 2 batang (atau sesuai selera), air 2 liter. Masukkan seluruh bahan ke dalam panci, aduk rata, dan panaskan dengan api sedang sambil terus diaduk. *Kedua*, masak adonan minyak hingga mengental dan warna berubah menjadi gelap. Perhatikan agar tidak sampai gosong karena jika gosong, rasa kecap menjadi pahit. Apabila dirasakan kurang gurih atau kurang manis dapat ditambahkan lagi gula dan garam sesuai selera. *Ketiga*, sebelum dimasukkan ke dalam kemasan, pastikan minyak telah mencapai suhu ruangan agar tidak terjadi perubahan baik rasa maupun tekstur saat dikemas. Di akhir sesi ini, sebelum berfoto bersama (Gambar 5), tim kembali memberikan survei untuk mengevaluasi kegiatan yang telah diselenggarakan dalam rangka mengukur efektivitas penyelenggaraan kegiatan baik dari segi materi yang disampaikan, narasumber,

maupun manfaat yang diperoleh peserta setelah mengikuti kegiatan.



**Gambar 4. Hasil survei pengetahuan kewirausahaan pascapelatihan**

Pada Gambar 4 dapat dilihat bahwa terdapat perubahan pengetahuan peserta atas pengetahuan kewirausahaan dasar yang diukur dalam kuesioner. Seluruh peserta menjawab Tahu dan Sangat Tahu atas pernyataan-pernyataan yang sama yang diajukan pada survei pendahuluan. Secara umum, peserta menjawab bahwa manfaat kegiatan ini cukup besar bagi mereka, khususnya terkait bidang kewirausahaan. Sebanyak 21 peserta menyatakan setuju bahwa kegiatan ini bermanfaat dalam menambah pengetahuan mereka dan 4 peserta menjawab Cukup Setuju. Beberapa masukan terkait pelaksanaan kegiatan di antaranya sebagai berikut.

1. Kegiatan menghadirkan narasumber dari jenis usaha lain.
2. Kegiatan perlu diadakan secara rutin agar masyarakat lebih memahami dunia usaha.
3. Sebaiknya, kegiatan ditindaklanjuti dengan membentuk kelompok usaha dari ibu-ibu rumah tangga.
4. Materi disampaikan dengan lebih banyak contoh bisnis yang sukses.



**Gambar 5. Peserta beserta tim dan narasumber**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan narasumber dari bidang

sejenis untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta seperti dalam kegiatan ini merupakan bentuk kegiatan yang cukup efektif. Kegiatan serupa yang mengajak peserta untuk praktik secara langsung dapat ditemukan pada kegiatan yang menggerakkan warga untuk membuat kecap dari bahan dasar air kelapa (Musta *et al.*, 2020). Kegiatan serupa juga dilakukan oleh Rahmawaty dan Kurnia (2009) dalam pembuatan kecap dan *cookies* dari ampas tahu di sentra industri tahu Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta.

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini telah terlaksana dengan baik dan mendapatkan respon positif dari ibu-ibu rumah tangga Desa Cangkol dan Pemerintah Desa Cangkol sesuai dengan tujuan pertama kegiatan, yakni untuk memberikan pemahaman mengembangkan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha bidang kuliner bagi perempuan di Sukoharjo. Hal itu diperoleh dari hasil survei yang dilakukan oleh tim kepada peserta saat sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Secara umum, peserta menyatakan memperoleh pemahaman yang lebih baik dalam aspek kewirausahaan terkait materi yang disampaikan tentang kewirausahaan.

Pelibatan narasumber pemilik UKM bidang kuliner dalam kegiatan ini berbentuk pelatihan membuat kecap organik ini dirasakan cukup besar manfaatnya dalam meningkatkan keterampilan para peserta. Dalam survei yang dilakukan setelah pelaksanaan, para peserta menyambut positif kegiatan ini dan menyatakan bahwa mereka puas mendapat keterampilan baru membuat produk kuliner. Beberapa peserta bahkan menyatakan akan membuat kecap organik untuk kemudian dipasarkan. Tujuan kegiatan untuk mengajarkan keterampilan pembuatan kecap organik bagi peserta dapat dicapai dengan baik.

Pada masa mendatang, kegiatan serupa diharapkan dapat kembali diselenggarakan untuk dapat meningkatkan pengetahuan keterampilan kaum perempuan dalam bidang kewirausahaan, baik di Desa Cangkol maupun di daerah lain, khususnya untuk tujuan mendorong adanya kegiatan-kegiatan produktif sebagai upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat. Jika dimungkinkan, kegiatan dapat dilakukan dalam sebuah program intensif yang bertujuan membentuk wirausaha baru dari para ibu rumah tangga nonproduktif. Kegiatan tindak lanjut yang berkesinambungan dan terprogram akan memiliki manfaat ekonomis yang lebih nyata sehingga kontribusi kegiatan pun dapat lebih besar dalam membantu peningkatan kesejahteraan masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Tarumanagara, Pemerintah Desa Cangkol, Kecamatan Mojolaban, Kabupaten Sukoharjo, serta pemilik Rumah Batik Sekar Arumdalu.

## DAFTAR REFERENSI

- Betters-Reed, B. L., & Moore, L. L. (2007). Annotated bibliography on women business owners: A diversity lens. *New England Journal of Entrepreneurship*, 10, 33–58
- deBruin, A., Brush, C. G., & Welter, F. (2007). Advancing a framework for coherent research on women's entrepreneurship. *Entrepreneurship Theory & Practice*, 31, 323–339.
- Dayal, S. (2017). Why inclusion makes economic and cultural sense: Dissident masculinities in Indian cinema in Time for Solutions!: Overcoming Gender-related Career Barriers, edited by Susan M. Adams. 2018. Routledge.



- <https://lifestyle.kompas.com/read/2019/08/23/092732720/permintaan-produk-organik-di-indonesia-meningkat>  
<https://www.depkop.go.id>.
- Menzies, T.V., Diochon, M., & Gasse, Y. (2004). Examining venture-related myths concerning women entrepreneurs. *Journal of Developmental Entrepreneurship*, 9, 89–107.
- Musta, R., Nasruddin, N., Nurliana, L. & Sabilu, M. (2020). Pelatihan pembuatan kecap berbahan dasar air kelapa untuk ibu-ibu rumah tangga. *Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 96-101.
- Rahmawaty, S. & Kurnia, P. (2009). Pembuatan kecap dan *cookies* ampas tahu sebagai upaya peningkatan potensi masyarakat di sentra industri tahu Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta. *WARTA*, 12(1), 1-7.
- Selamat, F., Tunjungsari, H.K., Ie, M. (2017). *Dasar-dasar kewirausahaan: Teori dan praktik*. Jakarta: Indeks.