

Peningkatan *Derivate Product* Pepaya di Desa Mayangan Kecamatan Gumukmas

Lilis Yuliati*, Siti Komariyah

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember
Email: * lilisyuliati.feb@unej.ac.id

ABSTRACT: *Mayangan Village, Gumukmas Subdistrict, Jember Regency is an abundant village producing papaya fruit, but so far the products have only been sold in fruit form, and are not processed in derivative products, even though the papaya fruit is rotten quickly after being cooked. Therefore, efforts need to be made to increase the value added by empowering the community to be willing and collaborating to manage papaya production into products that have high economic value, as well as a means to increase people's income. The purpose of this service activity is to provide a real solution to the process of processing post-harvest papaya through the diversification of processed products made from papaya into several products whose economic value added is far higher. The results of this service are as follows: 1) produce candied papaya with various variations; 2) produce papaya dodol products; 3) help from the marketing aspect in the initial stages, namely designing the branding of the products produced under the name "Bolo Dewo"; 4) teach estimation of profits obtained from receipt of products sold with the assumption that the products sold are all sold; 5) conduct evaluation after the service program.*

Keywords: *revenue, product differentiation, value added, Bolo Dewo*

Pendahuluan

"Bolo Dewo" dan "Dahlia" merupakan *brand* usaha pengolahan makanan hasil dari potensi Desa Mayangan, Kecamatan Gumukmas, Kabupaten Jember Jawa Timur. Desa ini terletak di wilayah Jember bagian Selatan. Jarak tempuh dari kota kabupaten ke Desa Mayangan ± 48 Km dan butuh waktu ± 75 menit untuk sampai tujuan apabila menggunakan kendaraan roda empat. Berikut adalah sekilas tentang Desa Mayangan beserta potensi desa yang dapat ditingkatkan sehingga akhirnya nanti Desa Mayangan akan muncul motto *one village one product* dengan *branding* "SerbaPaya" agar perekonomian desa apabila dimanfaatkan dan dikelola dengan baik. Usaha "Bolo Dewo" dan "Dahlia" sendiri terletak di Dusun

Muneng, dimana Dusun Muneng merupakan pusat keramaian di Desa Mayangan. Hal ini disebabkan banyak instansi penting di Desa Gumukmas Mayangan yang berada di Dusun Muneng, di antaranya Balai Desa, Pasar, dan Puskesmas Terpadu. Selain itu, pemukiman di Dusun Muneng lebih padat dibanding dua dusun lainnya.

Secara administratif, Desa Mayangan terdiri dari tiga dusun, yakni: Dusun Muneng, Dusun Kalimalang dan Dusun Sumbersari. Dengan luas wilayah sebesar 2466.21 Ha dengan jumlah penduduk sebanyak 10.864 jiwa (Tabel 1). Batas Desa Mayangan adalah sebelah: 1) Utara: Dusun Jatiagung Desa; 2) sebelah Timur: Desa Mojomulyo Puger; 3) sebelah Barat: Desa Kedunglangkap; dan 4) sebelah Selatan: Dusun Jeni.

Tabel 1.1 Jumlah penduduk Desa Mayangan Tahun 2017 (Jiwa)

Dusun	L	P	Jumlah KK	Jumlah
Muneng	1.899	1.966	1.563	3.865
Kalimalang	1.754	1.738	1.034	3.492
Sumbersari	1.766	1.741	910	3.507
Jumlah keseluruhan	5.419	5.445	3.507	10.864

Sumber: Data kaur Pemerintahan Mayangan, 16 Januari 2018

Potensi terbesar yang ada di Desa Mayangan adalah buah pepaya selain pertanian sawah lainnya (padi, jagung, semangka dan cabai). Sedangkan di bidang perikanan adalah budidaya ikan air tawar dan non tawar. Ikan air tawar yang biasanya dibudidayakan adalah jenis gurami, nila, lele, dan patin.

Potensi pohon papaya di Desa Mayangan sangat berlimpah (Gambar 1), sehingga menyebabkan harga jual dari pepaya tersebut sangat murah, yaitu Rp 2.000,- per kilo. Sementara penduduk setempat kurang bisa memanfaatkan pepaya menjadi produk olahan yang mempunyai nilai jual relatif tinggi. Yang terjadi di desa tersebut adalah, bahwa pepaya hanya dimanfaatkan sebagai makanan buah pendamping makanan pokok untuk dikonsumsi setiap hari. Hal inilah yang menyebabkan buah pepaya beresiko

tidak laku begitu buah sudah terlampau masak. Faktor inilah yang menyebabkan *value added* sebagian dari produk pertanian terutama buah relatif rendah dibanding dengan produk non pertanian. Beberapa permasalahan yang terjadi di Dusun Muneng Desa Mayangan Jember terkait dengan produk pepaya yaitu potensi buah pepaya sangat melimpah, akan tetapi harganya sangat murah, yaitu Rp 2.000,- per Kg; Ibu-ibu yang selama ini memiliki usaha kecil punya keinginan mengembangkan usaha, akan tetapi tidak mempunyai referensi bahwa buah pepaya mau dijadikan apa; Mereka kurang mampu mendesain *brand* dari produk yang dijual agar *eyes chatching* sehingga orang yang melihat akan tertarik untuk membeli; Selain itu mereka mempunyai keterbatasan alat/perabot yang memadai untuk proses produksi yang layak jual sehingga produknya dapat didaftarkan untuk memperoleh ijin usaha (PIRT); Adanya kekawatiran dari mereka terhadap produk yang dihasilkan tidak laku karena pada dasarnya mereka terkendala aspek pemasaran.

Dengan keunggulan yang dimiliki berupa penghasil buah pepaya yang melimpah namun terkendala dengan pemasaran maka Tim Pelaksana berusaha memfasilitasi untuk pengembangan olahan pepaya dengan memberdayakan beberapa masyarakat guna membantu meningkatkan produktivitas dan pendapatan masyarakat sekitar.

Metode

Program pengabdian kepada masyarakat ini tujuannya adalah menciptakan *product differentiation*, *branding*, serta perluasan pemasaran. Untuk itu dapat merealisasi hal tersebut, diperlukan metode pelaksanaan sebagai berikut:

1. Untuk pelaksanaan pengabdian, agar dapat menjangkau khalayak sasaran/Mitra secara optimal maka yang menjadi target adalah dua Mitra pengusaha makanan yaitu: "Dahlia" milik Ibu Erwanik yang beralamatkan Dusun Muneng RT. 04, RW. 03, serta "Bolo Dewo" milik

Ibu Suswati yang beralamatkan Dusun Muneng RT. 02, RW. 03 Desa Mayangan;

2. Mengingat keterbatasan dana, pelaksanaan *branding* dilakukan hanya kepada “Bolo Dewo”, akan tetapi pihak “Dahlia” mengikuti seluruh proses pendampingan dan pelatihan hingga *finishing*;
3. Produk yang dihasilkan di-*branding* kemudian dipasarkan di toko-toko terdekat, serta dititipkan di outlet yang ada di sekitar Gumukmas.

Untuk itulah, Tim Pelaksana memberikan sosialisasi kepada Mitra sekali lagi dan pendampingan dalam proses produksi yang variatif (diferensiasi produk) berupa: manisan basah maupun kering, asinan, saos, sokade, dodol, carica, selai, dll). Akan tetapi dalam praktek, hanya dua produk yang dihasilkan diutamakan yang banyak diminati oleh warga sekitar, yaitu pemanfaatan buah pepaya setengah matang untuk diolah menjadi Manisan Pepaya. Sementara buah pepaya saat telah matang dapat diolah menjadi Dodol Pepaya

Hasil dan Diskusi

Hasil dari pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses Pengolahan Manisan Pepaya

Proses pembuatan manisan pepaya di desa Mayangan, Kecamatan Gumukmas dilakukan dengan beberapa tahapan. Adapun bahan-bahan yang digunakan terdiri sebagai berikut:

- a. 1/4 potong pepaya mengkal
- b. 1/4 kg gula pasir
- c. 1/2 potong jeruk nipis
- d. 1/2 sdt garam (larutkan garam dengan air)
- e. 3 sdm kapur sirih (larutkan dengan air 1 liter)
- f. 2 sdm pasta pandan, jeruk, dan strawberry (merk *Red Bell*)

Pada Gambar 3.1 tersebut adalah contoh bahan-bahan untuk pembuatan manisan pepaya. Beberapa bahan baku tersebut mempunyai banyak fungsi. Jeruk nipis misalnya, digunakan sebagai penetralisir rasa pepaya agar tidak terasa mentah dan tidak kentara rasa pepayanya.



Gambar 3.1 Bahan-Bahan Pembuatan Manisan Pepaya
(Sumber: Dokumentasi Pengabdian, 2018)

Kemudian untuk pewarna pasta *Red Bell* digunakan sebagai pewarna sekaligus perisa agar lebih bervariasi rasa dari manisannya. Ada tiga jenis perisa yang digunakan antara lain *strawberry* (merah), pandan (hijau), jeruk (oranye) dan yang terakhir rasa original.

Bahan baku manisan ini adalah pepaya yang dibudidaya oleh warga desa Mayangan. Buah pepaya yang digunakan untuk manisan ini adalah pepaya yang masih mengkal/setengah matang untuk mencegah hancurnya irisan pepaya saat dimasak. Langkah-langkah untuk membuat manisan adalah sebagai berikut:

- a. Pepaya setengah matang dikupas dan dipotong-potong sesuai selera, setelah itu tiriskan.



Gambar 3.2 Buah Pepaya yang Sudah Dipotong dan Ditiriskan
(Sumber: Dokumentasi Pengabdian, 2018)

Setiap resep yang terdiri dari $\frac{1}{4}$ kg pepaya kemudian dipotong-potong secara sama rata seperti Gambar 3.2. Potongan pepaya dibentuk menurut selera, kemudian pepaya direndam dalam larutan kapur sirih selama semalam atau minimal 3-4 jam saja sudah cukup. Tiriskan dan cuci pepaya hingga benar-benar bersih, setelah itu keringkan sekitar 10-15 menit. Proses pemotongan dilakukan dengan pisau dengan motif seperti gerigi untuk menyamakan potongan pepaya dan agar lebih menarik bentuknya.

- b. Masukkan gula pasir, air perasan jeruk nipis, garam, dan pasta pandan ke dalam pepaya, aduk rata. Rebus sampai pepaya berair dan air menyusut (mengental). Angkat dan dinginkan.



Gambar 3.3 Proses Pengolahan Manisan Pepaya
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Tahapan ini dilakukan dengan cara mencampurkan potongan pepaya yang sudah ditiriskan dan tidak berair, gula pasir, air jeruk nipis. Jeruk nipis ini berfungsi untuk menghilangkan rasa pepaya dan untuk menghilangkan sisa-sisa getah pepaya yang mungkin masih ada. Setelah itu masukkan pewarna *Red Bell*, (Gambar 3.3 dan Gambar 3.4) warna merah rasa *strawberry*). Dalam pembuatan manisan ini tidak perlu ditambahkan air karena dari gula pasir yang digunakan akan mencair ketika sudah bercampur dengan bahan lain ketika mulai panas. Adonan manisan diaduk terus menerus hingga sekitar 15-20 menit sampai semua adonan tercampur dan air gula meresap pada pepaya. Proses pengadukan harus dilakukan secara merata dan terus menerus untuk menghindari buah pepaya terlalu kering akibat gosong atau kelamaan dalam proses pengolahan. Wadah yang digunakan sebaiknya menggunakan wajah teflon untuk menghindari gula lengket di wajan dan agar tidak mudah gosong. agar pepaya dan gula yang sudah tercampur tidak mudah lengket dan gosong.

- c. Setelah pengadukan dilakukan selama 15-20 menit dan bahan-bahan sudah tercampur serta sedikit agak mengering airnya, kemudian diangkat dan dituangkan ke dalam wadah yang telah disediakan. Diamkan kurang lebih 20-30 menit agar manisan benar-benar dalam kondisi dingin untuk siap dituang dalam cup atau standing pot.



Gambar 3.4 Manisan yang Sudah Masak dan Diangkat
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

d. Proses pengemasan manisan ke dalam cup

Setelah manisan dalam kondisi dingin, barulah dikemas dalam cup. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk menghindari pengembunan pada cup akibat uap panas. Terdapat 4 varian warna dan rasa yaitu pandan (hijau), jeruk (orange), merah (Strawberry) dan original (warna pepaya murni). Pengemasan masing-masing seberat netto ¼ kg. Kemudian untuk menambah cita rasa dan kesegaran manisan, sebaiknya disimpan di dalam kulkas untuk menghasilkan sensasi kesegarannya.



Gambar 3.5 Pengemasan Manisan dalam Cup Sesuai Warna dan Rasa
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

e. Branding manisan pepaya bentuk cup dan Standing Pot “Bolo Dewo”






Gambar 3.6 Branding Manisan Pepaya dalam Cup dan Standing Pot “Bolo Dewo”
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Gambar 3.6 menunjukkan desain branding manisan pepaya “Bolo Dewo” dalam bentuk cup dan standing pot. Dalam kemasan tertera jenis produk, nama produk, masa berlaku produk, berat bersih produk, komposisi produk serta nomer HP produsen yang dapat dihubungi.

2. Proses Pembuatan Dodol Pepaya

Produk derivatif dari pepaya selain manisan yang relatif mudah proses pengolahannya adalah dodol pepaya. Buah pepaya yang digunakan untuk membuat dodol adalah pepaya sortiran. Alasan memilih pepaya yang sudah disortir yaitu untuk meningkatkan nilai jual dari buah pepaya, sehingga seluruh hasil panen dari petani dapat dimanfaatkan secara maksimal. Semua jenis pepaya dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan dodol. Adapun bahan-bahan membuat dodol pepaya sebagaimana dalam Tabel 3.1:

Tabel 3.1 Resep Pembuatan Dodol Pepaya

Nama Bahan	Volume Bahan	Gambar
Pepaya masak (kukus)	2 Kg	
Tepung Ketan	75 Gr	
Gula Pasir	1,25 Kg	

Nama Bahan	Volume Bahan	Gambar
Margarine	75 Gr	
Santan Kelapa (kental)	1 Ltr (dari 2 buah kelapa sedang)	
Garam	15 Gr	
Vanili Bubuk	2 Sachet	

Sumber: Data Primer Diolah, 2018.

Peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah dodol yaitu: 1) pisau *stainless steel*; 2) baskom; 3) saringan (kain saring); 4) wajan; 5) Pengaduk Kayu; 6) Baki Plastik (untuk mencetak dodol); 7) timbangan; 8) langseng; 9) sendok; 10) talenan; 11) piring plastik; dan 12) kompor gas. Tahapan untuk membuat dodol pepaya adalah sebagai berikut:

- a. **Pepaya dikupas dan kemudian dipotong-potong.** Tahapan awal dalam pembuatan dodol pepaya yaitu mengupas buah pepaya kemudian dibersihkan dari bijinya, cuci, setelah bersih, pepaya dipotong (untuk

memudahkan proses pengukusan) dan kemudian tiriskan (Gambar 3.7 dan 3.8).



Gambar 3.7 Buah Pepaya Kalifornia Sebelum di Kupas



Gambar 3.8 Pepaya Kalifornia Setelah Dikupas dan Dipotong Dadu

(Sumber: Dokumentasi, 2018)

- b. **Dikukus potongan pepaya sampai matang.** Tahapan yang kedua setelah pepaya dibersihkan dan ditiriskan yaitu mengukus pepaya. Tujuan dari pengukusan pepaya yaitu untuk mengurangi kadar air dan melunakkan buah pepaya, sehingga nantinya pepaya yang telah matang mudah untuk dihaluskan. Proses pengukusan buah pepaya dilakukan selama 15 – 20 menit dengan api besar. Setelah potongan pepaya selesai dikukus (matang), letakkan ke dalam wadah dan dinginkan terlebih dahulu potongan Pepaya tersebut seperti yang digambarkan dalam Gambar 3.9.



Gambar 3.9 Potongan Pepaya yang Sudah Dikukus

(Sumber: Dokumentasi Pengabdian, 2018)

- c. **Hancurkan pepaya yang sudah matang.** Setelah pepaya kukus sudah dingin, tahapan selanjutnya yaitu menghaluskan buah pepaya tersebut dengan cara memblender dengan sedikit santan untuk memudahkan proses penghancuran pepaya seperti dalam Gambar 3.10. Setelah pepaya selesai dihaluskan, masukkan bubur pepaya ke dalam Baskom plastik.



Gambar 3.10 Bubur Pepaya
(Sumber: Dokumentasi Pengabdian, 2018)

- d. **Campur bubur pepaya dengan tepung ketan, aduk sampai rata.** Tahapan selanjutnya setelah Pepaya dihancurkan dan menjadi bubur yaitu masukkan tepung ketan kedalam baskom plastik yang berisi bubur Pepaya kemudian aduk hingga rata seperti yang ditunjukkan dalam Gambar 3.11. Setelah itu diamkan adonan sampai waktunya untuk dimasukkan ke dalam adonan santan gula, garam dan vanili yang telah mendidih dan mengental.



Gambar 3.11 Bubur Pepaya yang Sudah Dicampur Tepung Ketan
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

- e. **Panaskan santan dan gula pasir sambil tambahkan sedikit garam dan vanili, aduk terus sampai kental.**



Gambar 3.12 Pencampuran Bahan-bahan Gula, Garam dan Vanilli
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Gambar 3.12 menjelaskan bagaimana tahapan pencampuran bahan-bahan terdiri dari gula pasir, garam, dan vanili ke dalam adonan bubur pepaya yang sudah diblender dan dicampur tepung ketan.

- f. **Masukkan adonan dengan ditambah margarin aduk terus sampai teksturnya menjadi pasta liat.**



Gambar 3.13 Campurkan Adonan dengan Margarin secukupnya
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

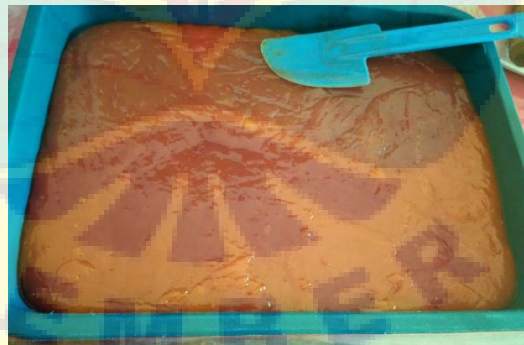
Pada Gambar 3.13 menunjukkan pencampuran margarin pada adonan bubur pepaya ini bertujuan untuk menghindari lengketnya adonan pada wajan, serta untuk menambah kecepatan adonan agar cepat kalis. Setelah adonan dan bahan lain semua tercampur, aduk hingga merata dan adonan mulai mengental dalam jangka waktu 1,5 – 2 jam. Ketika adonan sudah mulai kalis dan mengental akan menunjukkan perubahan warna.



Gambar 3.14 Adonan yang Sudah mengental dan kalis
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Gambar 3.14 menunjukkan bahwa adonan sudah mengental dan kalis hingga menunjukkan perubahan warna dari orange muda menjadi lebih kepada warna orange kecoklatan. Proses yang dilakukan selama 2 jam bertujuan agar dapat bertahan lebih lama tanpa ditambah pengawet makanan.

g. Masukkan ke dalam baki plastik dan dinginkan



Gambar 3.15 Adonan yang Telah Dituangkan dalam Baki Plastik
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Proses ini dilakukan untuk mempermudah pembentukan dan pendinginan dodol sehingga dapat lebih mudah untuk dicetak. Pencetakan dilakukan dengan cara dipotong-potong sesuai selera setelah dodol mulai mendingin. Proses pendinginan ini dilakukan selama kurang lebih setengah sampai satu jam.

h. Bila dodol sudah dingin, dipotong-potong dan dibungkus plastik



Gambar 3.16 Pengemasan Dodol Pepaya
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Pengemasan ini dilakukan setelah dodol sudah dingin dan sedikit mengeras, sehingga memudahkan pencetakan ke dalam plastik tersebut. Sebiji dodol yang dikemas dalam plastik kecil-kecil tersebut nettoanya 20 gram. Dalam satu kotak terdiri dari 16 biji sehingga netto per kotak adalah 320 gram.

i. Masukkan Dodol Pepaya yang telah dibungkus plastik ke dalam kemasan.



Gambar 3.17 Kemasan Produk Dodol Pepaya Merek Belo Dewo
(Sumber: Dokumentasi, 2018)

Tahapan terakhir yaitu mengemas dodol pepaya yang telah di dibungkus plastik ke dalam kemasan “Bolo Dewo”, yang dalam kemasan tersebut tertera keterangan produk seperti komposisi, netto produk, komposisi, alamat produksi dan nomor telepon produsen.

3. Estimasi Keuntungan yang Diperoleh dari Produksi Manisan dan Dodol

a. Estimasi Perhitungan Ekonomi Manisan Pepaya

Untuk pembuatan manisan papaya dengan empat varian rasa, bahan yang dibutuhkan dan biaya totalnya adalah sebagaimana Tabel 3.2 berikut:

Tabel 3.2 Estimasi Keuntungan dari Pembuatan Manisan Pepaya

No	Komponen Bahan	Harga Satuan (Rp)	Biaya Total (Rp)
1	1 Pepaya/2 kg	2.000	4.000
2	1 kg gula	10.000	10.000
3	Pasta pandan, jeruk, strawberry	4.000	12.000
4	Cup & stiker	4.000	16.000
5	Bahan lain-lain	2.000	2.000
Total biaya			44.000
Harga jual per cup		15.000	60.000
Keuntungan total			16.000

(Sumber: Data Primer diolah, 2018)

Keuntungan diperoleh dari penerimaan total (*Total Revenue*) – biaya (*Total Cost, TC*) = Rp 60.000 – Rp 44.000 = Rp 16.000. Keuntungan tersebut diperoleh dari penjualan empat varian rasa, tiga rasa di atas ditambah dengan yang rasa original, sehingga keuntungan per unit adalah sebesar Rp. 16.000 : 4 = Rp 4.000.

b. Estimasi Perhitungan Ekonomi

Tabel 3.3 Estimasi Perhitungan Ekonomi

No	Komponen Bahan	Harga Satuan (Rp)	Biaya Total (Rp)
1	2 kg Pepaya	2.000	4.000
2	75 gr tepung ketan		12.000
3	1,25 kg gula pasir	10.000	12.500
4	75 gr margarine		6.500
5	2 butir kelapa sedang	5.000	10.000
6	Bahan-bahan lain		5.000
7	Dus dan plastik/pak	2.000	12.000
Total biaya			62.000
Harga jual per kotak		15.000	90.000
Keuntungan total			28.000

(Sumber: Data Primer diolah, 2018)

Keuntungan diperoleh dari penerimaan total (*Total Revenue*) – biaya (*Total Cost, TC*) = Rp 90.000 – Rp 62.000 = Rp 28.000. Keuntungan tersebut diperoleh dari penjualan enam kotak yang bisa dihasilkan dalam satu resep, sehingga keuntungan per unit adalah sebesar Rp 28.000 : 6 = Rp 4.600

c. Keuntungan total

Keuntungan total dari dua kegiatan pembuatan manisan dan dodol pepaya ini adalah sebesar Rp 16.000 + Rp 28.000 = Rp 44.000,-

Simpulan

Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, masyarakat akhirnya mulai menyadari betapa pentingnya memanfaatkan bahan baku yang berlimpah untuk diproduksi lebih lanjut untuk meningkatkan *value added*-nya sehingga akan membantu untuk meningkatkan pendapatan keluarga, sehingga secara makro akan dapat meningkatkan Indeks Pembangunan Manusia (IPM) dengan program *one village one product* tersebut.

Daftar Referensi

- Harmazair Z, (2009). Menangkap Peluang Usaha. Jakarta: CV Dian Anugerah Prakarsa
- Hisrich, R. D., Michael P.Peter dan Dean A. Shepherd, 2008. Kewirausahaan edisi 7. Jakarta: Salemba Empat
- Kasmir, (2011). Kewirausahaan. (edisi revisi). Jakarta: Rajagrafindo Persada
- Lupiyodi, Rambat, 1998. Wawasan Kewirausahaan. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI
- Meredith, G. Goffrey, (1996). Kewirausahaan: Teori dan praktis. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo
- Nasution H.A. Bustanul A.N Mukhammad S., (2001). Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia. Jakarta: Gramedia.
- Nitisusastro, Mulyadi. (2011). Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil. Bandung, Penerbit Alfabeta.
- Sabirin, Atem, (2016). "Menilik Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kesiapan Indonesia menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)". Jurnal Kewirausahaan dan Usaha Kecil Menengah Vol 1, No 2 (Oktober 2016)
- Sedarmayanti. (2009). Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja. Bandung:CV Mandar Maju.
- Setyawan, Didik dan Waluyo Budi Atmoko. (2012). "Green Marketing: Memperkuat Daya Saing Merek Melalui Green Brand Equity", Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan Vol. 4 No.1 April 2011 Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Siagian, Sondang P. (2009). Kiat Meningkatkan Produktivitas Kerja. Jakarta: Rineka Cipta
- Sitorus, Jonni. (2016). "Peningkatan SDM Pengrajin Ulos Batak Melalui Model Pendidikan Non-Formal Berbasis Kewirausahaan ", Jurnal Pengkajian KUKM Vol 10 No 1 (2016)
- Suharyadi, Arisetyanto Nugroho, Purwanto dan Maman Fatorohman, 2007. Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Dini. Jakarta: Salemba Empat
- Suryana. (2014). Kewirausahaan, Kiat dan Proses Menuju Sukses Edisi 4. Jakarta:Penerbit Salemba Empat
- Triharyanto, Eddy, Martina Andriani Susantingrum, dan Apriliana Kurniasari. (2016). "Pendampingan Pengembangan Usaha Pasta Story Dengan Pemanfaatan Teknologi", Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis No.18 Tahun X, Juni 2016
- Wiratmo, M., (1996). Pengantar Kewiraswastawan: Kerangka Dasar Memasuki Dunia Bisnis, Yogyakarta: BPFE