



PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL BERBAHAN BAKU NANAS PROGRAM MBKM KKN TEMATIK INDO GLOBAL MANDIRI

Oleh

April Riska¹, Rara Prastiwi², Hamid Halin³, Siti Komariah Hildayanti⁴

^{1,2}Mahasiswa Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang

^{3,4}Dosen Manajemen Universitas Indo Global Mandiri Palembang

E-mail: ¹aprilriska441@gmail.com, ²raraprastiwi7@gmail.com,

³hamidhalin@uigm.ac.id, ⁴sitikomaria@uigm.ac.id

Article History:

Received: 08-12-2022

Revised: 22-12-2022

Accepted: 18-01-2023

Keywords:

KKN Tematik, Respon, pelatihan, pangan lokal, nanas

Abstract: Produksi nanas desa Kemang menempati posisi tertinggi dibandingkan buah lainnya, sehingga diperlukan upaya pengolahan menjadi produk olahan yang beragam yang memiliki nilai ekonomi dan meningkatkan daya simpan. Kegiatan KKN Tematik ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa Kemang Kec. Lembak terhadap pembuatan produk olahan pangan berbahan baku nanas. Kegiatan dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan. Setelah kegiatan pelatihan diberikan angket kepada 35 orang ibu desa. Berdasarkan hasil analisis data diperoleh respon terhadap pelatihan dengan kategori sangat tinggi sebesar 64%, sedangkan kategori tinggi sebesar 36%. Ketertarikan ibu ibu desa Kemang dalam mengikuti pelatihan sebesar 91%, sedangkan pelatihan menambah wawasan ibu ibu desa kemang sebesar 86%. Dengan demikian dapat disimpulkan pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas memperoleh respon positif dari ibu desa Kemang Kec. Lembang Kab. Muarah Enim.

PENDAHULUAN

Sebaran buah nanas juga dibawa oleh orang Portugis yang membawa tanaman ini dari Brasil dan membawanya ke India pada tahun 1550. Sementara orang Spanyol membuat kultivar nanas 'Red Spanish' dan membawanya ke Filipina, di mana di negara ini kultivar baru tersebut digunakan untuk kebutuhan tekstil sampai abad ke-17. Columbus membawa tanaman ini ke Spanyol dan menyebutnya sebagai *piña de Indes* atau pinus para Indian karena bentuk buahnya seperti buah pinus. Buah nanas juga didokumentasikan dalam beberapa kumpulan surat dari masa itu, Pada tahun 2017 juga total produksi nanas kabupaten Muara Enim menempati posisi tertinggi dibandingkan buah lainnya yaitu dengan total dengan jumlah produksi sebesar 55.196,90 ton, Gizi yang berbasis di San Diego, Laura Flores, telah diketahui bahwa buah nanas mengandung banyak vitamin C dan mangan dalam jumlah yang tinggi. Cara terbaik untuk mendapatkan serat makanan dan bromelain (enzim) yang penting bagi tubuh, adalah cukup dengan mengonsumsi buah nanas. Kandungan buah nanas telah terbukti kaya akan vitamin C, antioksidan yang larut dalam air yang dapat



membantu tubuh melawan kerusakan sel. Hertati.Asmawati.Syafitri. Hendarmin. (2022).

Nanas adalah salah satu jenis tanaman yang banyak digemari orang karena rasanya enak, segar, dan sedikit asam. Arifudin, (2020). Secara umum nanas memiliki kandungan gizi dan vitamin, diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan sedikit vitamin B Tambajong, G. (2013). Buah nanas sangat banyak manfaatnya bagi kesehatan dalam 100 gram nanas terdapat kalori 52 Kal, protein 0,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 13,7 gram, kalsium 16 mg, fosfor 11 mg, besi 0,3 mg, vitamin A 130 SI, vitamin B 0,08 mg, vitamin C 24 mgram, dan air 85,3 gram Masnita, Y., Khomsiyah, & Hermien Triyowati. (2020).



Gambar 1 : Pohon Nanas

Meskipun kaya manfaat untuk kesehatan, nanas juga bisa menimbulkan efek samping bagi orang-orang tertentu, ataua apabila kita terlalu banyak mengkonsumsinya. Efek tersebut misalnya menimbulkan rasa gatal hingga bengkak. Ini terjadi karena nanas mengandung getah yang bisa membuat seseorang alergi. Terlalu banyak makan nanas juga bisa menyebabkan diare dan muntah pada mereka yang sensitif terhadap bromelain. Kandungan bromelain ini juga bisa menyebabkan rasa kebas dan perih di lidah, mulut, dan bibir. Untuk menghilangkannya, kita bisa mencoba makan nanas yang dimasak, misalnya dijadikan minuman atau selai. Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2020).

Klasifikasi ilmiah atau taksonomi dari nanas adalah sebagai berikut: Tanaman nenas dalam sistematika diklasifikasikan sebagai berikut: Kingdom: Plantae, Divisi: Spermatophyta, Class: Angiospermae, Family: Bromoliaceae, Genus: Ananas, Species: Ananas comosus L. Merr. Menurut Arifudin, O. (2020). berdasarkan bentuk daun dan buah dikenal 4 jenis golongan nanas yaitu 1) Cayenne memiliki ciri berdaun halus, ada yang berduri dan ada yang tidak berduri, ukuran buah besar, silindris, mata buah agak datar, berwarna hijau kekuning- kuningan, dan rasanya agak masam, 2) Queen memiliki ciri berdaun pendek dan berduri tajam, buah berbentuk lonjong mirip kerucut sampai silindris, mata buah menonjol, berwarna kuning kemerah-merahan dan rasanya manis, 3) Spanish memiliki ciri berdaun panjang kecil, berduri halus sampai kasar, buah bulat dengan mata datar, 4) Abacaxi memiliki ciri berdaun panjang berduri kasar, buah silindris atau seperti piramida. Varietas nanas yang banyak ditanam di Indonesia adalah golongan Cayyene dan Queen. Golongan Spanish dikembangkan di Kepulauan India Barat, Puerto Riko, Meksiko dan Malaysia. Heryati and E. Erduandi,(2018).



Golongan Abacaxi banyak ditanam di Brazilia. Nanas (*Ananas comosus*. L) merupakan salah satu buah tropis yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Buah nanas selain digemari masyarakat untuk konsumsi buah segar, juga merupakan bahan baku industri buah kalengan dan olahan seperti selai, sirup dan lain-lain. Indonesia memiliki berbagai macam jenis nanas yang telah dibudidayakan oleh para petani mulai dari Sumatra sampai Irian Jaya. Nanas dapat tumbuh di wilayah dengan tipe iklim pertumbuhan yang berbeda-beda mulai dari dataran tinggi sampai dataran rendah. Hertati, L., (2012).



Gambar 2 : Kue Nanas

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu petani yang memiliki kebun nanas di desa madu sari kecamatan sungai raya, Kabupaten Muarah enim . Jenis nanas yang ditanam yaitu nanas lokal atau nanas queen, karena nanas jenis ini yaitu memiliki persediaan bibit sangat banyak, mudah didapat dan perawatannya cukup mudah. Dalam sekali panen dengan luas kebun sebesar 3 Hektare menghasilkan \pm 2000- 3000 buah nanas, pada saat panen raya bisa mencapai 7000 buah. Nanas yang dapat dipanen adalah nanas yang sudah berwarna kekuningan sepanjang 5 cm dimulai dari pangkal buah nanas. Petani biasanya menjual buah segar langsung kepada pembeli. Pada saat panen raya dimana harga jual rendah petani mengalami kerugian karena cepatnya buah nanas matang. (Pratami, et,all, 2021)Nanas hanya dapat bertahan dalam waktu satu minggu pasca panen, sehingga harus dijual dengan harga murah. Harga satuan buah nanas bervariasi tergantung dari kualitas buah nanas dimulai dari Rp 2.500 hingga Rp 7.000. Pengolahan buah nenas oleh ibu-ibu di desa Kemang selama ini dengan diolah menjadi selai, dan dodol dan masih dalam produksi untuk memenuhi



kebutuhan pangan rumah tangga. Hertati1.L, Asmawati, Hendarmin.R, Syafitri.L.2021

Untuk mencegah terjadinya kerugian karena membusuknya buah nanas, oleh sebab itu diperlukan inovasi untuk petani desa Kemang dapat memanfaatkan keberlimpahan buah nanas ini. Oleh sebab itu perlu dicari alternative tambahan produk olahan nanas yang bernilai ekonomi untuk menambah penghasilan petani nanas. Teknologi pengolahan yang diintroduksi dapat dilakukan sederhana dan mudah diterapkan serta digunakan petani.Masyarakat sasaran yaitu ibu ibu PKK di desa Kemang, yang berjumlah sekitar 15- 20 Orang. Ilyas.M.&Hertati.L(2022) . Kelompok ibu ibu PKK ini merupakan sebagian besar isteri petani nenas yang berada desa Kemang, kecamatan Muarah enim. Dari sisi ekonomi para isteri petani nanas sudah pernah mencoba membantu ekonomi keluarga dengan mengolah produk nanas. namun saat ini sudah tidak dilakukan lagi karena terkendala kurangnya pengetahuan dan keterampilan jenis pengolahan alternative lainnya dalam bentuk pangan. Hartati1.L, Asmawati, Hendarmin R, Syafitri.L.(2021).

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengemasan produk sehingga kurang memiliki daya tarik produk yang pernah di pasaran. Melimpahnya buah nanas pada saat panen raya menyebabkan harga jual nanas rendah, Kotler, Philip, dan G. A. (2012). selain itu umur simpan nanas pasca panen sangat singkat sehingga cepat membusuk. Masnita. Et,all, (2020) Untuk menambah penghasilan petani dan keluarga perlu alternatif pengolahan hasil panen nanas menjadi produk olahan yang beragam yang memiliki nilai ekonomi. Heryati and M. I. Herdiansyah, (2020) .Dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan maka akan meningkatkan daya simpan. Hertati.L, Puspitawati.P. Gantino.R, Ilyas.M.(2022).

Pemanfaatan pangan lokal secara masif dinilai mampu memberikan kontribusi positif untuk memperkuat kedaulatan pangan nasional. Program peningkatan diversifikasi dan ketahanan pangan masyarakat oleh badan ketahanan pangan tahun anggaran 2013 terdiri dari pedoman gerakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan. Gerakan diversifikasi pangan semakin efektif apabila didukung oleh ketersediaan aneka ragam bahan pangan melalui pengembangan usaha pangan lokal dan perilaku konsumen dalam mengonsumsi aneka ragam pangan (Hertati.L, 2022).

METODE

Mitra dalam kegiatan PKM ini yaitu ibi-ibu desa Kemang berjumlah 35 orang. Pengumpulan data menggunakan angket untuk mengukur respon ibu PKK setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas (*ananas comosus*). Hertati.L, (2022). Prosedur dimulai dengan kegiatan pelatihan dan pembimbingan meliputi persiapan alat dan bahan, menyapaikan materi tentang pentingnya pengolahan pasca panen, manfaat nanas bagi kesehatan, prosedur mengurus ijin PIRT, pengemasan produk selanjutnya mendemonstrasikan langkah- langkah pengolahan pembuatan produk pangan berbahan baku nanas yaitu biscoti nanas, jelly nanas, dan brownies nanas. Setelah dilakukan demonstrasi maka dilakukan pembuatan produk bersama dengan ibu PKK dibimbing oleh tim pengabdian. Diakhir kegiatan ibu PKK mengisi angket untuk mengetahui respon ibu PKK terhadap kegiatan pelatihan dengan memberi tanda *checklist* pada 10 pernyataan. Setelah angket diisi penilaian dilakukan dengan menggunakan skala Likert Langkah-langkah untuk menganalisis angket meliputi

1) Memeriksa dan menghitung skor pada angket dari setiap jawaban yang dipilih oleh responden 2) Merekapitulasi skor yang diperoleh, 3) Menghitung interpretasi skor tiap



item 4) Menentukan kriteria interpretasi skor yang ditunjukkan dari angket, 5) kriteria ditentukan sesuai modifikasi Heryati. A, Afriyani. F And Ulfah. B, (2020). dengan interpretasi skor sebagai berikut:

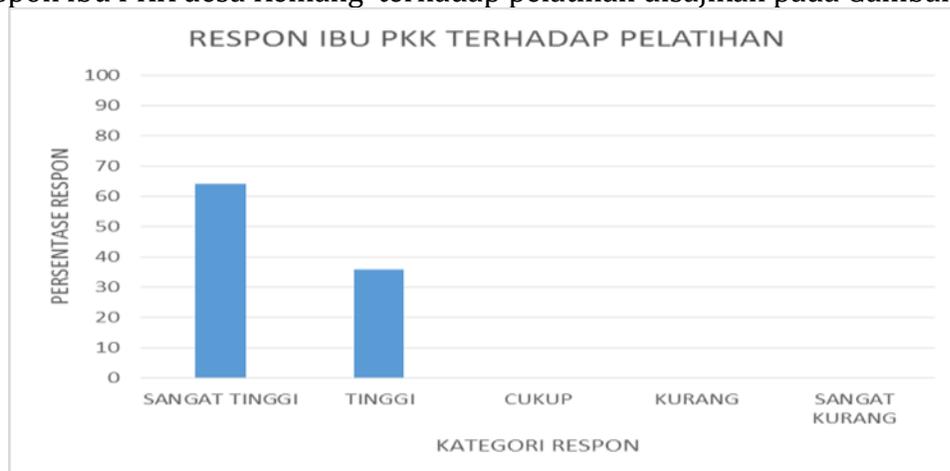
Tabel 1. Interpretasi Skor

Persentase	Interpretasi
0 % - 20 %	Sangat kurang
21 % - 40 %	Kurang
41 % - 60 %	Cukup
61 % - 80 %	Tinggi
81 % - 100 %	Sangat tinggi

Buah nanas dikenal karena rasanya yang lezat dan menyegarkan. Terlebih lagi, nanas juga merupakan buah serbaguna yang dapat dinikmati dengan banyak cara. Terttiaavini,, et,all (2020). Bisa dikonsumsi secara langsung, dijadikan jus, dibuat rujak dan sambal, sampai dimasukkan sebagai topping pizza. Selain rasanya yang enak, nanas juga mengandung banyak vitamin dan nutrisi penting yang dibutuhkan bagi kesehatan tubuh. Nanas juga baik dikonsumsi untuk kamu yang sedang ingin menurunkan berat badan karena buah ini rendah kalori dan bebas lemak. Sebelum membahas berbagai manfaatnya bagi kesehatan, berikut fakta-fakta yang menarik untuk kamu ketahui tentang nanas.

HASIL

Respon ibu PKK desa Kemang terhadap pelatihan disajikan pada Gambar



Gambar 1. Persentase respon ibu PKK terhadap pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas

Berdasarkan respon ibu PKK (Gambar 1) menunjukkan persentase respon sangat tinggi dan tinggi terhadap kegiatan pelatihan. Pengolahan dan pengemasan produk olahan nanas dilakukan secara langsung melalui kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan olahan



nenas menuntut keaktifanibu PKK. Mitra sangat antusias mengikuti pelatihan dan termotivasi untuk membuat kembali produk di rumah. Diakhir kegiatan peserta pelatihan telah mampu menghasilkan beragam olahan pangan dari nenas yaitu biscotti nenas, jelly nenas dan brownies nenas.



Gambar 2 : KKN tematik Desa Kemang



Gambar 3 : KebunNanas

Permen Jelly tergolong dalam semi basah, oleh karena itu produk ini cepat rusak bila tidak dikemas secara baik. Permen dibuat tidak menggunakan bahan pengawet permen dibuat dengan proses penjemuran hingga permen kering. Permen sebagai inovasi pemanfaatan buah nenas karena banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan warnanya yang menarik. Permen jelly nenas terbuat dari sari buah nenas dan bahan pembentuk gel (agar-agar dan nutrijel) sehingga berpotensi untuk dipasarkan. Sensasi kenyal yang ditargetkan pada hasil olahan permen jelly sangatlah baik, hal ini dibuktikan dengan tekstur yang dihasilkan lentur, warna yang menarik dan tidak mengalami sineresis. Kesukaan konsumen terhadap permen jelly karena rasa yang ditimbulkan sangat baik (Avini, et,all, 2021).

Brownies merupakan kue basah yang modern berasal dari Eropa yang terkenal enak dan terbuat dari coklat yang sangat legit. Brownies memiliki kalori yang sangat tinggi karena menggunakan coklat dan terigu dengan komposisi cukup tinggi. Makanan ini digemari karena memiliki rasa yang enak dan dapat diterima dengan baik di Indonesia (Avini, et,all,



2019)). Brownies sangat populer di kota-kota besar dengan minat daya beli yang cukup tinggi. Hal ini terbukti dengan banyaknya penjualan dan toko kue brownies sekarang ini. Bahan tambahan buah nanas yang telah diolah menjadi selai dan manisan nanas dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan produk brownies memberikan varian rasa dan sensasi pada tektur brownies. Produk ketiga yang dibuat yaitu biscotti nanas. Biscotti adalah biskuit garing khas Italia. Biscotti berbahan nanas ini sebagai alternatif pengganti bahan campuran biscotti seperti almond yang harganya cukup mahal.

DISKUSI

Produk olahan nanas yang dihasilkan dapat dijadikan sebagai hidangan sehat baik pada hari raya ataupun cemilan untuk setiap hari. Selain itu produk olahan yang dilatihkan merupakan produk pangan yang memiliki nilai jual. Hal ini juga didukung dengan pelatihan pengemasan yang baik dan menarik, yang akan berkontribusi pada daya simpan produk tersebut. Terdapat tiga alasan utama untuk melakukan pembungkusan, yaitu sebagai syarat keamanan dan kemanfaatan, dapat melaksanakan program pemasaran, untuk meningkatkan laba perusahaan. Oleh karena itu perusahaan harus membuat kemasan semenarik mungkin. Dengan kemasan yang sangat menarik diharapkan dapat memikat dan menarik perhatian konsumen (Hertati, et,all, 2021).

Tabel 2. Persentase ketercapaian tiap item angket ketercapaian

No	Item Pernyataan	Persentase	Kategori
1	Pelatihan ini menambah wawasan saya untuk mengolah nanas menjadi produk pangan	86	Sangat Tinggi
2.	Penyampaian materi pelatihan sangat jelas	84	Sangat Tinggi
3	Setelah kegiatan pelatihan ini saya akan mencobanya kembali di rumah	85	Sangat Tinggi
4	Setelah kegiatan ini saya akan mencoba mengembangkan produk yang telah dibuat	83	Sangat Tinggi
5	Setelah mengikuti pelatihan ini, saya terampil mengolah nanas menjadi olahan makanan yang sehat, bersih dan bernilai ekonomis.	84	Sangat Tinggi
6	Saya sebelumnya belum mengetahui olahan nanas dapat dibuat menjadi biscotti, brownies, dan jelly nanas	84	Sangat Tinggi
7	Saya yakin bisa membuat olahan nanas menjadi olahan makanan seperti yang telah diajarkan dalam pelatihan hari ini	88	Sangat Tinggi
8	Materi pelatihan yang disampaikan bukan hal baru bagi saya	60	Cukup
9	Pelatihan yang disampaikan tidak	77	Tinggi
10	Saya sangat tertarik mengikuti pelatihan ini	77	Tinggi



KESIMPULAN

Berdasarkan angket yang diisi peserta 91% peserta tertarik mengikuti pelatihan ini. Peserta menyatakan sangat setuju pelatihan pembuatan olahan nenas menambah wawasan dan keterampilan sebesar 86 %. Selain itu setelah pelatihan peserta memiliki keinginan untuk mengembangkan dan mencobanya kembali di rumah masing-masing sebesar 83% dan 85%. Hal ini karena dalam pelatihan juga disampaikan langkah langkah mudah membuat produk olahan dengan bantuan *leaflet* berisi resep yang disediakan oleh tim. Selain itu peserta juga memberikan respon terhadap terampil mengolah nenas menjadi olahan makanan yang sehat, bersih dan bernilai ekonomis sebesar 84%. Pelatihan yang disampaikan juga memberikan informasi kandungan gizi dari nenas dan produk yang dibuat. Pemanfaatan nenas yang banyak mengandung vitamin, mineral dan zat gizi lainnya dapat menjadi alternatif pangan yang dapat dikonsumsi setiap hari untuk mencukupi asupan gizi harian dengan mengolahnya atau tanpa pengolahan terlebih dahulu.

Berdasarkan hasil analisis data diperoleh respon ibu PKK desa Kemang terhadap kegiatan pelatihan dengan kategori sangat tinggi sebesar 64%, sedangkan kategori tinggi sebesar 36%. Ketertarikan ibu ibu PKK dalam mengikuti pelatihan sebesar 91%, sedangkan pelatihan menambah wawasan ibu ibu PKK sebesar 86%. Dengan demikian dapat disimpulkan pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nenas memperoleh respon positif memberikan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK desa Kemang Kabupaten Muarah Enim .

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih kepada Kepala desa Kemang dan Toko Masyarakat serta pemuda dan pemudi yang sudah mendukung kegiatan pelatihan dalam rangka kegiatan Pelatihan KKN tematik UIGM. Selain itu ucapan terimakasih kepada mitra ibu -ibu desa Kemang atas kerjasamanya yang baik.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Arifudin, O. (2019). Pengaruh Kompensasi Terhadap Kinerja Karyawan Di PT. GLOBAL (PT.GM). Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi), 3(2), 184–190.
- [2] Arifudin, O. (2020). PKM Pembuatan Kemasan, Peningkatan Produksi Dan Perluasan Pemasaran Keripik Singkong Di Subang Jawa Barat. Integritas : Jurnal Pengabdian, Vol 4(No 1), 21–36.
- [3] Arifudin, O. (2020). PKM Pembuatan Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Minuman Sari Buah Nanas Khas Kabupaten Subang Jawa Barat. Aptekmas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 20–28.
- [4] Hertati.L,Asmawati.Syafitri.L Hendarmin.R(2022). Pelatihan Peran Inovasi, E-Commerce, Ekosistem Mendorong Inovasi Produk Unggulan Desa. ABDIMASY: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat DOI: <https://doi.org/10.46963/ams.v3i1.522>
- [5] Hertati, L., (2012). Ketidakmerataan Distribusi Pendapatan Rumah Tangga Kota Palembang (Studi Kasus Pusat Kota Pinggir Kota). Jurnal Media Wahana Ekonomika, 9(1), pp.47-52.
- [6] Hertati1.L, Asmawati, Hendarmin.R, Syafitri.L.2021. Pelatihan Limbah Nanas Pewarna Alami Kain Jumputan Masyarakat Prabumulih Era Covid-19. Abdimasy: Jurnal



- Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 2(1), 77-91. <https://doi.org/10.46963/ams.v2i2.408>
- [7] Hartati1.L, Asmawati, Hendarmin R, Syafitri.L.(2021). Pelatihan Pemberdayaan Jus Sirsak Sebagai Minuman Kesehatan Olahan Alami Pencegah Kanker. Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat (Prima) 1 (1) 37-46. <https://Ojs.Transpublika.Com/Index.Php/Prima/>
- [8] Hertati.L, Puspitawati.P. Gantino.R, Ilyas.M.(2022). The Sales Volume And Operating Costs As Key Influencing Factors In Covid-19 Pandemic Era. *Global Journal of Accounting and Economy Research* 3, (1), 2022, pp. 83-105. doi.org/10.46791/gjaer.2022.v03i01.05
- [9] Hertati1 Asmawati, Ilyas, Syahfitri, Hendarmin.2022. Determinans PSAK 23 Terhadap Penyajian Pelaporan Keuangan Perusahaan Dagang Era Pademic Covid-19 Pada UMKM di Indonesia. *Media Manajemen Jasa*. 10 (1) 70-83
- [10] Hertati.L, 2022.Akuntansi Sektor Publik. PT. Global Eksekutif Teknologi. ISBN : 978-623-8004-48-5
- [11] Hertati.L, 2022. Green Accounting: Akuntansi dan Lingkungan. *Media Sains Indonesia*, 6233625904, 9786233625906
- [12] Heryati. A, Afriyani. F And Ulfah. B, (2020). "Pelatihan Packaging Produk Makanan Ringan Dan Otak-Otak Pada Kampung Kb Layang-Layang", Prosiding Seminar Nasional Avoer Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Avoer 12 Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya
- [13] Heryati and M. I. Herdiansyah, (2020) "The Application of Data Mining by Using K-Means Clustering Method in Determining New Students' Admission Promotion Strategy," *International Journal of Engineering and Advanced Technology*, vol. 9, no. 3, pp. 824–833, 2020.
- [14] Heryati and E. Erduandi,(2018) "Sistem Informasi Pengembangan Karir Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri," *J. Inform. Glob.*, 8, (2), 2018.
- [15] Heryati, A., Yulianti, E., Sartika, D., Saluza, I., & Sanmorino, A., 2019 "The design of smart notification on android gadget for academic announcement," *TELKOMNIKA (Telecommunication Computing Electronics and Control)*, 17, (1), pp. 147-152, 2019
- [16] Heryati, A. (2018). Hubungan Antara Pendidikan dan Pelatihan (Diklat) K3 dan Pemberian kompensasi Terhadap Kinerja Karyawan PT. Kereta Api Indonesia (Persero) Devisi Regional III Palembang. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Global Masa Kini*, 9(1), 71-76.
- [17] Pratami.S,Hertati.L, Puspitawati.L, Gantino.R, Ilyas.M .(2021). Teknologi Inovasi Pengolahan Limbah Plastik Menjadi Produk Umkm Guna Menopang Ekonomi Keluarga Dalam Mencerdaskan Keterampilan Masyarakat. *Unit Publikasi Ilmiah Perkumpulan Intelektual Madani Indonesia* 1, (1), pp. 1-11
- [18] Ilyas.M.&Hertati.L(2022) Pengaruh Profitabilitas, Leverage, Struktur Modal Dan Kebijakan Dividen Terhadap Nilai Perusahaan Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan (JIKA)*. 11(2) 190-205. DOI 10.34010/jika.v11i2.6744
- [19] Kotler, Philip, dan G. A. (2012). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jakarta Erlangga.
- [20] Mahmudah Masyhuri, S. W. U. (2017). Analisis Dampak Keberadaan Pasar Modern Terhadap Pasar Tradisional Sleko Di Kota Madiun. *Jurnal Akuntansi Dan Pendidikan*, 6(1), 59–72.



- [21] Saputra.Y, Hertati.L, Puspitawati.L, Gantino.R, Ilyas.M.(2021). Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah. Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 2(1), 46-52. <https://doi.org/10.46963/ams.v2i1.335>.
- [22] Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2022). Literasi Digital Untuk Meningkatkan Etika Berdigital Bagi Pelajar Di Kota Palembang. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 6(3), 2155-2165.
- [23] Terttiaavini, T., Sofian, S., & Saputra, T. S. (2021). Pendampingan Penyusunan Program Rencana Kerja Badan Usaha Milik Desa Dalam Rangka Optimalisasi Potensi Desa Serijabo Ogan Ilir Sumatera Selatan. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 5(6), 3536-3546
- [24] Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2020). Analisa Pelatihan Strategi Manajemen Penjualan Produk Umkm Menggunakan Digital Marketing Bagi Masyarakat Terdampak Covid-19 Di Kampung Keluarga Berhasil (KB) Layang-Layang Palembang. *Applicable Innovation of Engineering and Science Research (AVoER)*, 697-703.
- [25] Terttiaavini, M. L., Yulius, Y., & Saputra, TS (2020). Evaluating the Kemplang Tunu Production Training for Low Income and Education Communities Using the Kirkpatrick Model. Atlantis Press, 151, 238-242.
- [26] Terttiaavini, T., Marnisah, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2019). Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1).
- [27] Terttiaavini, T., Fitriani, A., & Saputra, T. S. (2018). Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Pembuatan Bahan Ajar Menggunakan Media Pembelajaran Smart Learning Di Kabupaten Sembawa Sumatera Selatan. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 1(1).
- [28] Shepherd, P. K. A. dan C. D. (2010). *Innovation Management*. New Jersey: Pearson Education. Inc. Sutarno. (2012). *Serba-Serbi Manajemen Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [29] Tambajong, G. (2013). Bauran Pemasaran Pengaruhnya Terhadap Penjualan Sepeda Motor Yamaha Di Pt. Sarana Niaga Megah Kerta Manado. *Jurnal EMBA*, 1(1), 1291-1301.
- [30] Masnita, Y., Khomsiyah, & Hermien Triyowati. (2020). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro (UMi) Melalui Keuangan Inklusi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 255-262.