

**MENGGALI POTENSI PEMBUATAN KUE SEMPRONG TRADISIONAL
DI DESA JAMBON KABUPATEN TEMANGGUNG****EXPLORING THE POTENTIAL OF MAKING TRADITIONAL SEMPRONG
CAKES IN JAMBON VILLAGE, TEMANGGUNG**

¹⁾ Ari Dwi Astono, ²⁾ Firdaus, ³⁾ Nisa Amalia Wulandari, ⁴⁾ Elina Felda
^{1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Semarang, Indonesia
*Email: ¹⁾ aridwi@unimus.ac.id ²⁾ firdaus@unimus.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan dengan adanya kebutuhan akan peningkatan pendapatan dan penciptaan lapangan kerja, serta pelestarian identitas budaya lokal melalui warisan kuliner tradisional bertujuan untuk meningkatkan produksi kue semprong di Desa Jambon, Kabupaten Temanggung. Tujuan utama pengabdian adalah untuk meningkatkan pendapatan dan menciptakan lapangan kerja di desa tersebut, serta untuk memperkuat identitas budaya lokal dan melestarikan warisan kuliner tradisional. Metode pelaksanaan menggunakan PAR (Participatory Action Research) dengan melibatkan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh Tim PKM dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Semarang (Unimus). Hasil konkrit dari pengabdian ini mencakup pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif dan peningkatan kualitas produksi kue semprong. Secara budaya, peningkatan produksi ini turut berperan dalam pelestarian kearifan lokal dan mentransmisikan tradisi kuliner kepada generasi mendatang. Selain manfaat langsung bagi masyarakat desa, program ini juga memberikan wawasan yang berharga mengenai kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat setempat. Dengan demikian, pengabdian ini berpotensi menjadi model pembangunan lokal yang berkelanjutan dan dapat diterapkan di daerah-daerah lain yang memiliki potensi serupa.

Kata Kunci: *Desa Jambon, Pemberdayaan Masyarakat, Pengembangan Produksi,*

ABSTRACT

Community service carried out with the need to increase income and create jobs, as well as preserving local cultural identity through traditional culinary heritage, aims to increase the production of semprong cakes in Jambon Village, Temanggung Regency. The main aim of the service is to increase income and create jobs in the village, as well as to strengthen local cultural identity and preserve traditional culinary heritage. The implementation method uses PAR (Participatory Action Research) involving training and mentoring carried out by the PKM Team and students of the Muhammadiyah University of Semarang (Unimus). Concrete results from this service include developing more effective marketing strategies and improving the quality of semprong cake production. Culturally, this increase in production plays a role in preserving local wisdom and transmitting culinary traditions to future generations. In addition to direct benefits for village communities, this program also provides valuable insight into the social, economic and cultural conditions of local communities. Thus, this service has the potential to become a model of sustainable local development and can be applied in other areas that have similar potential.

Keywords: *Community Empowerment, Production Development, Jambon Village*

Received: 2024-03-06; Approved: 2024-05-12; Published: 2024-06-06

PENDAHULUAN

Saat ini, industri kuliner, terutama dalam bidang pastry, sedang mengalami perkembangan pesat dengan munculnya berbagai inovasi baru yang mengubah bahan dasar dan menciptakan kreasi yang menarik. Produk kue, roti, dan cookies, yang umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, menjadi fokus utama dalam perkembangan ini. Indonesia, sebagai salah satu pengimpor gandum terbesar di dunia, menghadapi tantangan signifikan terkait ketergantungan pada impor gandum untuk memproduksi tepung terigu. Permintaan yang terus meningkat akan tepung terigu, khususnya untuk industri kue, roti, dan cookies, menimbulkan beban ekonomi yang besar pada negara. Indonesia, sebagai salah satu pengimpor gandum terbesar di dunia, mengimpor sekitar 4,590,000 ton gandum dengan nilai sekitar 1,113,750,000 dolar AS untuk dijadikan tepung terigu (Pramudito & Rachim, 2022).

Masalah yang ingin diselesaikan melalui kegiatan PKM adalah ketergantungan Indonesia pada impor gandum untuk memproduksi tepung terigu. Dengan meningkatnya permintaan terhadap tepung terigu untuk produk-produk seperti kue, roti, dan cookies, Indonesia menghadapi tantangan ekonomi yang signifikan karena harus mengeluarkan devisa besar untuk impor gandum.

Isu terkait termasuk peningkatan permintaan global terhadap gandum, yang menambah beban ekonomi negara dan mempengaruhi kestabilan harga bahan baku. Hal ini juga berimplikasi pada keberlanjutan sumber daya alam global serta ketergantungan pangan Indonesia terhadap impor (Prayitno et al., 2022). Tahun ini, permintaan gandum meningkat sebesar 15,45% dibandingkan tahun sebelumnya. Dampaknya, pemerintah Indonesia harus mengeluarkan lebih banyak devisa untuk impor, menimbulkan beban besar pada keuangan negara (Pradeksa et al., 2014). Tepung beras ketan sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional seperti kue talam, choi pan, dan lainnya. Bukan tanpa alasan, hal ini disinyalir dari manfaat yang dimiliki oleh tepung tersebut. Tepung ini mengandung berbagai nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C, serta menjadi sumber energi. Salah satu keunggulannya adalah tepung beras ketan dapat dikonsumsi oleh individu yang mengidap autisme yang tidak boleh mengonsumsi tepung terigu. (Direktorat Gizi Departmen, 2019).

Dalam penelitian ini memfokuskan pembahasan pada salah satu produk makanan yakni kue. Kue adalah makanan ringan yang dibuat dari campuran berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam, salah satunya Tepung

tapioka yang terbuat dari pati singkong, tepung tapioka memiliki tekstur yang lengket menyerupai lem ketika bertemu air dan dipanaskan. Karenanya tepung ini juga perlu disangrai terlebih dahulu jika akan digunakan untuk membuat kue kering, supaya sel patinya mati dan menghasilkan tekstur kue kering yang renyah (Handayani, 2014) . Salah satu produk kue adalah kue semprong, kue ini berbentuk silinder atau panjang seperti pipa dengan rasa yang khas dan unik. Kue semprong juga hadir dalam bentuk lain, seperti bentuk segitiga dan persegi panjang. Kue semprong merupakan salah satu makanan tradisional populer bagi masyarakat Indonesia (Varlitya et al., 2024) . Rasanya tidak terlalu manis dan memiliki tekstur yang renyah serta gurih saat dikunyah (Satolom, Koapaha & Assa, 2020; Owairan & Arisman.,2022; Rini et al., 2023) . Dengan berbagai variasi beberapa rasa seperti coklat, pandan maupun rasa asli yaitu wijen, mempunyai rasa manis, gurih, dan bertekstur renyah (Nining, 2023).

Pengabdian tentang Kue Semprong juga pernah dibahas oleh beberapa peneliti, misal (Rini, 2021) dalam konteks Kuliner yang mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung di Tanjung Pinang, selain itu, (Natalia & Suryatna, 2023) dalam pemaparannya mencoba mengedukasi Masyarakat dengan menggunakan kacang hijau sebagai substitusi kue semprong, hal yang menjadi daya tarik dalam pengabdian ini, konteks kue semprong di bahas dalam konteks Jawa Tengah dan Lokasi yang jelas memiliki karakteristik yang berbeda dengan penelitian sebelumnya.

Solusi yang bisa diusulkan adalah mempromosikan dan mengembangkan penggunaan bahan baku lokal alternatif seperti tepung beras ketan dan tepung tapioka untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum. Hal ini tidak hanya akan membantu mengurangi biaya impor, tetapi juga mendukung pengembangan produk lokal yang lebih berkelanjutan dan sesuai dengan kearifan lokal. Penggunaan tepung beras ketan, misalnya, juga menghadirkan keunggulan nutrisi yang berbeda dan cocok untuk individu dengan kebutuhan diet khusus seperti autisme. Dengan demikian, kegiatan PKM dapat membantu membangun ketahanan pangan lokal sambil mengurangi dampak ekonomi negatif yang disebabkan oleh ketergantungan terhadap impor bahan baku utama dalam industri makanan. Hal-hal tersebut sangat penting di sosialisasikan ke masyarakat agar mampu survive dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan memahami value produk lokal (Lasmiatun et al., 2024).

METODE

Pengabdian ini dilakukan oleh Mahasiswa Unimus dengan dosen Unimus di Desa Jambon, kecamatan Temanggung, dilaksanakan dari 2 Februari sampai 15 Februari 2024. Untuk menyelesaikan persoalan yang telah ada, maka dalam PKM ini mencoba untuk memberikan solusi dengan metode PAR. Berikut adalah metode penyelesaian masalah dengan pendekatan Participatory Action Research (PAR) dalam menggali potensi pembuatan kue semprong tradisional di Desa Jambon, Kabupaten Temanggung, berdasarkan pada persoalan yang ada:

1. **Identifikasi dan Mobilisasi Komunitas:** Melibatkan komunitas Desa Jambon secara aktif dalam proses identifikasi masalah ketergantungan pada impor gandum dan potensi pengembangan kue semprong sebagai produk lokal yang berkelanjutan.
2. **Analisis Kebutuhan dan Potensi Lokal:** Melakukan studi tentang sumber daya lokal yang tersedia untuk pembuatan kue semprong, termasuk potensi bahan baku seperti tepung beras ketan dan tepung tapioka, serta kemampuan lokal dalam pengolahan dan pemasaran produk.
3. **Perencanaan dan Pengembangan Produk:** Bersama komunitas, merencanakan strategi pengembangan pembuatan kue semprong dengan menggunakan bahan baku lokal alternatif. Ini meliputi pengembangan resep, teknik produksi, dan penentuan variasi rasa yang menarik.
4. **Pelatihan dan Pembelajaran Berkelanjutan:** Mengadakan sesi pelatihan bagi masyarakat lokal, terutama para produsen kue tradisional, tentang teknik pembuatan kue semprong dengan menggunakan tepung beras ketan dan tepung tapioka. Pelatihan ini juga mencakup manajemen kualitas, pemasaran, dan aspek keamanan pangan.
5. **Implementasi dan Evaluasi Kolaboratif:** Melaksanakan produksi kue semprong secara kolaboratif dengan melibatkan produsen lokal. Selama proses implementasi, terus melakukan evaluasi terhadap kualitas produk, respon pasar, dan dampak ekonomi bagi masyarakat Desa Jambon.
6. **Pengembangan Strategi Pemasaran Lokal:** Bersama-sama dengan komunitas, mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan kue semprong sebagai produk lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi dan budaya. Ini bisa mencakup penggunaan media sosial, partisipasi dalam festival lokal, dan promosi melalui produk wisata kuliner.

7. **Pemantauan dan Refleksi Bersama:** Melakukan pemantauan terus-menerus terhadap keberlanjutan proyek, baik dari segi ekonomi maupun sosial-budaya. Melakukan refleksi bersama untuk mengevaluasi pembelajaran dan kemajuan yang dicapai serta untuk merencanakan langkah-langkah berikutnya.

Dengan menerapkan pendekatan PAR secara sistematis, diharapkan kegiatan PKM ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada impor gandum tetapi juga membangun ketahanan pangan lokal serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Jambon secara keseluruhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan potensi ekonomi dan budaya melalui peningkatan produksi kue semprong di Desa Jambon, Temanggung, merupakan langkah penting dalam menggerakkan roda perekonomian lokal dan memperkuat identitas budaya masyarakat setempat. Pengabdian ini melibatkan masyarakat di Desa Jambon dengan identifikasi responden sebagai berikut :

Tabel 1 Gender Responden

No.	Gender	Total
1	Perempuan	10
2	-	-

Tabel 2 Umur Responden

No.	Umur (th)	Total orang
1	25- 35	7
2	>35	3

Tabel 3 Pekerjaan Responden

No.	Umur (th)	Total orang
1	Petani	9
2	Profesi (Guru)	1

Hasil dari pengabdian kepada Masyarakat tim PKM dan Mahasiswa Unimus di desa Jambon Kabupaten Temanggung membawa dampak yang signifikan, baik dari segi ekonomi maupun budaya.

1. Kontribusi Ekonomi:

- **Peningkatan Pendapatan:** Implementasi strategi pemasaran yang efektif telah berhasil meningkatkan produksi kue semprong. Dampaknya adalah peningkatan pendapatan langsung bagi masyarakat Desa Jambon karena meningkatnya penjualan produk. Pendapatan ini tidak hanya memperbaiki kesejahteraan ekonomi individu, tetapi juga menggerakkan roda perekonomian lokal secara keseluruhan.
- **Penciptaan Lapangan Kerja Baru:** Dengan meningkatnya produksi kue semprong, tercipta kebutuhan akan tenaga kerja tambahan. Hal ini tidak hanya mengurangi tingkat pengangguran di desa, tetapi juga menghidupkan sektor ekonomi informal yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan rumah tangga. Dalam hal ini (Fatimah, 2020) menegaskan dalam penelitiannya tentang kontribusi UMKM salah satunya dapat menciptakan kebutuhan akan tenaga kerja.

2. Dampak Budaya:

- **Pelestarian Budaya Lokal:** Kue semprong sebagai produk tradisional menjadi tidak hanya sekadar camilan, tetapi juga simbol dari identitas budaya Desa Jambon. Melalui pengembangan produksi kue semprong, masyarakat tidak hanya mempertahankan warisan kuliner tradisional mereka tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya melestarikan kearifan lokal.
- **Strengthening Identitas Budaya:** Produksi kue semprong yang ditingkatkan secara massal telah membantu memperkuat identitas budaya masyarakat Desa Jambon. Ini membuktikan bahwa pengembangan ekonomi lokal dapat sejalan dengan pelestarian budaya tradisional, hal ini juga selaras oleh kajian yang dilakukan oleh (Ayu et al., 2021) yang mengemukakan bahwasanya dengan adanya produksi produk tradisional dapat menjadi sebagai kekuatan identitas budaya suatu daerah.

3. Pendidikan dan Pembelajaran:

- **Pengembangan Keterampilan:** Melalui pendampingan dan pelatihan yang intensif, masyarakat lokal dan mahasiswa Unimus belajar untuk mengembangkan keterampilan baru dalam produksi, manajemen kualitas, dan pemasaran. Ini tidak hanya memperkuat kapasitas lokal dalam industri makanan, tetapi juga membentuk kesiapan mereka dalam menghadapi pasar yang semakin kompetitif.

- **Pengertian Sosial, Ekonomi, dan Budaya:** Partisipasi aktif dalam PKM ini memberikan mahasiswa pemahaman yang lebih baik tentang realitas sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat setempat. Mereka tidak hanya menjadi agen perubahan, tetapi juga mediator yang memfasilitasi integrasi ilmu pengetahuan dengan kebutuhan masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini tidak hanya berhasil dalam meningkatkan aspek ekonomi dan budaya di Desa Jambon, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat untuk pembangunan lokal yang berkelanjutan. Meskipun demikian, beberapa kendala seperti perluasan akses pasar dan pembiayaan produksi masih menjadi tantangan yang perlu diatasi. Dengan memperbaiki strategi pemasaran dan terus mengembangkan kualitas produk, potensi pengembangan ke depan masih terbuka lebar (Sutrisno, et al. 2022). Pengalaman ini menunjukkan bahwa kolaborasi antara universitas, masyarakat, dan pemerintah dapat menjadi model yang efektif dalam membangun ekonomi lokal sambil memperkuat warisan budaya. Diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat memberikan inspirasi bagi daerah-daerah lain yang memiliki potensi serupa untuk melakukan inisiatif yang sejalan dengan kebutuhan lokal dan global saat ini (Cahyani, Natalia & Alfina, 2022).

SIMPULAN

Melalui implementasi pendampingan dan pelatihan yang diberikan oleh tim PKM dan mahasiswa Unimus dalam pengembangan produksi kue semprong di Desa Jambon, Temanggung, telah terbukti memberikan dampak yang signifikan dalam pengembangan potensi ekonomi dan budaya masyarakat setempat. Dari segi ekonomi, peningkatan produksi kue semprong telah memberikan kontribusi positif terhadap pendapatan dan menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat desa. Strategi pemasaran yang efektif juga berhasil meningkatkan permintaan pasar, sehingga berdampak positif pada kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Dari sisi budaya, program ini berhasil memperkuat identitas lokal dan melestarikan warisan budaya tradisional melalui pengembangan produksi kue semprong. Keterlibatan tim PKM dan mahasiswa Unimus dalam program ini juga memberikan pembelajaran yang berharga dalam membangun kesadaran akan pentingnya pengembangan potensi ekonomi dan budaya di tingkat lokal.

Secara keseluruhan, pendampingan dan pelatihan yang diberikan oleh tim PKM dan mahasiswa Unimus ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi masyarakat

desa, tetapi juga berpotensi menjadi model pembangunan lokal yang berkelanjutan dan berdaya guna bagi daerah-daerah lain yang memiliki potensi serupa. Diperlukan komitmen dan kolaborasi yang kuat antara perguruan tinggi, masyarakat, dan pemerintah daerah untuk mewujudkan pembangunan ekonomi dan budaya yang inklusif dan berkelanjutan di tingkat lokal.

Dengan demikian, penting bagi semua pihak terkait untuk terus mendukung dan memperkuat program-program pengembangan potensi ekonomi dan budaya di tingkat lokal, sebagai upaya nyata dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperkuat identitas budaya bangsa. Untuk pengabdian lainnya mungkin bisa mengembangkan lagi hasil dari pengabdian ini, misal pembuatan produk unggulan lainnya yang ada di pulau Jawa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan terlaksananya PKM ini, kami mengucapkan terimakasih kepada semua yang terlibat, kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UNIMUS, Kaprodi Manajemen, LP2M UNIMUS serta mahasiswa dan masyarakat yang terlibat, semoga hasil dari PKM ini dapat menjadi salah satu insight positif agar dapat memajukan kesejahteraan di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu Krishna Yuliawati, M. M., Rofi Rofaida, S. P., Mohamad Sapari Dwi Hadian, M. T., Gautama, B. P., Aryanti, A. N., & SE, M. (2021). *Kebangkitan UMKM Melalui Inovasi Geoproduk Berbasis Geodiversity & Kearifan Lokal*. Penerbit Andi.
- Cahyani, N., Natalia, N. I. N., & Alfina, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemplang Bawang Merah Sebagai Produk Unggulan Lokal Di Desa Rejoso Nganjuk. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 222-237.
- Direktorat Gizi Departmen. (2019). *Olahan Makanan dari Tepung Berang*. Jakarta: Direktorat Gizi Departmen.
- Facione, P. A. (2020). *Critical Thinking: What It Is and Why It Counts*. Measured Reasons LLC.
- Alang, H., Apriyanti, E., & Hartini, H. (2023). Pelatihan Pembuatan Bolu Marble Pisang Kepok Dan Pie Brownies Bagi Ibu Pkk Di Desa Puundoho. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8.
- Fatimah Rizka, A. (2020). *Keberlanjutan Usaha dan Kontribusi Industri Kecil Kerajinan Sapu dalam Meningkatkan Kesejahteraan Perajin Desa Kajongan, Kecamatan Bojongsari, Kabupaten Purbalingga* (Doctoral dissertation, IAIN PURWOKERTO).
- Firdaus, M., & Wilujeng, I. (2018). Pengembangan LKPD inkuiri terbimbing untuk meningkatkan keterampilan berpikir kritis dan hasil belajar peserta didik. *Jurnal Inovasi Pendidikan IPA*, 4(1), 26–40.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan

Pustaka.

- L Lasmiatun, F Firdaus, AD Noegroho, MRS Alim (2024). Sosialisasi Literasi Manajemen Keuangan Syariah Bagi Rumah Tangga Di Kelurahan Meteseh, Kec Tembalang, Kota Semarang Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara 5 (1), 1486-1491
- Natalia, Y. M., & Suryatna, B. S. (2023). The Difference in Green Bean Flour Substitution on Organoleptic Quality, Preference, and Protein Content in Semprong Cake. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(1), 29-33.
- Nining, Y. (2023). Pengaruh Formulasi Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculentac.) Dan Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta L.) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Kelanting.
- Owairan, A., & Arisman, A. (2022). ANALISIS SWOT DALAM MENENTUKAN STRATEGI PEMASARAN KUE TRADISIONAL DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN PEREMPUAN KELAS IIB BENGKULU. *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 9(1), 1-9.
- Pradeksa, Y., Darwanto, D. H., & Masyhuri. (2014). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. Agro Ekonomi*, 24(1): 44-53.
- Pramudito, P., & Rachim, F. (2022). UJI COBA PEMBUATAN KUE SEMPRONG DENGAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS. *Jurnal Pariwisata*, 9(2), 144-150.
- Prayitno, G., Hasyim, A. W., Subagiyo, A., Dinanti, D., & Roziqin, F. (2022). *Ruang Berketahanan Pangan: Menjawab Tantangan Produksi Pangan Berkelanjutan dengan Optimasi Keruangan Menuju Indonesia Berdaulat*. Universitas Brawijaya Press.
- Rini, R. O., Amalia, E., Afriani, M., & Adiguna, G. (2023). Analisa SWOT Produk Kuliner Oleh-oleh Khas Batam " Kue Semprong Kampung Resipi". *Tourism Scientific Journal*, 9(1), 40-54.
- Rini, R. O. P. (2021). Analysis of the Development of Culinary Tourism Destination in Tanjungpinang City Through Semprong Cake Festival. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 15(1), 12-21.
- Satolom, S. L., Koapaha, T., & Assa, J. R. (2020, January). Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Kimia Kue Semprong Dari Tepung Ubi Banggai (Dioscorea sp) Dan Tepung Terigu. In *COCOS* (Vol. 2, No. 7). Siti Amaliati, Ismawati. (2023). *Pelatihan Penguatan Literasi Sains Untuk Anak Sekolah Dasar Desa Manyar Sido Rukun Gresik*. MAFAZA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 3, No. 2, 2023.
- Sutrisno, Eko Arief Cahyono, & Yogi Prana Izza. (2022). Pemberdayaan Guru Honorer Melalui Launching Sobat Pintar Akademia (Sopia) Dan Aplikasi Media Pembelajaran Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Di Masa Pandemi Covid-19. *Mafaza : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 136-146. <https://doi.org/10.32665/mafaza.v2i1.462>
- Varlitya, C. R., Silvia, V., Eryanda, F., Rahmadi, A., & Siregar, L. R. (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Peluang Wirausaha Kudapan Tradisional Aceh. *Jurnal Abdimas Universitas Insan Pembangunan Indoneisa*, 2(1).