

## Pelatihan Inovasi Kreasi Produk Dendeng Giling Daging Babi Sebagai Peluang Usaha Bersama Bagi Ibu-Ibu di Desa Wonorejo

Hari Minantyo<sup>1</sup>, Wirawan Endro Dwi Radianto<sup>2</sup>, Kristian Agung Nugraha<sup>3</sup>, Hartzzen Fritz Tjahjono<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia, email:hari.minantyo@ciputra.ac.id;

<sup>2</sup>Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia, email:wirawan@ciputra.ac.id;

<sup>3</sup>Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia, email:agung.nugraha@ciputra.ac.id;

<sup>4</sup>Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia, email:htjahyono@ciputra.ac.id;



Informasi artikel	ABSTRAK
<p><b>Sejarah artikel</b></p> <p>Diterima : 30 November 2023</p> <p>Revisi : 12 Desember 2023</p> <p>Dipublikasikan : 15 Januari 2024</p> <p><b>Kata kunci:</b></p> <p>Dendeng giling</p> <p>Daging babi</p> <p>Inovasi</p> <p>Usaha bersama</p>	<p>Tujuan dilaksanakannya pengabdian masyarakat ini bermula dari permasalahan yang ada di Desa Wonorejo yaitu banyaknya hasil ternak hewan babi yang belum dimanfaatkan menjadi produk unggulan desa. Kelompok ibu-ibu usaha bersama di Desa Wonorejo ingin menciptakan inovasi produk olahan dari daging babi untuk mendapatkan nilai ekonomis yang tinggi dari dengan membuat dendeng giling dari daging babi. Harapan kedepan dengan dilakukannya pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu kelompok usaha bersama agar dapat mengolah daging babi menjadi dendeng giling sebagai produk olahan yang berkualitas, menjadi produk olahan yang memiliki umur simpan lebih lama, serta dapat dijadikan sebagai produk oleh-oleh Desa Wonorejo yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pelatihan dilakukan dengan tiga metode yaitu sosialisasi, bimbingan teknis berupa praktikum dan evaluasi. Sosialisasi dilakukan selama 1 hari di rumah salah satu warga di Desa Wonorejo, bimbingan teknis dan evaluasi dilakukan di rumah salah satu warga dengan diikuti 10 kelompok usaha ibu-ibu di Desa Wonorejo. Materi sosialisasi tentang inovasi dan kreasi membuat dendeng giling dari daging babi. Materi bimbingan teknis meliputi cara memasak dendeng giling daging babi agar bisa mempunyai daya simpan yang lama dan nilai ekonomis tinggi. Kesimpulan dari hasil evaluasi antara peserta, penyelenggara dan narasumber adalah diperlukannya pelatihan secara berkala dan implementasi riil di lapangan.</p>
<p><b>Keywords:</b></p> <p>Ground pork jerky</p> <p>Pork</p> <p>Innovate</p> <p>Joint business</p>	<p><b>ABSTRACT</b></p> <p><i>Training on Innovative Creation of Ground Pork Jerky Products as a Joint Business Opportunity for Mothers in Wonorejo Village, Bantur Subdistrict, Malang Regency.</i></p> <p><i>The purpose of conducting this community service initiative originates from the existing issues in Wonorejo Village, namely the abundance of pig livestock that has not been utilized to create a flagship village product. A group of mothers in business together in Wonorejo Village aims to innovate processed products from pig meat to achieve high economic value by producing ground pork jerky. The future expectation of this training is to provide knowledge to the mothers in the business group so that they can process pig meat into ground pork jerky as a high-quality processed product. The goal is to create a product with a longer shelf life that can be marketed as a souvenir from Wonorejo Village with high economic value. The training is conducted using three methods: socialization, technical guidance in the form of practical training, and evaluation. Socialization takes place for one day at the home of one of the residents in Wonorejo Village. Technical guidance and evaluation are conducted at the home of another resident, with the participation</i></p>

---

*of 10 mother business groups in Wonorejo Village. The socialization covers innovative and creative methods of making ground pork jerky. The technical guidance includes the cooking process of ground pork jerky to ensure long shelf life and high economic value. The conclusion drawn from the evaluation results involving participants, organizers, and resource persons is the need for periodic training and real implementation in the field.*

---

## Pendahuluan

Wonorejo adalah sebuah desa di wilayah Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Kantor Desa Wonorejo terletak di jalan raya Wonorejo No.7 Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang kodepos 65157. Mayoritas mata pencaharian penduduk Desa Wonorejo bergerak di bidang pertanian. Hasil peternakan yang ada di Desa Wonorejo adalah babi yang utama, selain ada sapi, kambing dan ayam. Permasalahan yang sering muncul berkaitan dengan mata pencaharian penduduk adalah tersedianya lapangan pekerjaan yang kurang memadai dengan perkembangan penduduk sebagaimana tertuang dalam perencanaan pembangunan daerah Kabupaten Malang. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam pembangunan desa adalah melakukan usaha perluasan kesempatan kerja dengan melakukan penguatan usaha kecil. Tingkat angka kemiskinan Desa Wonorejo yang masih tinggi menjadikan Desa Wonorejo harus bisa mencari peluang lain yang bisa menunjang peningkatan taraf ekonomi bagi masyarakat. Desa Wonorejo memiliki potensi yang sangat besar, baik sumber daya alam, sumber daya manusia maupun kelembagaan / organisasi. Sampai saat ini, potensi sumber daya yang ada belum benar-benar optimal diberdayakan. UMKM yang ada di desa ini antara lain Dapur Babeh yang bergerak di bidang catering, Akila Kitchen yang bergerak dalam bidang makanan ringan, Es Kekinian Nusantara, Susu Kedelai (soy.ku), Yuk Kita Ngemil yang bergerak dalam kuliner makanan ringan seperti seblak, siomay, pentol, sipak, tahu walik (<http://wonorejo.poncokusumo.desa.id/potensi/kategori/umkm-3507072005>).

Untuk menguatkan usaha kecil perlu dilakukan terobosan-terobosan baru dalam bidang kuliner khususnya untuk kalangan ibu-ibu di Desa Wonorejo dengan memanfaatkan bahan-bahan yang ada. Masyarakat Wonorejo banyak yang menjadi peternak babi. Selama ini hasil ternak babi langsung dijual, belum mempunyai ide untuk membuat produk kreasi hasil olahan yang inovatif. Untuk itu perlu adanya pelatihan kreasi membuat inovasi produk. Sehingga kedepannya bisa menambah penghasilan usaha keluarga. Dalam penelitian Bariqi Muhammad Darari (2018) menyatakan pelatihan pada hakikatnya adalah proses pembelajaran. Inovasi menurut Goman (Rusdiana, 2014) adalah penerapan secara praktis ide kreatif. Inovasi dapat diwujudkan dengan adanya kreativitas yang cukup tinggi. Melalui usaha bersama yang dilakukan oleh Ibu-Ibu di desa Wonorejo tersebut akan membuat inovasi kreasi membuat dendeng daging cincang dengan menggunakan bahan dari daging babi, karena di desa ini banyak peternak babi karena belum ada produk olahan dendeng di desa Wonorejo. Hasil dari inovasi ini kedepannya bisa dijadikan produk unggulan oleh-oleh khas desa Wonorejo.

Dendeng giling merupakan salah satu produk olahan daging secara tradisional dibuat dari daging giling yang ditambah gula aren dan bumbu-bumbu lainnya. Dendeng sudah memasyarakat dan digemari tua-muda sebagai bahan lauk (Febrianingsih Febi, Hafid Harapin, Indi Amiluddin, 2016).

## Metode

Kegiatan pelatihan ini dilakukan selama kurang lebih 3 bulan di Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. Tahapan pelaksanaan terdiri dari dua tahapan yaitu :

### Persiapan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan merupakan lanjutan dari penelitian, dimana materi atau inti pokok yang akan disampaikan kepada masyarakat merupakan hasil dari penelitian yang kemudian diimplementasikan. Selain dari hasil penelitian, pengabdian kepada masyarakat dilakukan atas dasar MOU (Memorandum of Understanding) antara Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ciputra dengan Ibu Pdt. Fantri Galatia Rakristian selaku narahubung dengan

kelompok ibu-ibu usaha bersama Desa Wonorejo. Tahap awal dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan melakukan persiapan berupa :

- Pengajuan anggaran mengenai kebutuhan peralatan, bahan maupun transportasi dan akomodasi kepada LPPM Universitas Ciputra Surabaya.
- Penetapan panitia pelaksana dalam SK Direktur Nomor KP.00.00/546/PTP-V/KBPEK/2021,
- Surat Tugas Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra dengan No : 010/UC-SOT/ST/XI/2023.

### **Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dibagi menjadi tiga yaitu sosialisasi/penyuluhan, bimbingan teknis dan evaluasi.

1) Sosialisasi/penyuluhan adalah proses pendidikan diluar sekolah yang diselenggarakan secara sistematis agar dapat memperbaiki atau meningkatkan kesejahteraan keluarga (Avesina, Kustari, & Anisa, 2018). Sosialisasi juga merupakan proses mempelajari norma, nilai, peran dan persyaratan lainnya yang diperlukan agar dapat berpartisipasi secara efektif dalam kehidupan sosial (Sekarninngrum, Suprayogi, & Yunita, 2020). Pada Pelatihan ini, sosialisasi merupakan tahap awal dari rangkaian kegiatan. Sosialisasi dilakukan untuk menginformasikan pengetahuan secara teori dan hasil penelitian tentang membuat inovasi kreasi dengan membuat dendeng giling dari daging babi kepada peserta pelatihan.

2) Bimbingan teknis adalah kegiatan pelatihan atau pengembangan pengetahuan serta kemampuan yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah. Bimbingan teknis bersifat teknis (Supriadi, 2021). Tahapan ini merupakan tahapan dimana tim pemateri dan para peserta akan melakukan praktek memasak dendeng giling daging babi secara bersama-sama. Bimbingan teknis dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta tentang bagaimana cara memasak dendeng giling dengan menggunakan daging babi agar bisa mempunyai daya simpan yang lama.

3) Evaluasi adalah pemberian nilai terhadap hasil tujuan atau sasaran kebijakan (Kartomo, 2016). Evaluasi merupakan tahap akhir dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat. Evaluasi dilakukan dengan memberikan penilaian terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan oleh peserta. Penilaian peserta dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada peserta yang berisi beberapa pernyataan yang sudah diberikan pilihan jawaban. Hasil penilaian dilakukan dengan menggunakan skala likert. Skala likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur persepsi, sikap atau pendapat seseorang atau kelompok mengenai suatu fenomena atau peristiwa (Pranatawijaya et al., 2019). Penilaian dilakukan dengan maksimum skor sebesar 4 (sangat setuju), 3 (setuju), 2 (tidak setuju), 1 (sangat tidak setuju). Evaluasi dilakukan dengan tujuan agar menjadi perbaikan baik dalam pelaksanaan pengabdian selanjutnya.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai inovasi kreasi produk dendeng giling daging babi adalah salah satu upaya untuk melatih para ibu-ibu agar hasilnya bisa dijadikan pendapatan keluarga serta dendeng giling yang dihasilkan memiliki umur simpan yang lebih panjang.

#### **1). Sosialisasi/ Penyuluhan**

Sosialisasi/penyuluhan meliputi penyampaian materi secara teori mengenai membuat inovasi produk yang inovatif untuk menambah pendapatan keluarga dengan membuat dendeng giling. Sosialisasi dilaksanakan di salah satu rumah penduduk Desa Wonorejo yang disampaikan oleh Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya, kemudian dilanjutkan oleh tim pelatihan dari program studi Pariwisata-Bisnis Kuliner Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya. Pelatihan diikuti oleh 11 peserta. Pada kegiatan ini tim melakukan presentasi atau paparan kepada peserta dengan metode ceramah dan diskusi untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan dan pengelolaan dendeng giling dapat menjadi oleh-oleh Desa Wonorejo Kecamatan Bantur. Pelaksanaan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Penjelasan Abdimas oleh LPPM Universitas Ciputra Surabaya



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Narasumber

Penjelasan tentang abdimas disampaikan oleh tim LPPM, dilanjutkan materi yang disampaikan mengenai pelatihan inovasi kreasi produk dendeng giling daging babi di Desa Wonorejo Kecamatan Bantur Kabupaten Malang disampaikan oleh satu pemateri dengan materi “*Karakteristik Dendeng Cincang dan Pengembangan Produk dalam Rangka Meningkatkan Nilai Tambah dalam Usaha Keluarga*”.

## 2). Karakteristik Dendeng Giling Daging Babi.

Daging merupakan produk olahan yang mudah rusak, untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan pengolahan menjadi produk lain salah satunya adalah dendeng. Proses pengolahan secara umum dapat mengakibatkan perubahan bentuk yang semula utuh menjadi suatu bentuk lain (perubahan struktur), misalnya perubahan dari daging mentah yang utuh menjadi produk salah satu contohnya adalah dendeng (Abustam, 2000). Dendeng merupakan hasil olahan daging yang sangat populer pada dalam dan luar negeri. Menurut Ramadayanti et al., (2019). Sedangkan menurut Anwar,C., Irmayanti,I., Ambartiasari,G (2021) Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng merupakan salah satu makanan setengah basah (*intermediate moisture food*) yang populer dikalangan masyarakat Indonesia (Evanuarini & Huda, 2011). Dendeng giling merupakan salah satu produk olahan daging secara tradisional dibuat dari daging giling yang ditambah gula aren, garam dapur serta bumbu-bumbu, kemudian dicetak sebagai lembaran tipis dengan ketebalan kurang lebih 4 mm dan selanjutnya dikeringkan (Purnomo dan Adiono, 1981). Pembuatan dendeng memerlukan bumbu seperti gula merah (30%), lengkuas (2,5%), ketumbar (2%), bawang merah (5%), bawang putih (1,5%), garam (2 %), lada (0,2%) (Lukman, 2010). Bahan dan bumbu yang digunakan terdiri dari daging, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, gula merah, garam, ketumbar, jinten, kunyit, jahe, daun salam.

**3). Inovasi Produk.**

Inovasi produk dapat dilakukan dengan menciptakan produk baru atau memodifikasi produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan konsumen sehingga memunculkan niat jual beli pada produk tersebut (Maulana & Alisha, 2020). Inovasi pada dendeng giling dapat dilakukan sangat beragam baik dari teknik memasak, penampilan atau bentuk, warna, rasa, pengemasan dan daya tahan.

**4). Teknik Memasak.**

Dendeng giling dibuat dengan cara mencampurkan ratri daging giling bersama dengan bumbu-bumbu dendeng yang sudah dihaluskan, diperbaiki rasanya. Setelah itu ditimbang masing-masing 10 gram dan dibentuk pipih dengan ketebalan 1 milimeter. Kemudian di oven selama 10 menit dengan suhu 100 derajat celcius. Kemudian dioles dengan madu dilanjutkan di oven lagi selama 5 menit kemudian dipanggang hingga berwarna kecoklatan. kemudian disajikan panas-panas. Selain itu dendeng giling ini setelah dingin bisa divakum dan disimpan dalam freezer.

**5). Penampilan atau Bentuk.**

Dendeng giling mempunyai tampilan atau bentuk bulat tipis dengan ketebalan 1 milimeter. selain bentuk bulat dendeng giling juga bisa dibentuk yang lain seperti persegi panjang, kotak atau bisa dibentuk seperti stick.

**6). Warna.**

Warna dendeng giling adalah kecoklatan karena dalam bumbu dendeng ada gula merah dan madu, serta proses memasaknya dipanggang.

**7). Rasa.**

Rasa adalah faktor yang sangat penting dalam menentukan keputusan akhir seorang konsumen (Thariq, Swastawati, & Surti, 2014). Dendeng giling memiliki rasa gurih dan pedas.

**8). Kemasan.**

Rasa saja tidak cukup untuk menjadikan suatu produk sebagai oleh-oleh atau makanan khas suatu daerah karena berdasarkan penelitian (Pujianto, Kastaman, & Utami, 2016). ketertarikan seorang konsumen terhadap makanan atau kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh rasa saja namun juga pada kemasan. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan pada kemasan dendeng cincang adalah dengan cara membuat desain kemasan sekunder dengan menambahkan informasi pada kemasan terkait produk dendeng cincang seperti komposisi bahan yang digunakan, berat produk, tanggal kadaluwarsanya. Hal itu bertujuan agar konsumen atau wisatawan yang membeli tidak hanya dapat menikmati rasa dendeng giling saja.

**9). Daya Tahan.**

Faktor yang mempengaruhi kualitas dendeng salah satunya yaitu proses pengeringan baik secara alamiah (bantuan sinar matahari) atau non alamiah menggunakan alat pengering seperti oven. Karena pada saat proses pengeringan akan mengalami perubahan warna, aroma, tekstur, dan zat gizinya. Prinsip pengawetan dengan cara pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sehingga tidak memungkinkan lagi mikroba melakukan aktivitasnya. Secara organoleptik daging yang dikeringkan mempunyai tekstur yang keras dan berwarna kecoklatan, hal ini disebabkan karena adanya penyerapan kandungan air di dalam daging oleh energi panas secara terus-menerus sehingga kadar air daging menjadi berkurang dan menjadi lebih awet (Muchtadi, 1989).

**10). Bimbingan Teknis.**

Bimbingan teknis merupakan tahap lanjutan dari sosialisasi/penyuluhan. Bimbingan teknis berisi penjelasan resep tentang bagaimana cara memilih bahan, bumbu dan peralatan dalam membuat atau memasak dendeng giling. Bimbingan teknis diikuti oleh 10 kelompok usaha bersama yang mewakili untuk mengikuti pelatihan. Materi yang disampaikan pada saat Bimbingan teknis yaitu menjelaskan karakteristik bahan-bahan yang akan digunakan dalam membuat dendeng giling. Dokumentasi bimbingan teknis dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 : Penjelasan Peralatan, Bahan, dan Bumbu.

#### 11). Cara Memasak Dendeng Giling Daging Babi (Gambar 4).

Berikut peralatan, bahan baku/komposisi dan cara memasak dendeng daging giling:

Peralatan :

1. Penghalus daging,
2. Pisau,
3. Talenan,
4. Pemanggang
5. Mesin dan plastik *vaccum*
6. Timbangan,
7. Serbet
8. Oven kompor,

Bahan Baku :

1. Daging babi giling 250 gram,
2. Tepung tapioka 20 gram
3. Telur 2 butir
4. Bawang putih cincang 20 gram
5. Madu 50 gram
6. Gula merah 20 gram
7. Air asam 10 gram
8. Kunyit bakar 10 gram
9. Ketumbar bubuk 5 gram
10. Jinten bubuk 5 gram

Cara Membuat :

1. Siapkan bahan dan peralatan.
2. Haluskan semua bumbu-bumbu kecuali madu.
3. Campurkan daging giling, tapioka, telur, bumbu yang sudah dihaluskan.
4. Timbang dan bentuk bulat bulat atau sesuai selera.
5. Masukkan dalam oven selama 5 menit, angkat, Oleskan madu.
6. Panggang hingga kuning kecoklatan.
7. Dendeng siap disajikan.
8. Jika mau disimpan lebih lama, setelah dipanggang dinginkan.
9. Masukkan dalam plastik *vacuum* kemudian di *vaccum*
10. Simpan dalam freezer.
11. Bersihkan dan kemasi peralatan yang sudah selesai digunakan.



Gambar 4 Cara memasak Dendeng Giling Daging Babi.

## 12). Evaluasi.

Evaluasi dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada peserta untuk memberikan penilaian dari hasil praktek membuat dendeng giling daging babi. Penilaian yang diberikan peserta kepada narasumber adalah angka 3,4 dari indikator penilaian 1 sampai dengan 4. Evaluasi yang diberikan peserta kepada narasumber adalah hasil yang sudah dipraktekkan meliputi pelaksanaan waktu praktek mulai peralatan, bahan, kejelasan resep, waktu dan hasil praktek meliputi (warna, rasa, tekstur, aroma) dari dendeng giling daging babi yang sudah dimasak. Selain itu juga kelanjutan inovasi produk yang akan dibuat oleh kelompok usaha bersama.

## Simpulan

Simpulan dari pelaksanaan pelatihan pembuatan Dendeng Daging Giling dengan menggunakan daging babi untuk memperpanjang umur simpan dendeng sebagai usaha bersama bagi Ibu-Ibu di desa Wonorejo Kecamatan Bantur Kabupaten Malang dilakukan dengan 3 tahapan yaitu sosialisasi, bimbingan teknis dan evaluasi yang diikuti oleh 10 kelompok usaha bersama. Materi yang disampaikan meliputi karakteristik Dendeng, pengembangan produk, dan cara memasak dendeng daging giling dengan menggunakan bahan dasar daging babi. Untuk memperpanjang umur simpan dari dendeng daging giling dengan cara divakum dan disimpan dalam freezer.

## Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian masyarakat Universitas Ciputra Surabaya menyampaikan terima kasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya beserta tim yang telah memberikan pendanaan melalui Dana Internal Perguruan Tinggi dan kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih juga kepada Ibu Pdt. Fantri Galatia Rakristian selaku narahubung kepada ibu-ibu kelompok usaha bersama dari Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang yang sudah mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui “Pelatihan Inovasi Kreasi Produk Dendeng Daging Giling Sebagai Peluang Usaha Bersama Bagi Ibu-Ibu di Desa Wonorejo Bantur Malang”.

## Referensi

- Abustam, E., 2000. *Pengolahan Dan Pengawetan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anwar,C., Irmayanti,I., Ambartiasari,G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 29-38
- Avessina, M. J., Kustari, S. A., & Anisa, Z. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Komunikasi Penyuluhan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat ABDI DOSEN*, 273-281.
- Bariqi Muhammad Darari (2018). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 64-69.

- Fadimas, P., Djalal, R., & Aris, S. W. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula terhadap Kualitas Dendeng Paru - Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 35 - 45.
- Febrianingsih Febi, Hafid Harapin, Indi Amiluddin, (2016), Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi Yang Diberi Gula Merah Dengan Level Berbeda. *Jurnal JITRO*, 10-15.
- Kartomo, A. I. (2016). Evaluasi Kinerja Guru Bersertifikasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 219-229.
- Lukman, D.W. 2010. *Nilai pH Daging*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maulana, Y. S., & Alisha, A. (2020). Inovasi Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus pada Restoran Ichi Bento Cabang Kota Banjar). *Jurnal Inovasi Bisnis*, 86-91.
- Muchtadi. 1989. *Petunjuk Teknologi Proses Pengeringan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, Priskila, R., & Putra, P. A. (2019). Pengembangan Aplikasi Kuisioner Survey Berbasis Web Menggunakan Skala Likert dan Guttman. *Jurnal Sains dan Informatika*, 128-137.
- Purnomo, H dan Adiono. 1984. *Ilmu Pangan*. NUFFIC. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ramayanti, R. A., Swastawati, F., dan Suharto, S. 2019. Profil asam amino dendeng giling ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan konsentrasi asap cair yang berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 136-140.
- <http://wonorejo-poncokusumo.desa.id/keadaan-sosial>
- Rusdiana. (2014). *Kewirausahaan Teori dan Praktek*. Bandung: Pustaka Pustaka.
- Sekarninngum, B., Suprayogi, Y., & Yunita, D. (2020). Sosialisasi dan Edukasi Kangpisman (Kurangi, Pisahkan dan Manfaatkan Sampah). *Jurnal Pengabdian Masyarakat : Kumawula*, 73-86.
- Supriadi. (2021). Bimbingan Teknis Pembuatan Aplikasi Google Form untuk Meningkatkan Kompetensi Guru MIN 1 Ketapang. *Jurnal Pembelajaran Prospektif*, 55-64.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 104-111.
- Wiyono, H.D., Ardiansyah, T., Rasul, T. (2020). Kreativitas dan Inovasi Dalam Berwirausaha. *Jurnal Usaha*, 19-25.