

Pendampingan Implementasi Pembelajaran Berbasis Proyek (Teaching Factory) pada Pengolahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Baking di SMK Pusat Unggulan: Studi Kasus SMK Negeri 1 Kalibawang

¹Basiroh*, ¹Aninditawidagda Pandam Sudaryanto, ¹Rifqi Fauzi Rahmadzani, ²Ila Khafia Wafda


¹Universitas Islam Batik Surakarta, ²Sekolah Tinggi Agama Islam Bina Muwahhidin Boyolali.

Email : shira@uibs.ac.id, anindita@uibs.ac.id, rifqifai@gmail.com, ilakwafda@gmail.com

*Correspondence: Aninditawidagda
Pandam Sudaryanto
Email: anindita@uibs.ac.id

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai upaya penguatan pembelajaran vokasi di SMK Negeri 1 Kalibawang sebagai SMK Pusat Unggulan melalui penerapan model pembelajaran berbasis proyek (Teaching Factory) yang memanfaatkan Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai bahan baku lokal dalam pengembangan produk baking. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah belum optimalnya integrasi pembelajaran dengan proses produksi nyata yang berdampak pada rendahnya kompetensi teknis dan minat kewirausahaan peserta didik. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kompetensi guru dan peserta didik melalui implementasi Teaching Factory berbasis potensi lokal. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif dengan penerapan Teaching Factory yang mengintegrasikan proses pembelajaran dan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kompetensi teknis peserta, terbentuknya unit produksi sekolah berbasis Mocaf, serta dihasilkannya produk baking inovatif yang memiliki potensi pasar. Kegiatan ini menyimpulkan bahwa penerapan Teaching Factory berbasis bahan baku lokal efektif dalam memperkuat pembelajaran vokasi dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan peserta didik secara berkelanjutan.

Keywords: Teaching Factory, Mocaf, SMK Pusat Unggulan, kewirausahaan, pembelajaran berbasis proyek.


Copyright: © 2025 by the authors.
Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This community service activity was carried out as an effort to strengthen vocational learning at SMK Negeri 1 Kalibawang as a Center of Excellence Vocational School through the implementation of a project-based learning model (Teaching Factory) that utilizes Modified Cassava Flour (Mocaf) as a local raw material in the development of baking products. The main problem faced by the partner was the suboptimal integration of learning with real production processes, which resulted in low technical competence and weak entrepreneurial interest among students. The objective of this activity was to improve the competencies of teachers and students through the implementation of a Teaching Factory based on local potential. The implementation method employed a participatory approach through the application of the Teaching Factory model, integrating learning and production processes. The results showed an improvement in participants' technical competencies, the establishment of a school-based Mocaf production unit, and the creation of innovative baking products with market potential. This activity concludes that the application of a Teaching Factory model based on local raw materials is effective in strengthening vocational learning and fostering sustainable entrepreneurial spirit among students.

Keywords: Teaching Factory, Mocaf, Center of Excellence Vocational School, entrepreneurship, project-based learning.

Pendahuluan

Pendidikan kejuruan memiliki peran strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten dan siap kerja, sehingga proses pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dituntut tidak hanya berorientasi pada penguasaan teori, tetapi juga pada pengalaman praktik yang merefleksikan kondisi kerja nyata. Salah satu

pendekatan yang relevan untuk menjawab tuntutan tersebut adalah Teaching Factory, yaitu model pembelajaran berbasis produksi yang mengintegrasikan kegiatan belajar dengan proses kerja industri secara riil (Yeniwati et al., 2024).

Namun, dalam praktiknya, implementasi Teaching Factory di SMK belum sepenuhnya berjalan optimal. Pembelajaran masih cenderung terpisah antara teori dan praktik, kegiatan produksi belum terintegrasi secara sistematis ke dalam pembelajaran, serta potensi lokal yang tersedia di lingkungan sekolah belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bagian dari proses belajar berbasis produksi. Kondisi ini berdampak pada rendahnya penguasaan kompetensi teknis, terbatasnya inovasi produk, serta belum tumbuhnya minat kewirausahaan peserta didik secara berkelanjutan.

Sebagai SMK Pusat Unggulan, SMK Negeri 1 Kalibawang memiliki potensi lokal berupa ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah, yang dapat dikembangkan menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai bahan baku alternatif dalam produk baking. Sejumlah kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa Mocaf berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pangan dan mendukung pengembangan ekonomi lokal (Hartati et al., 2011; Mahmud et al., 2024). Namun, sebagian besar kegiatan tersebut masih berfokus pada aspek pelatihan teknis atau diversifikasi produk, dan belum secara terintegrasi mengaitkan pengolahan Mocaf dengan penerapan Teaching Factory sebagai model pembelajaran berbasis produksi di lingkungan SMK.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini memposisikan Teaching Factory dan Project-Based Learning sebagai kerangka konseptual utama dalam merancang pembelajaran yang kontekstual, aplikatif, dan berbasis potensi lokal. Pemanfaatan Mocaf tidak hanya dipandang sebagai objek pelatihan teknis, tetapi sebagai media pembelajaran untuk mengintegrasikan proses belajar, produksi, dan pengembangan jiwa kewirausahaan peserta didik. Dengan pendekatan ini, kegiatan diharapkan mampu menjembatani kesenjangan antara pembelajaran di sekolah dan kebutuhan dunia kerja, sekaligus memperkuat peran SMK sebagai pusat pembelajaran dan produksi berbasis potensi wilayah.

No	Permasalahan
1	Kompetensi teknis guru dan peserta didik dalam pengolahan Mocaf dan produk baking belum memadai untuk mendukung pembelajaran berbasis produksi
2	Implementasi Teaching Factory belum terintegrasi secara optimal dalam pembelajaran sehingga teori dan praktik masih berjalan terpisah
3	Inovasi produk baking berbahan Mocaf masih terbatas sehingga belum memiliki daya saing pasar
4	Sarana dan prasarana produksi belum sepenuhnya mendukung pelaksanaan pembelajaran berbasis Teaching Factory
5	Kolaborasi dengan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) dalam mendukung pembelajaran dan produksi masih terbatas
6	Minat dan jiwa kewirausahaan peserta didik belum berkembang secara optimal melalui kegiatan pembelajaran

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memperkuat implementasi pembelajaran berbasis proyek (Teaching Factory) di SMK Negeri 1

Kalibawang melalui pemanfaatan Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai bahan baku lokal dalam proses pembelajaran berbasis produksi. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan kompetensi teknis guru dan peserta didik dalam pengolahan Mocaf dan produk baking, (2) mengintegrasikan pembelajaran teori dan praktik melalui aktivitas produksi nyata, serta (3) menumbuhkan minat dan jiwa kewirausahaan peserta didik melalui pembelajaran yang kontekstual dan berorientasi pada kebutuhan industri.

Metodologi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang menggunakan desain pendampingan partisipatif berbasis proyek (project-based participatory action) dengan pendekatan Teaching Factory. Desain kegiatan bersifat kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus, karena kegiatan difokuskan pada satu mitra, yaitu SMK Negeri 1 Kalibawang, serta menekankan pada proses implementasi, keterlibatan partisipan, dan perubahan yang terjadi selama pelaksanaan kegiatan. Pendekatan ini memungkinkan integrasi antara pembelajaran, produksi nyata, dan pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Partisipan dalam kegiatan ini terdiri atas guru dan peserta didik SMK Negeri 1 Kalibawang, serta mitra dari dunia usaha dan dunia industri (DUDI) di bidang pangan. Sebanyak [isi jumlah] guru produktif dan [isi jumlah] peserta didik dari kompetensi keahlian terkait dilibatkan secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Peserta didik yang terlibat merupakan siswa yang telah memperoleh dasar pembelajaran pengolahan pangan, namun belum memiliki pengalaman produksi berbasis Teaching Factory.

Guru berperan sebagai fasilitator pembelajaran dan pendamping teknis, peserta didik berperan sebagai pelaksana utama kegiatan produksi dan pengembangan produk, sedangkan mitra DUDI berperan sebagai narasumber, evaluator mutu produk, serta mitra dalam penguatan jejaring industri dan kewirausahaan.

. Pelaksanaan metode dilakukan secara bertahap melalui beberapa tahapan sebagai berikut:



1 Identifikasi dan Analisis Kebutuhan

Observasi awal dan diskusi dengan pihak sekolah dilakukan untuk memetakan kondisi pembelajaran, potensi lokal, serta kendala dalam implementasi Teaching Factory berbasis pengolahan Mocaf. Hasil analisis digunakan sebagai dasar perancangan program pendampingan.

2. Pendampingan Teknis (Training & Coaching)

Pendampingan dilaksanakan melalui pelatihan dan praktik langsung pengolahan Mocaf, meliputi pemilihan bahan baku, fermentasi, pengeringan, penepungan, hingga pengemasan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kompetensi teknis guru dan peserta didik sebagai dasar pelaksanaan pembelajaran berbasis produksi.

3. Implementasi Model Teaching Factory

Peserta didik dilibatkan secara aktif dalam proses produksi produk baking berbahan Mocaf melalui pendekatan Teaching Factory. Kegiatan mencakup perencanaan produksi, pelaksanaan proses pengolahan, hingga evaluasi hasil produk dalam suasana yang menyerupai kondisi industri kecil dan menengah.

4. Implementasi Model Teaching Factory

Peserta memperoleh pengayaan materi kewirausahaan yang meliputi pengelolaan usaha skala kecil, perhitungan biaya produksi, strategi pemasaran, serta pengembangan inovasi produk dan desain kemasan. Tahap ini bertujuan menumbuhkan jiwa kewirausahaan peserta didik.

5. Kolaborasi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI)

Mitra DUDI dilibatkan dalam kegiatan sebagai narasumber praktik industri, evaluator mutu produk, serta mitra dalam penguatan jejaring dan peluang kerja sama produksi dan pemasaran.

6. Evaluasi dan Refleksi

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan, peningkatan kompetensi partisipan, serta mutu produk yang dihasilkan. Hasil evaluasi dan refleksi digunakan sebagai dasar pengembangan Teaching Factory yang berkelanjutan di sekolah.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 2. Matriks Permasalahan, Solusi, Metode, dan Prosedur Kerja dari kegiatan Pendampingan Pembelajaran Berbasis Proyek (Teaching Factory) Pengolahan Tepung (Modified Cassava Flour) Mocaf.

No.	Permasalahan	Solusi	Metode	Prosedur Kerja
1	Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknis pengolahan Mocaf	Pelatihan dan praktik langsung pengolahan Mocaf dari hulu ke hilir	Training & Coaching	- Pelatihan teknis pengolahan Mocaf- Praktik fermentasi, pengeringan, dan penepungan- Uji coba produk dengan pendamping ahli
2	Teori dan praktik belum terintegrasi	Implementasi Teaching Factory yang menyatukan pembelajaran dan produksi nyata	Project-Based Learning (<i>Teaching Factory</i>)	- Integrasi materi teori dan praktik dalam satu proyek- Siswa dilibatkan dalam perencanaan hingga produksi- Evaluasi proses dan hasil produk

3	Minimnya inovasi produk dan daya saing pasar	Pengembangan produk inovatif berbasis Mocaf dan pelatihan diversifikasi produk	Inovasi Produk & Workshop Baking	- Sesi eksplorasi resep- Uji rasa dan tampilan- Pembuatan kemasan menarik- Uji coba pasar melalui bazar sekolah
4	Fasilitas dan peralatan produksi terbatas	Optimalisasi peralatan yang ada dan pengajuan pengadaan alat produksi skala kecil	Observasi & Penguatan Sarpras	- Inventarisasi alat yang tersedia- Perbaikan alat sederhana- Pengajuan alat tambahan melalui kerja sama DUDI atau CSR industri pangan
5	Kurangnya kolaborasi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI)	Membangun kemitraan aktif dengan pelaku usaha lokal dan IKM pangan	Kemitraan Strategis & Kunjungan Industri	- Identifikasi mitra DUDI- Penandatanganan MoU- Kunjungan industri dan magang siswa- Pelibatan DUDI dalam penilaian dan pemasaran produk
6	Rendahnya minat dan jiwa wirausaha siswa	Pelatihan kewirausahaan dan simulasi bisnis berbasis hasil produksi Mocaf	Workshop Kewirausahaan & Simulasi Usaha	- Penyusunan rencana bisnis sederhana- Pelatihan pengelolaan usaha kecil- Simulasi penjualan produk- Pameran usaha siswa di sekolah

Tabel 3. Pemetaan Tujuan, Indikator, dan Hasil Kegiatan

No.	Tujuan Spesifik	Indikator Capaian	Hasil yang Dicapai
1	Meningkatkan kompetensi teknis pengolahan Mocaf	Kemampuan melakukan tahapan produksi Mocaf dan baking	Guru dan siswa mampu melakukan proses fermentasi, pengeringan, penepungan, dan produksi baking secara mandiri
2	Mengintegrasikan teori dan praktik melalui Teaching Factory	Keterlibatan siswa dalam produksi nyata	Siswa terlibat aktif dalam perencanaan, produksi, dan evaluasi produk baking berbasis Mocaf
3	Menghasilkan produk baking inovatif berbahan Mocaf	Jumlah dan variasi produk yang dihasilkan	Dihasilkan beberapa varian produk baking berbahan Mocaf dengan kemasan layak jual
4	Menumbuhkan minat dan jiwa kewirausahaan peserta didik	Partisipasi dalam simulasi usaha dan pemasaran	Siswa mampu menyusun rencana usaha sederhana dan melakukan simulasi penjualan produk
5	Memperkuat kolaborasi dengan DUDI	Bentuk kerja sama yang terjalin	Terbentuk kemitraan dengan pelaku usaha pangan sebagai mitra evaluasi dan pemasaran

Capaian Hasil Kegiatan

Kegiatan pendampingan diikuti oleh sejumlah guru produktif dan peserta didik SMK Negeri 1 Kalibawang dari kompetensi keahlian terkait pengolahan pangan. Seluruh

rangkaian kegiatan dilaksanakan melalui beberapa kali pertemuan yang mencakup pendampingan teknis, praktik produksi, penguatan kewirausahaan, serta evaluasi hasil.

Hasil yang dicapai melalui pelaksanaan kegiatan pendampingan pembelajaran berbasis proyek (Teaching Factory) pada pengolahan tepung Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai bahan baku baking di SMK Pusat Unggulan (studi kasus SMK Negeri 1 Kalibawang) adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Diskusi dan koordinasi kegiatan pendampingan antara tim pengabdian dan pihak sekolah



Gambar 2. Kegiatan pendampingan teknis pengolahan Mocaf dan produk baking

Secara umum, capaian hasil kegiatan dapat dirangkum sebagai berikut:

1. Peningkatan Kompetensi Teknis Pengolahan Mocaf dan Produk Baking.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kompetensi teknis guru dan peserta didik dalam pengolahan Mocaf, mulai dari pemilihan bahan baku singkong, proses fermentasi, pengeringan, penepungan, hingga pengemasan. Peserta juga mampu menerapkan Mocaf sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai produk baking, seperti roti, kue kering, dan bolu. Kemampuan ini diperoleh melalui pendampingan teknis dan praktik langsung yang terintegrasi dalam pembelajaran berbasis produksi.

2. Terintegrasinya Teori dan Praktik melalui Teaching Factory.

Implementasi Teaching Factory memungkinkan peserta didik terlibat secara aktif dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari perencanaan, proses pengolahan, hingga evaluasi hasil produk. Pembelajaran tidak lagi terpisah antara teori dan praktik, melainkan

berlangsung dalam satu rangkaian proyek produksi nyata. Kondisi ini memperkuat pemahaman konseptual sekaligus keterampilan praktis peserta didik.

3. Pengembangan Produk Baking Inovatif Berbasis Mocaf.

Melalui kegiatan eksplorasi resep dan uji coba produk, dihasilkan beberapa varian produk baking berbahan dasar Mocaf dengan karakteristik rasa, tekstur, dan tampilan yang lebih beragam. Produk-produk tersebut dikemas secara lebih menarik dan diperkenalkan melalui kegiatan pameran dan promosi internal sekolah, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk bernilai jual.

4. Terbentuknya Unit Produksi Sekolah sebagai Teaching Factory.

Salah satu hasil penting dari kegiatan ini adalah terbentuknya unit produksi pengolahan Mocaf di lingkungan sekolah. Unit produksi ini berfungsi sebagai sarana pembelajaran berbasis produksi, media praktik kewirausahaan, serta model awal implementasi Teaching Factory yang berkelanjutan di SMK Negeri 1 Kalibawang.



(a)



(b)

Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan dan praktik pengolahan baking berbahan Mocaf di laboratorium sekolah

5. Meningkatnya Minat dan Jiwa Kewirausahaan Peserta Didik.

Peserta didik menunjukkan peningkatan minat dan motivasi dalam bidang kewirausahaan. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif siswa dalam penyusunan rencana usaha sederhana, simulasi penjualan produk, serta pengelolaan proses produksi secara mandiri. Pengalaman tersebut memberikan gambaran nyata mengenai peluang usaha berbasis potensi lokal.

6. Terjalinnnya Kolaborasi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI).

Kegiatan pendampingan juga berhasil membangun kemitraan dengan pelaku usaha pangan lokal. Kolaborasi ini meliputi penyediaan bahan baku, evaluasi mutu produk, serta

pembukaan peluang promosi dan magang bagi peserta didik. Kemitraan dengan DUDI memperkuat keterhubungan antara pembelajaran di sekolah dan kebutuhan dunia kerja.



(a)



(b)

Gambar 4. Peralatan produksi yang diperoleh melalui kolaborasi teknologi dengan mitra DUDI sebagai dukungan pelaksanaan Teaching Factory berbasis Mocaf.

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa penerapan Teaching Factory berbasis potensi lokal efektif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran vokasi di SMK. Temuan ini sejalan dengan pendapat Yeniwati et al. yang menyatakan bahwa Teaching Factory mampu mengintegrasikan pembelajaran teori dan praktik secara lebih kontekstual. Dibandingkan dengan kegiatan pengabdian sebelumnya yang lebih menitikberatkan pada pelatihan teknis pengolahan Mocaf, kegiatan ini menawarkan pendekatan yang lebih komprehensif dengan mengintegrasikan pengolahan bahan baku lokal ke dalam pembelajaran berbasis proyek dan produksi nyata.

Peningkatan kompetensi teknis dan variasi produk baking berbahan Mocaf mendukung temuan Mahmud et al. dan Hartati et al. yang menekankan potensi Mocaf sebagai bahan baku alternatif bernilai ekonomi. Namun, keunggulan kegiatan ini terletak pada penguatan aspek kewirausahaan dan kolaborasi dengan DUDI yang dilaksanakan secara terstruktur dalam kerangka Teaching Factory.

Selain itu, peningkatan minat kewirausahaan peserta didik selaras dengan temuan Rahmadzani et al. yang menyatakan bahwa pembelajaran berbasis praktik dan simulasi usaha berperan penting dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kompetensi teknis, tetapi juga memperkuat kesiapan peserta didik dalam menghadapi dunia kerja dan peluang usaha berbasis potensi lokal.

Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pendampingan di SMK Negeri 1 Kalibawang, dapat disimpulkan bahwa penerapan pembelajaran berbasis proyek (Teaching Factory) dengan memanfaatkan Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai bahan baku lokal efektif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran vokasi pada konteks sekolah mitra. Temuan utama kegiatan ini meliputi: (1) meningkatnya kompetensi teknis guru dan peserta didik

dalam pengolahan Mocaf dan produk baking, (2) terintegrasinya pembelajaran teori dan praktik melalui aktivitas produksi nyata, (3) dihasilkannya produk baking inovatif berbahan Mocaf yang berpotensi dikembangkan, (4) tumbuhnya minat dan jiwa kewirausahaan peserta didik, serta (5) terbangunnya kolaborasi dengan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) sebagai pendukung pembelajaran berbasis produksi.

Secara analitis, capaian tersebut menunjukkan bahwa integrasi Teaching Factory dengan potensi lokal tidak hanya berfungsi sebagai strategi pembelajaran, tetapi juga sebagai sarana penguatan kompetensi dan kewirausahaan peserta didik dalam konteks pendidikan kejuruan. Namun demikian, simpulan ini dibatasi pada konteks SMK Negeri 1 Kalibawang dan SMK dengan karakteristik serupa, khususnya yang memiliki potensi lokal dan dukungan sarana praktik. Oleh karena itu, penerapan model ini pada konteks yang berbeda memerlukan penyesuaian terhadap kondisi sumber daya, kemitraan industri, dan karakteristik peserta didik.

Daftar Pustaka

- Benjeng, K., Gresik, K., Utami, C. W., Maria, Y., Sumaji, P., & Bramantyo, P. D. (2025). PKM Pengolahan Kain Perca bagi Ibu-Ibu Masyarakat Desa Munggugianti, . 07(September), 170–179.
- Fuzani, S. D. R., & Kaseka, N. D. A. S. (2024). Pemanfaatan Singkong Menjadi Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Bernilai Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Dan Produktivitas Wirausaha Ibu Rumah Tangga. *Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (DIMASTEK)*, 3(02), 167–171. <https://doi.org/10.38156/dimastek.v3i02.105>
- Hartati, S., Handayani, C. B., & Tari, A. I. N. (2011). Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf guna Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3, 179–185.
- Lestari, W., Informatika, T., Nahdlatul, U., Alghazali, U., Informatika, T., & Bangsa, U. D. (n.d.). KOMMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pamulang INFORMASI ADMINISTRASI PENGELOLAAN KEUANGAN SISWA PADA MI KOMMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pamulang. 1–10.
- Mahmud, H., Suhardi, S., Sangadji, S. S., & Taufika, N. P. (2024). Pkm Pemberdayaan Umkm Roti Melalui Perluasan Jaringan Pemasaran Untuk Meningkatkan Nilai Jual Hasil Produksi Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 7(2), 267–274. <https://doi.org/10.31932/jpkm.v7i2.4157>
- Mojoagung Jombang Purbowo, J., Chusnah, M., Latifah, U., Wilayah, L., Aris Ade, B. S., Wahab Hasbullah, K., Hasil Pertanian Universitas KHA Wahab Hasbullah, T., & Universitas KHA Wahab Hasbullah, M. (2024). Pelatihan Pembuatan Tepung Mokaf dan Digital Marketing pada PKK Desa. 5(1), 2774–6755.
- Putra Utama, A., Arimbi Tri Jaya Putri, D., Dovan Yulian Agasta, M., Alya Farisa, S., Ayunda, N., Ahmad Sandi Naskhi, R., Rahma Fajriyah, N., & Febrianti, D. (2025). Pendampingan UMKM Arjuna Bakery dalam Rangka Memperluas Segmentasi Pasar serta Efisiensi Pembuatan Laporan Keuangan di Era Digitalisasi. *Capacitarea: Jurnal*

-
- Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 45–56.
<https://journal.univpancasila.ac.id/index.php/capacitarea>
- Rahmadzani, R. F., Basiroh, B., & Supriyanto, S. (2024). Pelatihan Desain Packaging Produk UMKM Guna Meningkatkan Minat Beli Di Era Digitalisasi Desa Wonorejo Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 16–21. <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i2.1066>
- Setiadi, Y. W., Sumarlan, A., & Fitri, M. A. (2022). Pelatihan Kewirausahaan Untuk Para Remaja Di Desa Tanah Abang Guna Menerapkan Gnmr Dan Meningkatkan Kemampuan Jiwa Wirausaha. *CAPACITAREA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(02), 52–57. <https://doi.org/10.35814/capacitarea.2022.002.02.7>
- Wardi, adah, Sri Mulyani, N., Azmi Alifa, S., Nur Latifah, F., & Attaqwa Noer Alie Bekasi, I. K. (2024). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Kampung Balekambang Sukaringin Bekasi. 3(02), 210–216. <file:///C:/Users/sasa/Downloads/6398-Article Text-23176-1-10-20241221.pdf>
- Wibowo, A., Fudla, M., Laili, R. N., & Nirmalasari, R. Y. (2024). Pendampingan Pengolahan Dan Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Di Desa Jambuwer. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 154–161. <https://doi.org/10.36636/eduabdimas.v3i2.4058>
- Yeniwati, Y., Rahmizal, M., Dwita, S., & Yumna, A. (2024). Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Meningkatkan Nilai Jual Di Kelompok Tani Di Nagari Toboh Gadang Kecamatan Sintuk. *Menara Pengabdian*, 4(2), 126–134. <https://doi.org/10.31869/jmp.v4i2.6122>