

e-ISSN3025-8030 : p-ISSN3025-6267



Vol. 3, No. 1, Tahun 2025

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

VOL. 3, NO. 1, JULI TAHUN 2025

HALAMAN : 108-113

PENDAMPINGAN MAHASISWA DALAM MENCIPTAKAN INOVASI USAHA WISATA KULINER BERBASIS MAKANAN TRADISIONAL DAN KEKINIAN

**Bellona Mardhatillah Sabillah¹, Wahyu Muh. Syata²,
Konstantina Ohoiwutun³, Elsiana Poli⁴**

^{1,3,4}Program Studi Guru Sekolah Dasar, Universitas Megarezky, Kota Makassar

² Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo, Kota Kendari

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v3i1.3530>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Sabillah, B. M., Wahyu Muh. Syata, Konstantina Ohoiwutun, & Elsiana Poli. (2025). PENDAMPINGAN MAHASISWA DALAM MENCIPTAKAN INOVASI USAHA WISATA KULINER BERBASIS MAKANAN TRADISIONAL DAN KEKINIAN. Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1), 108–113. <https://doi.org/10.32672/ampoen.v3i1.3530>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN): *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* dengan Visi “*Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam Publikasi*” sebagai platform bagi para pengabdian, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama, teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya ilmiah.





PENDAMPINGAN MAHASISWA DALAM MENCIPTAKAN INOVASI USAHA WISATA KULINER BERBASIS MAKANAN TRADISIONAL DAN KEKINIAN

**Bellona Mardhatillah
Sabillah¹, Wahyu Muh.
Syata², Konstantina
Ohoiwutun³, Elsiana Poli⁴**

1,3,4

**Program Studi Guru Sekolah
Dasar, Universitas Megarezky,
Kota Makassar**

2

**Program Studi Pendidikan
Ekonomi, Universitas Halu Oleo,
Kota Kendari**

*** Email Korespondensi:**

bellona.sabillah@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 01-07-2025
Diterima : 05-07-2025
Diterbitkan : 07-07-2025

Abstrak

Kegiatan kuliner sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh mahasiswa PGSD Universitas Megarezky. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mempererat hubungan antara mahasiswa lintas angkatan dan dosen melalui kegiatan memasak dan pertunjukan seni. Pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahap, yaitu persiapan, sosialisasi, dan implementasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan partisipasi dan antusiasme mahasiswa, serta terciptanya suasana kekeluargaan yang kuat. Kegiatan ini juga mendorong pelestarian kuliner lokal dan pengembangan kreativitas mahasiswa. Dengan demikian, kegiatan kuliner ini tidak hanya menjadi ajang, tetapi juga menjadi sarana edukatif, budaya, dan pengembangan potensi kewirausahaan mahasiswa. Selain itu, kegiatan ini membuka ruang bagi mahasiswa untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan, khususnya dalam bidang kuliner, dengan belajar menyajikan makanan yang menarik secara rasa dan tampilan. Proses ini menjadi latihan nyata dalam berwirausaha dan mengelola usaha kecil, yang sangat relevan dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya lokal. Dengan demikian, kegiatan kuliner ini memiliki nilai strategis sebagai media pembelajaran kontekstual yang holistik, integratif, dan berdampak positif bagi pengembangan softskill mahasiswa PGSD Universitas Megarezky.

Kata Kunci: Inovasi; Tradisional; Usaha

Abstract

This culinary activity as a form of community service was carried out by PGSD students at Megarezky University. The purpose of this activity is to strengthen the relationship between students from different classes and lecturers through cooking activities and art performances. The implementation of the activity consists of three stages, namely preparation, socialization, and implementation. The results of the activity showed an increase in student participation and enthusiasm, as well as the creation of a strong family atmosphere. This activity also encourages the preservation of local culinary and the development of student creativity. Thus, this culinary activity is not only an event, but also a means of education, culture, and development of students' entrepreneurial potential. In addition, this activity opens up space for students to develop an entrepreneurial spirit, especially in the culinary field, by learning to serve food that is attractive in taste and appearance. This process is a real exercise in entrepreneurship and managing small businesses, which is very relevant in the development of a creative economy based on local culture. Thus, this culinary activity has a strategic value as a contextual learning medium that is holistic, integrative, and has a positive impact on the development of soft skills of PGSD students at Megarezky University.

Keywords: Innovation; Traditional; Business



PENDAHULUAN

Mahasiswa Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) Universitas Megarezky memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha kuliner lokal yang berkelanjutan. Semangat dan minat yang tinggi dari mahasiswa terhadap dunia kewirausahaan, khususnya di bidang kuliner, menjadi modal penting dalam pengembangan ekonomi kreatif lokal. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya dioptimalkan karena keterbatasan keterampilan dalam pengemasan produk, pemasaran, serta pemanfaatan teknologi digital secara efektif. Padahal, wilayah sekitar kampus memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dan mendukung pengembangan berbagai jenis kuliner lokal.

Meningkatnya permintaan akan kuliner lokal, terutama dari kalangan wisatawan, menjadi peluang strategis yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa dan masyarakat setempat. Namun, perkembangan kuliner modern yang cepat menimbulkan tantangan tersendiri. Inovasi dan kreativitas menjadi syarat mutlak agar kuliner lokal dapat bersaing dan tetap relevan di tengah selera konsumen yang terus berubah. Di sisi lain, dukungan kebijakan pemerintah dalam pengembangan pariwisata kuliner lokal serta kemudahan akses teknologi informasi menjadi faktor eksternal yang dapat mendorong pertumbuhan sektor ini.

Kuliner lokal bukan hanya produk ekonomi, melainkan juga bagian dari identitas budaya masyarakat. Oleh karena itu, pelestarian tradisi kuliner melalui pendekatan wisata kuliner menjadi langkah strategis dalam menjaga warisan budaya sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Masyarakat menunjukkan minat dan dukungan terhadap pengembangan wisata kuliner, meskipun masih diperlukan edukasi dan promosi yang berkelanjutan agar keterlibatan masyarakat semakin meningkat. Kegiatan wisata kuliner dapat menjadi alternatif sumber pendapatan masyarakat dengan biaya operasional yang relatif rendah, serta mengurangi ketergantungan pada sektor ekonomi lainnya.

Menurut Indrianti et. al. (2019), dalam pelaksanaan suatu program diperlukan penggambaran perkembangan sebagai bahan evaluasi dan refleksi terhadap keberhasilan tujuan yang ingin dicapai. Hal ini juga berlaku dalam upaya pengembangan wisata kuliner, yang memerlukan sinergi antara akademisi, pemerintah, dan masyarakat untuk menciptakan inovasi dan keberlanjutan. Kerja sama ini memungkinkan pertukaran pengetahuan dan teknologi dalam rangka meningkatkan kualitas produk dan daya saing kuliner lokal.

Sementara itu, potensi didefinisikan sebagai kemampuan yang dapat dikembangkan (Gunawan et al., 2021). Untuk mengoptimalkan potensi tersebut, dibutuhkan partisipasi aktif dari berbagai pihak. Mikkelsen (2003) menyatakan bahwa partisipasi merupakan proses aktif di mana individu atau kelompok secara sukarela terlibat dalam pembangunan. Partisipasi masyarakat dalam pengelolaan program wisata kuliner menjadi kunci sukses keberlanjutan program.

Kuliner sebagai sektor usaha memiliki pertumbuhan yang menjanjikan. Data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan menunjukkan bahwa bisnis oleh-oleh dan makanan khas daerah mengalami pertumbuhan sebesar 20%–25%, jauh melampaui pertumbuhan ekonomi nasional yang berkisar 3% (Ayu, 2011). Hal ini menunjukkan bahwa sektor kuliner mampu menjadi motor penggerak ekonomi lokal dan membuka peluang besar bagi mahasiswa dan generasi muda untuk menjadi wirausahawan di bidang ini.

Fenomena tren kuliner yang semakin populer juga membuka ruang edukasi dan pengembangan minat di kalangan anak muda. Banyak yang mulai menekuni dunia kuliner bukan hanya sebagai hobi, tetapi sebagai peluang usaha yang menjanjikan dan dapat meningkatkan aktifitas perekonomian (Mariska, R., et al. 2024). Bahkan, kegiatan *fun cooking* bermanfaat untuk mengembangkan kemampuan sosial emosional karena dalam melakukan kegiatan *fun cooking* ini anak diberikan kesempatan dalam memperlihatkan kemampuan

anak dalam berbagi bersama teman maupun kelompok lainnya, saling menghargai, saling membantu, ramah dan sebagainya (Ayuba, S. M., et. al. 2022; Wahyuni, S., 2018).

Merespons dinamika ini, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) telah menetapkan kuliner sebagai salah satu dari 17 subsektor ekonomi kreatif. Hal ini menunjukkan pengakuan terhadap potensi besar wisata kuliner dalam mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis budaya. Dalam konteks ini, pengembangan wisata kuliner lokal seperti WK MANTRA MAKI menjadi relevan dan strategis untuk mendukung pelestarian budaya, peningkatan kesejahteraan masyarakat, serta penciptaan ekosistem kewirausahaan mahasiswa yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengembangan kuliner lokal ini dilaksanakan di Aula Universitas Megarezky, dengan durasi pelaksanaan selama satu hari. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab, dan lomba kuliner. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahap, yaitu:

1. Persiapan, yang mencakup penyusunan jadwal kegiatan, pemilihan narasumber, serta persiapan perlengkapan lomba.
2. Sosialisasi, yaitu penyampaian informasi kegiatan kepada peserta melalui media kampus dan kelompok mahasiswa.
3. Implementasi, yakni pelaksanaan kegiatan inti di hari H, yang terdiri atas pemaparan materi melalui ceramah, sesi diskusi dan tanya jawab, serta pelaksanaan lomba kuliner lokal antar peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan Kuliner dilaksanakan selama 1 minggu, pada pelaksanaan Kegiatan ini dihadiri oleh seluruh mahasiswa dari jurusan PGSD dan seluruh Dosen dari PGSD. Tempat pelaksanaan kegiatan. Persiapan kegiatan kuliner kami

mahasiswa PGSD Angkatan 2022 berdiskusi dengan dosen pengampu mata kuliah Kesehatan dan Gizi mengenai menu kuliner yang akan disajikan pada kegiatan yang dilaksanakan. Mahasiswa dibagi dalam beberapa kelompok untuk ditentukan menu yang akan dimasak dan disajikan pada kegiatan kuliner tersebut. Setelah melakukan diskusi dengan Dosen Pengampu Mata kuliah Kesehatan dan Gizi selanjutnya meminta izin kepada ketua prodi untuk pengadaan kegiatan ini.

Selanjutnya, pada kegiatan sosialisasi bertujuan mengajak Dosen dan Mahasiswa PGSD semua angkatan agar ikut serta dalam Kegiatan Kuliner, sehingga antara mahasiswa, Dosen dan dapat bekerja sama dan saling kenal satu sama lain. Tempat pelaksanaan sosialisasi Kegiatan Kuliner, yang dilakukan di ruang kelas dan di Prodi. Kegiatan sosialisasi membahas tentang keikutsertaan semua mahasiswa PGSD semua Angkatan untuk meramaikan kegiatan Kuliner dengan mengadakan kegiatan tambahan di dalam kegiatan Kuliner ini, seperti Kegiatan Menari dan Musikalisasi Puisi.

Kegiatan sosialisasi ini penulis menyampaikan pada Mahasiswa bagaimana cara membuat Kegiatan Kuliner menjadi lebih seru dengan keikutsertaan Semua Mahasiswa PGSD. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan selama 90 menit yaitu pada jam 08:00 – 09:30 WIB di ruang kelas dengan disajikan dengan kalimat, Sosialisasi Kegiatan Kuliner di ikuti oleh seluruh Mahasiswa dengan antusias, Kalimat yang diberikan pada sosialisasi sangat dipahami oleh seluruh Mahasiswa PGSD.

Fungsi dari diadakannya kegiatan Kuliner itu sendiri yaitu untuk Mempererat Hubungan Mahasiswa dan Dosen kemudian agar Mahasiswa PGSD bisa saling kenal satu sama lain. Kegiatan Kuliner berfungsi sebagai salah satu program untuk agar Mahasiswa bisa Bersilaturahmi dengan Dosen dan Seluruh Mahasiswa PGSD.

Kegiatan Implementasi atau pelaksanaan Kegiatan Kuliner ini penulis melaksanakan Kegiatan di Aula Universitas Megarezky, dalam rangka meningkatkan Hubungan Kekeluargaan Mahasiswa PGSD dengan Dosen PGSD. Beberapa jenis kegiatan

yang penulis lakukan Pada Kegiatan Kuliner yaitu Menyiapkan Meja untuk Menata Hidangan Kuliner, Menyiapkan Sound System dan Panggung untuk kegiatan tambahan yaitu Menari dan Musikalisasi Video. Kemudian, Menyiapkan Meja untuk Dosen dan Mahasiswa, Menyiapkan meja untuk Dosen yang menjadi penilai dalam kegiatan Kuliner ini. Dalam rangka membuat kegiatan kuliner ini menjadi seru sehingga dapat Mahasiswa termotivasi dan saling mengenal satu sama lain.

Kegiatan penerapan Kegiatan Kuliner di Aula Universitas Megarezky terdapat beberapa rangkaian kegiatan yaitu sebagai berikut :

a. Menyiapkan Meja untuk Masakan

Menyiapkan Meja untuk Masakan ini penulis telah menyiapkan meja yang akan dijadikan tempat Dosen dan Mahasiswa Mencicipi masakan yang telah dibuat oleh Mahasiswa. Masakan yang terdapat berbeda sesuai yang telah disepakati dengan alasan dilakukannya kesepakatan adalah untuk menghindari kesamaan dalam jenis hidangan. Dengan begitu Para Dosen dan Dosen Penilai bisa mencicipi masakan berbeda dari setiap Mahasiswa kemudian memberikannya Nilai.

b. Menyiapkan Sound System dan Panggung

Menyiapkan Sound System dan Panggung tujuannya untuk penempatan kegiatan lain yaitu Menari dan Musikalisasi Puisi agar Kegiatan Kuliner lebih menarik dan Seru. Kegiatan Kuliner di Aula Megarezky terdapat beberapa rangkaian kegiatan yaitu sebagai berikut :

• Menyiapkan Panggung

Kegiatan ini berupa menyiapkan panggung untuk kegiatan menari dan musikalisasi puisi yang didalamnya mahasiswa bekerjasama untuk menyiapkannya, yang kemudian kegiatan menari dan musikalisasi puisi ini akan dinilai oleh tim Dosen penilai. Dengan mempercantik panggung agar Mahasiswa yang akan tampil bisa nyaman untuk menampilkan tariannya. Pembuatan kegiatan menari ditunjukkan sebagai bentuk pengenalan jenis-jenis tarian yang ada di Indonesia.

• Menyiapkan meja untuk Dosen Penilai

Kegiatan Menyiapkan meja untuk Dosen Penilai. Jadi ditempat tersebut Dosen bisa Menyaksikan Penampilan Menari dan Musikalisasi Puisi dengan nyaman. Kegiatan ini tentunya memerlukan kerjasama dari beberapa Mahasiswa untuk berkreasi mengatur kenyamanan kegiatan berlangsung.

• Menyiapkan Meja untuk Dosen dan Mahasiswa Menyaksikan Penampilan

Kegiatan Menyiapkan Meja untuk Dosen dan Mahasiswa Menyaksikan Penampilan agar membuat pembatas dan kenyamanan Mahasiswa dan Dosen dalam mencicipi Masakan dan Pertunjukan.



Gambar 1. Nasi Tumpeng



Gambar 2. Racca-racca mangga dan ikan bakar



Gambar 3. Es Buah dan sayur jagung

Selama agenda Kegiatan Kuliner ini dilaksanakan, pengabdian ini menghasilkan peningkatan dengan banyaknya Mahasiswa yang ikut berpartisipasi. Hal ini dapat dilihat dari ketertarikan mereka untuk berkunjung kegiatan kuliner dan berdampak serta dapat dilihat juga dari Mahasiswa yang sangat antusias berlatih untuk membuat masakan dan berlatih untuk menampilkan tari yang sangat kreatif di depan semua Dosen dan Mahasiswa PGSD di Aula Universitas Megarezky. Dalam pembuatan Kegiatan Kuliner ini kami telah menyiapkan susun kegiatan yang bakal dijadikan acuan dalam mempersiapkan semuanya. Salah satu bahan kami mewajibkan di kegiatan kuliner ini yaitu Masakan Lokal yang dibuat oleh Mahasiswa PGSD angkatan 2022, dan kegiatan menari dan Musikalisasi Puisi oleh Mahasiswa PGSD angkatan 2020 dan 2021. Alasan utama mengutamakan Masakan lokal karena ingin memperkenalkan di kegiatan Kuliner ini masakan lokal yang enak.. Dengan begitu dapat melestarikan masakan Lokal.

Menurut Ramadhani (2018) makanan adalah Tradisi, yang menarik dari makanan adalah proses dan peran makanan pada berbagai ritual maupun upacara adat serta turun temurun, resep-resep kuno dalam mengolah makanan terus diturunkan dari generasi ke generasi. Melalui kegiatan wisata kuliner beberapa rumah makan telah melakukan perubahan atau inovasi dengan pengembangan yang lebih variatif sehingga keberadaannya lebih menarik (Nugraha, S., & Sumardi, S. 2019). keberadaan makanan tersebut dianggap penting

dalam upacara tersebut, karena apabila dalam pelaksanaan upacara tersebut tidak membuat makanan tradisi yang biasa dilakukan, maka pelaksanaan upacara dianggap kurang lengkap (Aisyah, S. 2017). Usaha Mikro dan kecil berperan untuk meningkatkan pemerataan pendapatan dan memperkuat ekonomi lokal (Syata, W. M. 2025). Budaya lokal seperti sanggar seni dapat memperkuat generasi muda dalam ikatan sosial dalam masyarakat serta pengembangan potensi budaya lokal (Syata, W. M., et al. 2025).

Di bidang ekonomi, pemberdayaan adalah upaya untuk membangun daya, yaitu masyarakat, dengan mendorong, memotivasi, dan meningkatkan kesadaran akan potensi ekonominya dan berusaha untuk mengembangkannya (Indah, W. O. I. N., & Igo, A. 2023). Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan Tradisional adalah dengan Penggalan jenis-jenis makanan Tradisional yang ada dan hampir terlupakan, kemudian dilakukan pengembangan variasi dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional tersebut. Penggalan jenis makanan tradisional ini salah satunya dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang jenis-jenis makanan tradisional serta berbagai cara atau teknik oleh dari masing-masing makanan tradisional tersebut. Salah satu teknik agar makanan tradisional ini tidak terlupakan yaitu dengan membuat kegiatan seperti kegiatan Kuliner ini..

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan kuliner yang di Universitas Megarezky berjalan dengan lancar dan sukses. Kegiatan ini mencerminkan sinergi antara mahasiswa dan dosen PGSD Universitas Megarezky dalam membangun keakraban dan semangat kebersamaan lintas angkatan. Tahapan kegiatan meliputi persiapan, sosialisasi, hingga implementasi, semuanya dilaksanakan dengan baik dan mendapat partisipasi

aktif dari seluruh elemen yang terlibat. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan terciptanya suasana kekeluargaan antara mahasiswa dan dosen, munculnya peluang usaha kuliner bagi mahasiswa, serta berkembangnya kreativitas mahasiswa dalam menampilkan seni dan budaya.

Kegiatan kuliner ini juga menjadi wadah silaturahmi dan komunikasi yang efektif antara dosen dan mahasiswa PGSD dari berbagai angkatan, sekaligus menjadi bentuk kontribusi nyata dalam melestarikan kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 21(2), 29-47. <https://doi.org/10.37108/tabuah.v2i12.65>
- Ayuba, S. M., Djuko, R. U., & Tine, N. (2022). Pengaruh Kegiatan Fun Cooking Terhadap Kemampuan Sosial Emosional Anak Kelompok B Di RA Almourky. *Student Journal of Early Childhood Education*, 2(2), 99-109. <https://ejournal-fip-ung.ac.id/ojs/index.php/SJECE/article/view/1726/418>
- Gunawan, A., Hidayatullah, A., & Hidayat, A. (2021). Pengembangan e-sport dan industri gaming menggunakan analisis SWOT. *Jurnal Syntax Transformation*, 2(04), 409-421. <https://doi.org/10.46799/jst.v2i4.266>
- Indah, W. O. I. N., & Igo, A. (2023). PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS NILAI KEARIFAN LOKAL DI KELURAHAN SULAA, KECAMATAN BETOAMBARI, KOTA BAUBAU: (Studi Pada Penguatan Ekonomi Ibu Rumah Tangga Melalui Kerajinan Kain Tenun Khas Buton). *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 8(2), 329-338. <https://jopspe.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/112>
- Indrianti, D. T., Ariefianto, L., & Halimi, D. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Desa Wisata Organik di Kabupaten Bondowoso. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 13.-18. <https://doi.org/10.15294/jnece.v3i1.31001>
- Mariska, R., Ahiri, J., & BD, A. I. (2024). POTENSI EKONOMI OBJEK WISATA PANTAI KALOMANG. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 9(4), 1410-1421.
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi wisata kuliner berbasis makanan tradisional di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi sPariwisata Medan*, 7(2), 33-46. <https://doi.org/10.36653/jksb.v8i1.190>
- Syata, W. M. (2025). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi. *Ekopedia: Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 1(2), 63-70. <https://doi.org/10.63822/sdsh9b41>
- Syata, W. M., Ilham, M., Nia, M., Lewa, M. J., Sabillah, B. M., & Rosmalia, A. (2025). Kolaborasi untuk Kemajuan: Transformasi Budaya, Pendidikan, Ekonomi, dan Pertanian di Desa Arongo. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 2(1), 66-73. <https://doi.org/10.62710/d2eksc38>
- Wahyuni, S., Efastri, S. M., & Fadillah, S. (2018). Meningkatkan kemampuan motorik halus melalui kegiatan cooking class anak usia 5-6 tahun di TK Melati Pekanbaru. *PAUD Lectura: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 2(01), 61-72.