

# Pelatihan Inovasi Pengolahan Pindang bagi Usaha Mikro untuk Meningkatkan Keterampilan Berbisnis Kuliner di Kabupaten Lahat

Melati Pratama\*<sup>1</sup>, Zulfakar Zulfakar<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Palembang, Indonesia

\*e-mail: [melati@poltekpar-palembang.ac.id](mailto:melati@poltekpar-palembang.ac.id)<sup>1</sup>

## Abstrak

Pelaku usaha mikro khususnya catering dan rumah makan menawarkan menu tradisional dan model citarasa yang sama setiap tahunnya yang berdampak kepada ketidakstabilan bisnis setiap bulannya. Padahal Kabupaten Lahat memiliki kuliner tradisional yang unik dan menarik untuk dimodifikasi sesuai kebutuhan konsumen. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan baik teori maupun praktik berbasis inovasi pengolahan Pindang kepada pelaku usaha kuliner di Kabupaten Lahat. Peserta yang mengikuti kegiatan ini berjumlah 25 orang yang berasal dari pelaku usaha mikro (catering, rumah makan dan lainnya) di Kabupaten Lahat dengan metode sosialisasi, bimbingan teknis dan evaluasi. Evaluasi dilakukan pada pemahaman peserta melalui pretest dan post-test, produk hasil praktik, narasumber dan penyelenggaraan kegiatan dengan memberikan penilaian dengan rentang 1 (sangat tidak baik) – 5 (sangat baik). Hasil penilaian dihitung rata-ratanya kemudian diperoleh hasil bahwa sebanyak 80% peserta mengalami peningkatan pengetahuan. Pelaku usaha kuliner dapat menggunakan teknik pengolahan lain untuk mendapatkan produk sesuai keinginan konsumen. Adapun kelemahan dalam kegiatan ini adalah adanya ketidaksesuaian latar belakang peserta dengan materi yang disampaikan, sehingga hal ini menjadi perbaikan untuk kegiatan selanjutnya bahwa peserta kegiatan harus dipilih dan disesuaikan dengan tema kegiatan.

**Kata Kunci:** Lahat, Pelaku Usaha, Pengolahan, Pindang

## Abstract

Micro-businesses, particularly catering services and restaurants, offer traditional menus and the same flavor profiles every year, which leads to business instability every month. However, Lahat Regency has unique and interesting traditional cuisine that can be modified to suit consumer needs. The objective of this activity is to provide training, both theoretical and practical, based on innovative processing techniques for Pindang to culinary business operators in Lahat Regency. A total of 25 participants from micro-businesses (catering, restaurants, and others) in Lahat Regency participated in the activity, which was conducted through socialization, technical guidance, and evaluation. Evaluation was conducted to assess participants' understanding through pre-tests and post-tests, practical product outcomes, expert input, and event organization, with ratings on a scale of 1 (very poor) to 5 (very good). The average rating was calculated, and the results showed that 80% of participants experienced an increase in knowledge. Culinary business operators can use other processing techniques to produce products that meet consumer preferences. However, a weakness in this activity was the mismatch between participants' backgrounds and the material presented, which should be addressed in future activities by selecting participants who align with the activity's theme

**Keywords:** Business Operators, Lahat, Pindang, Processing, Pindang

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Lahat adalah salah satu wilayah Sumatera selatan yang berjarak 231,8 km dari kota Palembang (Pratama & Sonjaya, 2023). Badan Pusat Statistik (2024) menunjukkan bahwa pelaku usaha makanan di kabupaten Lahat sebanyak 6000 pelaku usaha yang meliputi restoran/rumah makan, catering, penjual makanan keliling dan lainnya dengan pendapatan kurang dari 2 M per tahun sebesar 99,59%. Dari 99,59% usaha makanan sebanyak 96,68% menawarkan menu Indonesia. Permasalahannya adalah pelaku usaha kuliner mikro khususnya catering dan rumah makan di Kabupaten Lahat menawarkan menu dengan model dan citarasa yang sama setiap tahunnya yang berdampak pada ketidakstabilan frekuensi pesanan antar

pelaku usaha setiap bulannya. Hal itu disebabkan karena tidak adanya kemauan untuk mengembangkan produk baru atau inovasi (Armalinda, 2020).

Pada hal kuliner tradisional di kabupaten Lahat memiliki keanekaragaman yang menarik. Salah satu kuliner yang beragam dan unik adalah Pindang. Pindang di kabupaten Lahat adalah warisan kuliner yang lahir dari sejarah dan peradaban masyarakat setempat (kuliner gastronomi). Pindang di Kabupaten Lahat juga berbeda dari wilayah lainnya seperti pulau Jawa. Pindang di Kabupaten Lahat umumnya berbahan ikan (dapat dari berbagai jenis ikan sungai, berkuah dan dikonsumsi bersama nasi putih. Pada beberapa usaha katering di Kabupaten Lahat, Pindang menjadi menu yang sering ditawarkan namun sedikit peminat, sedangkan pada usaha rumah makan pindang tidak menjadi pilihan utama (Pratama et al., 2021).

Penelitian Pratama et al., (2024) menunjukkan pindang memiliki berbagai kelebihan yaitu citarasa yang beragam diantaranya asam, asin, pedas, manis (Aisyah & Nurhayani, 2023), berkuah bening hingga pekat. Keberagaman tersebut berasal dari bumbu dan teknik pengolahan yang digunakan. Usaha mikro (katering dan rumah makan) di Kabupaten Lahat umumnya mengolah Pindang dengan cara menggiling bumbu menggunakan blender. Sementara Harahap et al., (2022) menyatakan bahwa pengolahan Pindang dapat dilakukan dengan berbagai teknik pengirisan, geprek dan penghalusan. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pembinaan kepada pelaku usaha kuliner di Kabupaten Lahat melalui pelatihan berbasis inovasi agar keterampilan pelaku usaha baik dalam mengolah Pindang dan berfikir kreatif mencukupi sehingga Pindang dapat menjadi pilihan utama dan memiliki nilai. Nilai adalah manfaat yang dirasakan konsumen dalam mendefinisikan penerimaan, kualitas dan kepuasan konsumen terhadap suatu produk (Yola & Utama, 2021). Nilai akan mempengaruhi minat beli ulang konsumen (Aningtyas & Supriyono, 2022). Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan baik teori maupun praktik berbasis inovasi kepada pelaku usaha kuliner di Kabupaten Lahat mengenai pengolahan Pindang.

## 2. METODE

Kegiatan pelatihan dilakukan selama 2 bulan yaitu pada November - Desember 2024 kepada sebanyak 25 usaha mikro makanan dan minuman Kabupaten Lahat, melalui beberapa tahapan diantaranya persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

- Persiapan, Kegiatan pelatihan dilakukan berdasar kerja sama (MOU) dengan Dinas pariwisata kabupaten Lahat. Persiapan adalah tahap awal dari suatu kegiatan pengabdian. Persiapan kegiatan berupa penerimaan undangan dari Dinas Pariwisata Kabupaten Lahat, penyiapan materi dan bahan praktek, daftar pertanyaan untuk evaluasi dan surat tugas.
- Pelaksanaan, Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tiga rangkaian yaitu sosialisasi, bimbingan teknis dan diakhiri dengan evaluasi. Sosialisasi adalah kegiatan menyampaikan ide yang membantu masyarakat untuk belajar dan menyesuaikan diri terkait cara berfikir dan beradaptasi. Sosialisasi bertujuan untuk membangun motivasi dan kesadaran masyarakat (Ilmiyah et al., 2022), sedangkan bimbingan teknis bersifat teknis (Pratama, 2023). Pada pelatihan ini, kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi mengenai kebersihan, karakteristik bahan, teknik pengolahan dan penyajian. Pada bimbingan teknis, pemateri dan peserta melakukan praktik membuat pindang secara bersama-sama. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan peserta tentang ragam teknik mengolah pindang.
- Evaluasi merupakan tahap akhir dari kegiatan pelatihan. Evaluasi dilakukan pada 4 subjek yaitu pemahaman peserta, produk, narasumber, dan penyelenggaraan. Tujuan evaluasi adalah untuk melihat keberhasilan suatu kegiatan (Marhaeni et al., 2023). Evaluasi dilakukan dengan metode deskriptif kuantitatif yaitu mendeskripsikan, menganalisis, dan menjelaskan sesuatu fenomena menggunakan angka (Sulistiyawati et al., 2022) melalui penyebaran kuisioner (Isnaini et al., 2021) dalam bentuk google form.

Untuk evaluasi pemahaman dilakukan seperti kegiatan yang dilakukan Akbar et al., (2021) melalui pre-test dan post-test sebanyak 10 soal. Beberapa bahan pertanyaan adalah

mengenai persiapan produk, teknik dan pengolahan pindang, serta penyajian pindang. Khusus untuk evaluasi produk mengacu pada (Setyaningsih et al., 2018), dimana produk dinilai oleh narasumber dengan memberikan penilaian terhadap kesukaan rasa, warna, tekstur dan aroma. dengan skala 1-5 (sangat tidak suka – sangat suka) (Pratama et al., 2024). Pnilaian terhadap narasumber dan penyelenggaraan menggunakan skala likert 1-5 (Sofiana & Suwadi, 2025). Beberapa pertanyaan evaluasi untuk penyelenggaraan pelatihan dan narasumber disusun secara sistematis mengikuti (Fakhrudin et al., 2025) meliputi bagaimana kejelasan informasi pelatihan, relevansi kegiatan, kenyamanan tempat dan ketersediaan alat bahan, dan kebermanfaatan kegiatan. Sedangkan untuk narasumber meliputi kejelasan narasumber dalam memberikan materi, kesesuaian materi pelatihan, contoh dan kasus, serta motivasi narasumber. Data yang diperoleh kemudian dikumpulkan, dihitung rata-ratanya dengan membagi total penilaian dengan jumlah peserta yang memberi penilaian.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan penguatan kuliner melalui teknik pengolahan pindang adalah salah satu upaya untuk menggali kreativitas peserta.

#### 3.1. Sosialisasi

Pelaksanaan kegiatan di hotel Bukit Serelo Kabupaten Lahat selama satu hari. Sosialisasi dilakukan dengan menyampaikan materi-materi yang menyangkut mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian (Gambar 1). Materi yang disampaikan ditampilkan pada layar infokus meliputi kebersihan, pemilihan bahan dan teknik pengolahan pindang.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi

##### 3.1.1. Persiapan

Materi yang disampaikan pada tahap persiapan adalah mengenai *mise en place*. *Mise en place* meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian, penyiangan dan pemotongan (Tangian, 2019). Hal tersebut penting untuk mendapatkan pindang yang bermutu (Gambar 2a). Kebersihan akan berdampak pada keberlangsungan usaha. Usaha makanan yang tidak bersih akan menurunkan reputasi usaha (Gambar 2b).



(a)



(b)

Gambar 2. Materi kebersihan

Kebersihan pengolahan makanan tidak hanya tentang debu dan kuman, namun juga pada bahan kimia (Pribadi et al., 2024) yang digunakan seperti sabun pembersih (Gambar 3).



Gambar 3. Jenis-jenis kontaminan

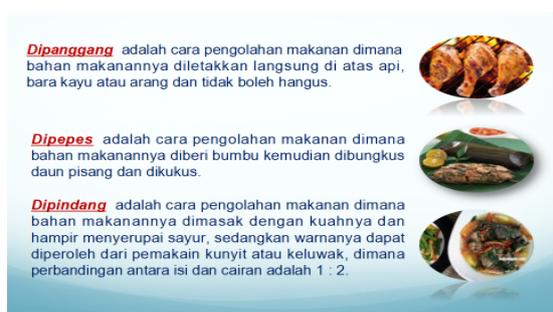
Pengetahuan jenis-jenis kontaminan sangat penting khususnya bagi pelaku usaha mikro karena penggunaan bahan pembersih yang tidak sesuai menyebabkan makanan yang diolah menjadi terkontaminasi baik rasa, aroma dan warna (migrasi) (Ernawati et al., 2025). Selain itu, pemilihan ikan juga penting untuk mendapatkan produk yang baik (Purnomo et al., 2023), dimana memiliki ciri (Gambar 4) warna ikan yang terang, tidak berlendir; daging yang padat, mata ikan bening, cembung/menonjol; insang merah, berbau segar (Pramesthy et al., 2022).



Gambar 4. Identifikasi kesegaran ikan

### 3.1.2. Pengolahan

Materi pengolahan juga disampaikan seperti materi sebelumnya (Gambar 5a). Gambar 5a menjelaskan cara pengolahan. Cara pengolahan akan membedakan hasil pengolahan makanan seperti pada rasa, aroma, dan namanya (Pramesthy et al., 2022).



#### basic form for prepare cooking

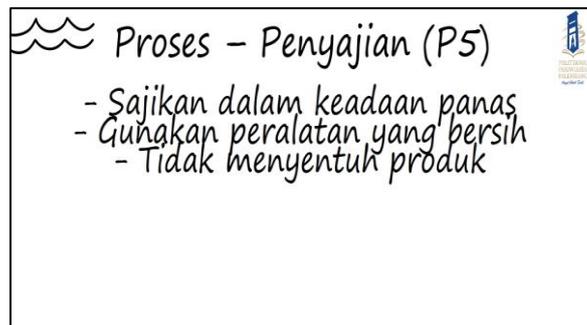


(a) (b)  
 Gambar 5. metode pengolahan makanan (a), dan bumbu (b)

- *Smashed* adalah cara memecah bumbu dengan pisau atau dimemarkan
- *Sliced* adalah cara mengiris bahan dengan tujuan agar aroma dan rasa bumbu keluar secara perlahan saat dimasak bersama bumbu lainnya.
- *Cross sliced* adalah cara mengiris bahan secara melintang
- *Choped* adalah cara mencincang bahan hingga hampir seluruh permukaan bahan tersingkap.
- *Mircoplaned* adalah cara megulek, memarut atau memblender bahan hingga halus.
- *Burned* adalah membakar bahan sebelum digunakan dengan tujuan untuk mengurangi rasa pahit pada bahan dan memberikan aroma angit pada bumbu dasar.

### 3.1.3. Penyajian

Penyajian adalah tahapan yang paling penting dalam menarik selera konsumen. Tahap ini juga merupakan tahap kritis dari kebersihan suatu makanan, karena setelah proses penyajian tidak ada lagi proses pemanasan (Gambar 6).



Gambar 6. Perhatian proses penyajian

Dalam penyajian, beberapa hal yang perlu untuk diperhatikan yaitu makanan yang berkuah wajib dihidangkan dalam keadaan panas, sehingga gunakan peralatan yang bersih dan tidak menyentuh produk.

### 3.2. Bimbingan Teknis

Kegiatan bimbingan teknis dilakukan dengan melakukan praktik terhadap materi yang telah diberikan sebelumnya. Praktik pada pelatihan ini berupa pemilihan bahan dan pembuatan pindang dengan berbagai macam teknik pengolahan bumbu (Gambar 7a). Pembuatan pindang mengikuti resep pada Gambar 7b.



(a)

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Persiapan			
Bahan utama	1 kg	Ikan gabus	1. Siapkan semua bahan yang akan diolah, bersihkan ikan gabus dan potong potong
Bumbu memarkan	80 gr 100 gr 55 gr 19 gr 19 gr 16 gr 19 gr	Cabe merah Bawang merah Bawang putih Lengkuas Jahe Kunyit Serih	2. Memarkan semua bumbu pindang, lalu siapkan wadah untuk merebus . 3. Masukkan ikan dan bumbu ke wadah dan masak menggunakan api kecil
Bahan tambahan	8 gr 11 gr	Air Cabe rawit merah	4. Beri rasa garam , lada air asam jawa , diadukan sampai meresap dan sajikan
Pelengkap	10 gr	Nanas	
Rasa	1 pcs 1 tbsp 1 tsp 1 tbsp	Daun kemangi Daun bawang Tomat merah Garam Lada Air asam jawa	

(b)

Gambar 7. Praktik pengolahan pindang (a), resep pindang (b)

Pada praktik ini, 25 orang peserta dibagi menjadi 3 kelompok (Gambar 8). Pada kelompok pertama, teknik pengolahan bumbu yang digunakan adalah *sliced* (dengan mengiris bumbu); kelompok kedua teknik pengolahan bumbu dengan cara digeprek (*smashed*), dan kelompok ketiga dengan cara dihaluskan (diblender).



Gambar 8. Perwakilan kelompok 1 *sliced* (a), kelompok 2 *smashed* (b), kelompok 3 *blender* (c)

### 3.2. Evaluasi

Hasil praktik dan pelatihan kemudian dievaluasi. Hasil praktik/ pandang dievaluasi oleh dua orang narasumber, sedangkan hasil pelatihan dinilai dan dievaluasi oleh peserta.

#### 3.2.1. Produk

Penilaian terhadap pandang berupa rasa, aroma, warna dan tekstur pandang (Setyaningsih et al., 2018).



Gambar 9. Hasil praktik pembuatan pandang teknik *sliced* (a), *smashed* (b) dan *blender* (c)

Teknik pengolahan Pindang umumnya menggunakan teknik penghalusan (menggunakan Blender). Berdasarkan hasil praktik (Gambar 9) diperoleh perbandingan nilai antara teknik yang biasa digunakan (penghalusan) dengan teknik lain (*sliced*/iris dan *smashed*/geprek). Perbandingan nilai antara teknik yang biasa digunakan dengan teknik lain pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan nilai kesukaan teknik yang biasa digunakan dengan teknik lain

Jenis Teknik	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
Blender (tekniks yang biasa digunakan)	4,5 (suka)	4,7 (suka)	4,7 (mendekati suka)	4 (suka)
<i>Sliced</i> (teknik lain)	4,5 (suka)	4,6 (suka)	4,3 (suka)	4,8 (mendekati sangat suka)
<i>Smashed</i> (teknik lain)	4,8 (mendekati sangat suka)	4,76 (suka)	4,3 (suka)	4,6 (suka)

Rasa Pindang yang paling disukai adalah dengan teknik pengolahan *smashed*, karena pada teknik *sliced* bumbu tidak terlalu berasa, sementara teknik *blender* menghasilkan rasa pahit. Rasa pahit disebabkan dari proses penghancuran rempah yang menyebabkan material menjadi berukuran lebih kecil. Ukuran material yang mengecil menyebabkan senyawa tannin, turunan fenol dan flavonoid yang penyebab rasa pahit terurai (Nisa et al., 2022). Warna pada teknik *sliced* menghasilkan warna yang lebih jernih dibandingkan *smashed* dan *blender*. Teknik blender untuk memberikan kuah yang bertekstur lebih kental karena partikel kecil yang

terbentuk dari penghancuran menghambat cahaya sehingga emulsi menjadi keruh. Hal ini sejalan dengan penelitian Citratus et al., (2025) bahwa partikel yang terbentuk menyebabkan penyebaran cahaya yang besar menyebabkan ketidaktrasparan. Teknik *smashed* menghasilkan Pindang yang tidak terlalu beraroma karena pada teknik ini volatile rempah sudah mengalami penguapan sebelum dipanaskan (Ilmi et al., 2021).

Hasil praktik pada Tabel 1 menunjukkan bahwa setiap teknik memiliki karakteristik tersendiri baik dari kepekatan rasa, aroma, warna dan tekstur sehingga manfaatnya adalah pelaku usaha mikro khususnya catering dan rumah makan dapat memilih teknik yang sesuai dengan kesukaan pasar. Jika teknik lama tidak banyak pesanan, pelaku usaha dapat mencoba menggunakan teknik lain agar citarasa sesuai dengan harapan konsumen.

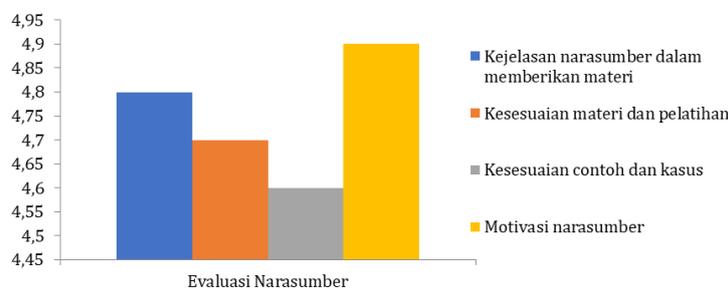
### 3.2.2. Narasumber

Materi dan praktik yang diberikan narasumber kepada peserta memberikan dampak yang cukup signifikan pada kegiatan ini. Hal itu tampak dari peningkatan persentase pemahaman peserta terhadap pengolahan dan mutu Pindang yaitu dari 50% menjadi 80% (Tabel 2).

Tabel 2. Persentase nilai *pretest* dan *post-test*

Nilai	<i>Pretest</i> (%)	<i>Post-test</i> (%)
10 - 25	5	0
26 - 30	20	5
31 - 75	25	15
76 - 100	50	80

Hal ini sejalan dengan penilaian yang dilakukan terhadap narasumber pada Gambar 10. Pada interval 1 (sangat buruk) – 5 (sangat baik), kejelasan narasumber bernilai 4,8; kesesuaian materi dan pelatihan 4,7; contoh dan kasus 4,6 dan motivasi 4,9.

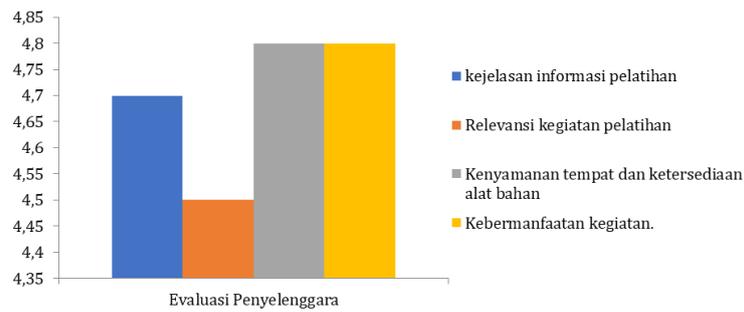


Gambar 10. Nilai evaluasi narasumber

Motivasi narasumber memiliki nilai evaluasi tertinggi (4,9), sedangkan terendah pada kesesuaian contoh dan kasus (4,6). Rendahnya nilai kesesuaian contoh dan kasus pada evaluasi narasumber disebabkan keberagaman latar belakang peserta. Peserta yang hadir dalam kegiatan pelatihan ini tidak semua berasal dari Sumatera selatan (5% dari Jawa) dan memiliki usaha pindang. Sebanyak 10% peserta berasal dari usaha selain catering seperti bakso dan kue roti. Dalam pelaksanaan kegiatan, seharusnya peserta dipilih sesuai dengan materi yang akan disampaikan seperti yang dilakukan (Komaludin et al., 2024) dan (Arisanti et al., 2024). Kesesuaian latar belakang peserta menjadi penting agar materi yang disampaikan kepada peserta menjadi relevan atau sesuai dengan kebutuhan. Penilaian ini juga sejalan dengan evaluasi penyelenggara bahwa penilaian terhadap relevansi memiliki nilai terendah yaitu 4,5.

### 3.2.3. Penyelenggaraan kegiatan

Evaluasi untuk penyelenggaraan kegiatan meliputi kejelasan informasi pelatihan, relevansi kegiatan pelatihan, kenyamanan tempat dan ketersediaan alat bahan, dan kebermanfaatn kegiatan. Hasil penilaian peserta terhadap penyelenggaraan pada Gambar 11.



Gambar 11. Nilai evaluasi narasumber

Kenyamanan tempat dan kebermanfaatan kegiatan memiliki nilai tertinggi dalam evaluasi penyelenggaraan kegiatan yaitu 4,8; sedangkan relevansi kegiatan memiliki nilai terendah (4,5) yang disebabkan oleh faktor yang sama yaitu ketidaksesuaian latar belakang peserta. Hal ini menjadi evaluasi bagi pelaksanaan kegiatan selanjutnya untuk menyesuaikan latar belakang peserta yang sama dengan tema pelatihan. Kegiatan yang tidak relevan akan berdampak tujuan yang tidak tercapai (Samsudin et al., 2024).

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi dari segi produk, teknik pengolahan *sliced* dan *smashed* memiliki rata-rata nilai kesukaan 4,55 (suka) dan 4,61 (mendekati sangat suka). Dari segi narasumber dan penyelenggaraan kegiatan, rata-rata kepuasan peserta terendah terdapat pada kesesuaian antara contoh dan kasus (4,6) serta relevansi kegiatan (4,5). Sedangkan nilai tertinggi terdapat pada motivasi narasumber (4,9) dan kenyamanan tempat kegiatan (4,8). Kegiatan ini memiliki kelebihan yaitu penambahan wawasan pengetahuan, motivasi dan kenyamanan peserta. Nilai kesukaan yang cukup baik pada kedua teknik pengolahan (*sliced* dan *smashed*) dapat menjadi alternative bagi pelaku usaha kuliner untuk mengolah Pindang dengan menyesuaikan kebutuhan konsumen. Sedangkan kekurangannya adalah latar belakang peserta yang heterogen. Hal ini menjadi bahan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya bahwa dalam pelaksanaan pelatihan, peserta harus dipilih sesuai dengan tema yang akan disampaikan sehingga dapat diaplikasikan secara nyata.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Kabupaten Lahat yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, B. U., & Nurhayani, N. (2023). Analisis Proses Pembuatan Pindang Ikan Patin sebagai Pembelajaran STEM: Study Kasus Pada Pengolahan Ikan Patin menjadi Pindang di Kota Palembang. *Research and Practice of Educational ...*, 02(02), 26–35. <https://www.syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/respec/article/view/16325%0Ahttps://www.syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/respec/article/download/16325/5744>
- Akbar, F., Darmiati, D., Arfan, F., & Putri, A. A. Z. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Kader Posyandu Lansia di Kecamatan Wonomulyo. *Jurnal Abdidas*, 2(2), 392–397. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v2i2.282>
- Aningtyas, E. S., & Supriyono, S. (2022). Pengaruh Kepercayaan, Persepsi Harga, dan Ulasan Produk Terhadap Minat Beli Ulang Produk Zoya di Outlet Kediri. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 1592. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v22i3.2588>
- Arisanti, I., Hakim, L., Atmasari, A., Sakti, P., Insan, I., Winata, E. Y., Mahardika, A. P. R., Rosandi, F.

- H., & Erliana, Y. D. (2024). Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Pelatihan Umkm Di Desa Kerato Sumbawa Besar. *Communnity Development Journal*, 5(1), 77–82.
- Armalinda, A. (2020). Penyuluhan Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Dan Memulai Usaha Produktif Pada Masyarakat Desa Bandung Agung Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat. *Suluh Abdi*, 2(1), 27. <https://doi.org/10.32502/sa.v2i1.2725>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik Makanan dan Minuman (Food and Beverage Service Activities Statistics 2024) Volume 7, 2024. *Statistik Penyediaan Makanan Dan Minuman*, 7, xviii–106.
- Citratu, C., Rasio, D., & Dan, S. (2025). *Stability and particle size of lemongrass essential oil (cymbopogon citratus) microemulsion with surfactant and co-surfactant ratio stabilitas dan ukuran partikel mikroemulsi minyak atsiri sereh ( cymbopogon citratus ) dengan rasio surfaktan dan ko-surfak*. 13(2), 196–204.
- Ernawati, E., Ainiyah, R., Palupi, H. T., Syarwani, M., Hasyim, M., Huda, M., Murtadlo, K., Yusebla, A., As'idah, F., Ahwan, Z., Hakim, L., Sulhan, M., & Swasono, M. A. H. (2025). Pendampingan Penerapan Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) pada Proses Produksi Sari Murni Jeruk di UMKM Panda Sirup Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 343–352. <https://doi.org/10.54082/jippm.669>
- Fakhrudin, A., Anwar, S., Romli, U., Firmansyah, M. I., & Faqihuddin, A. (2025). Pelatihan Implementasi Kurikulum Merdeka di Sekolah bagi Guru Pendidikan Agama Islam di Kabupaten Garut: Meningkatkan Kualitas Pembelajaran PAI di Era Kurikulum Merdeka. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 596–606. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i2.8775>
- Harahap, Z., Setiawan, A., Fitriansyah, Y. D., Pratama, M., & Taslim, M. (2022). *Aneka Olahan Pindang*. Inteligencia Media.
- Ilmi, I. N., Filianty, F., & Yarlina, V. P. (2021). *Sediaan Kayu Manis ( Cinnamomum Sp . ) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes : Kajian Literatur*. 31–59.
- Ilmiyah, F., W, S. N. A., N, I. A. Q., & Zunaidi, A. (2022). Sosialisasi Penanggulangan Tingginya Angka Pernikahan Dini di Desa Tambakrejo-Wonotirto-Blitar. *Komatika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 29–33. <https://doi.org/10.34148/komatika.v2i2.508>
- Isnaini, K. N., Sulistiyani, D. F., & Putri, Z. R. K. (2021). Pelatihan Desain Menggunakan Aplikasi Canva. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 291. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v5i1.6434>
- Komaludin, A., Tirtana, D., Hamzah, R. A., Wahid, N. N., & Pradani, T. (2024). Bimtek Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan PindangSàat Pangandaran dengan Frozen Food Guidance on Improving the Quality of Processed Fish Products ofSàat Pangandaran with Frozen Food. *Abdimas Galuh*, 6(2), 1738–1745.
- Marhaeni, N. H., Fitri, I. A., & Fariha, N. F. (2023). Pelatihan Pembuatan Game Edukasi WordWall Bagi Guru SMA Dharma Amiluhur Yogyakarta. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 988–997. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.14772>
- Nisa, E. Z., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. (2022). *Analisis pengaruh penambahan rempah dan waktu simpan terhadap pH , kekentalan , serta kualitas organoleptik susu pasteurisasi*. 16(4), 566–576. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12968>
- Pramesthy, T. D., Arkham, M. N., Mardiah, R. S., Shalichaty, S. F., Haris, R. B. K., & Gunawan, W. (2022). Analisis Organoleptik Ikan Hasil Tangkapan Purse Seine Di Km. Serasi Putra. *Aurelia Journal*, 4(2), 163. <https://doi.org/10.15578/aj.v4i2.11594>
- Pratama, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Lemang dengan Menggunakan Daun Pandan untuk Memperpanjang Umur Simpan Lemang Sebagai Oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 4(2), 179–187. <https://doi.org/10.36276/jap.v4i2.432>
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Effect of Using Silica Gel As Active Packaging To the

- Lemang Deterioration in Lahat. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 1–10.  
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.01.1>
- Pratama, M., Sonjaya, A. M., Riady, I., & Yansyah, M. (2024). Potensi Kopi Sebagai Bahan Baku Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Lemang Kabupaten Lahat. *Jurnal ALTASIA*, Vol. 6(No. 2), 179–193.
- Pratama, M., Studi, P., Kuliner, S., & Palembang, P. (2021). Pusaka is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License Strategi Pengembangan Pindang Palembang Menggunakan Model Bisnis Canvas (MBC) Untuk Wisatawan. *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event*, 3(1), 2656–1336.
- Pratama, M., Yansah, M., & Sonjaya, A. M. (2024). Identification of Pindang Cuisine as A Regional Identity (Culinary Gastronomy) of The City District of South Sumatra Province. *The Journal Gastronomy Tourism*, 11(2), 207–215.  
<https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/74255>
- Pribadi, M. F. I., Nurlaela, R. S., Achyari, I. I., & Syaban, M. H. (2024). Pengawasan Mutu Pangan : Pencemaran dan Pemalsuan yang Sering Terjadi pada Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(6), 7147–7156. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.13994>
- Purnomo, A., Fikri, K., & Hinggo, H. T. (2023). Pengaruh Proses Produksi Dan Pengendalian Kualitas Terhadap Kualitas Produk Spun Pile. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Merdeka EMBA*, 2(1), 91–103.
- Samsudin, A., Brian, johannes baptista, Amanda, R., Putri, valiza eka, & Dec'caprio, Y. (2024). Konsep, Fungsi, Dan Aplikasi Manajemen Sumber Daya Manusia Secara Efektif Dan Efisien Untuk Mencapai Tujuan Organisasi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(17), 28–39.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita Sari, M. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Sofiana, A. N., & Suwadi. (2025). Penerapan Model Kirkpatrick Dalam Evaluasi Program Karantina Tahfizh di Qur'an Learning Center Yogyakarta. *Jurnal IHSAN Jurnal Pendidikan Islam*, 3(1), 251–267. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v3i1.622>
- Sulistiyawati, W., Wahyudi, & Trinuryono, S. (2022). Analisis Motivasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Model Pembelajaran Blended Learning Saat Pandemi Covid-19. *KADIKMA: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 13(1), 68.
- Tangian, D. (2019). Modul Pengolahan Bahan Dasar Makanan. In *Modul Pengolahan Bahan Dasar Makanan*. Politeknik Negeri Manado.
- Yola, E., & Utama, L. (2021). Pengaruh Kesadaran Merek, Nilai Produk Dan Keunikan Merek Terhadap Loyalitas Merek Uniqlo Di Batam. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 3(2), 353. <https://doi.org/10.24912/jmk.v3i2.11879>