

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Usaha Donat Singkong di Kampung Cahaya Setiabudi, Jakarta Selatan

Asep Maksum^{1*}, Aisyah Arsyad¹, Diaz Amarasuli¹, Adli Faritz Muzakki Permana¹

¹Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Al Azhar Indonesia
Jl. Sisingamangaraja, Keb. Baru, Jaksel 12110
Email penulis korespondensi: asep_maksum@uai.ac.id

Abstract

Many women of Kampung Cahaya, Jakarta are marginalized people who do not have a fixed income and are vulnerable to poverty. The location of Kampung Cahaya is around the Kasablanka office district with many employees who need food or snacks. This community service aims to empower Kampung Cahaya women by giving training in the manufacture, marketing, and analysis of cassava donut business. Innovation in raw materials for making donut products has been widely carried out by the community. Cassava is a type of root plant that is widely sold in the Jakarta regional market. The processing of donuts from cassava is a product innovation as a substitute for wheat flour containing gluten. Cassava-based donut business is still rarely done by similar businesses in food. The method used in this community service activity is through the socialization of cassava donut products and business potential. Further, it is carried out through training in making the products and marketing techniques via WhatsApp and assistance in the donut business. The results obtained by this Community Service activity provide benefits for women to make a sustainable cassava donut business with a pre-order system for nearby consumer.

Keywords: *Cassava Donuts, Cassava Processing Techniques, Business Analysis.*

Abstrak

Ibu-ibu di Kampung Cahaya, Jakarta merupakan kaum marginal yang tidak mempunyai penghasilan tetap dan rentan terhadap kemiskinan. Lokasi Kampung Cahaya berada di sekitar perkantoran Kasablanka dengan banyak karyawan yang membutuhkan makanan untuk jajanan atau cemilan. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan Ibu-Ibu Kampung Cahaya dengan melatih pembuatan, pemasaran dan analisis usaha donat singkong. Inovasi dalam bahan baku pembuatan produk donat telah banyak dilakukan oleh masyarakat. Singkong adalah jenis tumbuhan umbi-umbian yang banyak dijual di pasar daerah Jakarta. Pengolahan donat dari singkong merupakan inovasi produk sebagai bahan pengganti tepung terigu yang mengandung gluten. Usaha donat berbahan singkong masih jarang dilakukan oleh para usaha sejenis dalam makanan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melalui sosialisasi produk donat singkong dan potensi usahanya. Selain itu dilakukan pelatihan pembuatan produk, dan teknik pemasaran melalui Whatsapp, serta pendampingan dalam usaha donat. Hasil yang didapatkan kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat bagi Ibu-Ibu untuk membuat usaha donat singkong secara berkelanjutan dengan sistem pre-order dari warga sekitar.

Kata kunci: *Donat Singkong, Teknik Pengolahan Singkong, Analisis Usaha.*

1. PENDAHULUAN

Donat merupakan jenis makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega. Saat ini banyak inovasi dalam pembuatan donat mulai dari bahan baku kentang, ubi, ganyong dan singkong. Donat singkong pada umumnya menggunakan bahan yang sama seperti donat yang lain, hanya saja yang menjadi bahan utama adalah singkong. Bahan baku singkong yang digunakan bisa dari tepung singkong maupun singkong yang telah diolah terlebih dahulu seperti direbus atau dikukus. Komposisi penggunaan singkong dalam pembuatan donat sekitar 25% dan 75% harus dicampurkan tepung terigu. Cara pembuatan donat singkong pun tidak jauh beda dengan pembuatan donat biasa.

Beberapa analisis bisnis menyebutkan bahwa margin dari usaha donat bisa mencapai 25-40% dari modal awal untuk setiap produknya. Usaha donat bisa dilakukan di rumah dengan membuat sendiri atau menjadi distributor. Usaha rumahan menjanjikan keuntungan yang besar dan pangsa pasar yang luas bagi pelaku usaha donat.

Menurut Aurellia (2022), kelebihan usaha donat rumahan yaitu produk mudah diinovasi, pangsa pasar luas karena diminati semua kalangan, peralatan dan bahan baku mudah dicari, harga peralatan dan bahan baku terbilang terjangkau dan bisa diakali dan proses pembuatan relatif mudah dan tidak memakan banyak waktu. Sedangkan kekurangannya yaitu produk mudah kadaluarsa, perubahan selera pelanggan dan banyaknya pelaku usaha sejenis. Kampung Cahaya merupakan Kampung Penampungan yang secara spesifik berlokasi di tengah-tengah TPU Menteng Pulo, Menteng Atas, Setiabudi, Jakarta Selatan. Kampung ini berada di tengah-tengah gedung perkantoran bertingkat di antara Jalan Rasuna Said dan Jalan Casablanca. Mayoritas penduduk disini adalah pemulung dan pengepul barang-barang bekas.

Menurut Putri (2022), pemulung perempuan di Cahaya tidak memiliki pilihan kecuali bekerja untuk menghidupi keluarga dan memenuhi kebutuhan sehari-hari. Di waktu yang bersamaan, mereka juga harus melakukan kerja-kerja domestik seperti mengurus anak, menyiapkan makanan untuk keluarga, dan membersihkan rumah atau tempat tinggal. Pelatihan donat singkong didasarkan atas kemudahan dan situasi Kampung Cahaya. Donat merupakan makanan yang mudah dibuat dan bisa dikonsumsi untuk berbagai usia. Pemilihan

singkong sebagai bagian bahan baku donat membuat keunikan dari produk dan mengurangi biaya bahan baku serta mempunyai kandungan *gluten* yang rendah dibandingkan tepung terigu. Kampung Cahaya yang berada di belakang Mal Kota Kasablanka, perkantoran dan sekolah merupakan area strategis untuk para penduduk Kampung Cahaya terutama ibu-ibu untuk berjualan donat. Literasi analisis gizi yang meliputi manfaat singkong dan pengolahan yang higienis diharapkan meningkatkan pengetahuan ibu-ibu Kampung Cahaya dalam mengolah donat singkong.

2. METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini menjadi beberapa tahapan yaitu:

Sosialisasi

Mitra diberikan pengetahuan tentang usaha donat singkong dan cara pemasaran donat singkong melalui media sosial. Secara detail proses tersebut meliputi: Analisis sederhana pengendalian bahan baku pembuatan donat singkong; Analisis sederhana teknik pengolahan bahan baku; Edukasi sederhana teknik pemberian *topping* donat singkong; Edukasi sederhana teknik penyajian donat singkong; Edukasi sederhana teknik foto produk; Edukasi sederhana teknik penjualan melalui media sosial yaitu *whatsapp*.

Praktek Lapangan

Ibu-ibu Kampung Cahaya dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan donat singkong. Praktek meliputi pengenalan bahan baku, harga dan cara pembuatan donat singkong. Secara detail proses pembuatan produk donat meliputi: Penyediaan bahan baku, Penimbangan bahan baku, Pengadukan bahan (*mixing*), Pemoongan dan penimbangan bahan, Pembulatan (*rounding*), Pencetakan, Pengembangan, Istirahatkan (*intermediate proof*), Penggorengan, Pemberian toping pada donat singkong

Pendampingan

Ibu-ibu Kampung Cahaya akan diberikan pendampingan terkait usaha donat singkong setelah kegiatan pelatihan praktek lapangan dilakukan. Pendampingan melalui proses evaluasi *hard skill* Ibu-Ibu dalam pembuatan produk dan analisis usaha donat singkong.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu dan tempat pelaksanaan dilakukan pada bulan Juni 2023 tepatnya tanggal Juni – September 2023 dengan tempat di Kp. Cahaya, Kec. Setiabudi, Jakarta Selatan.

Alat dan Bahan:

Dalam melakukan pelatihan para ibu-ibu ini, solusi yang ditawarkan adalah dengan melatih *hardskill* melalui teknik pembuatan produk dan cara penyajian produk donat singkong serta melatih *softskill* melalui teknik pembuatan analisis usaha sederhana dan teknik pemasaran sederhana melalui sosial media.

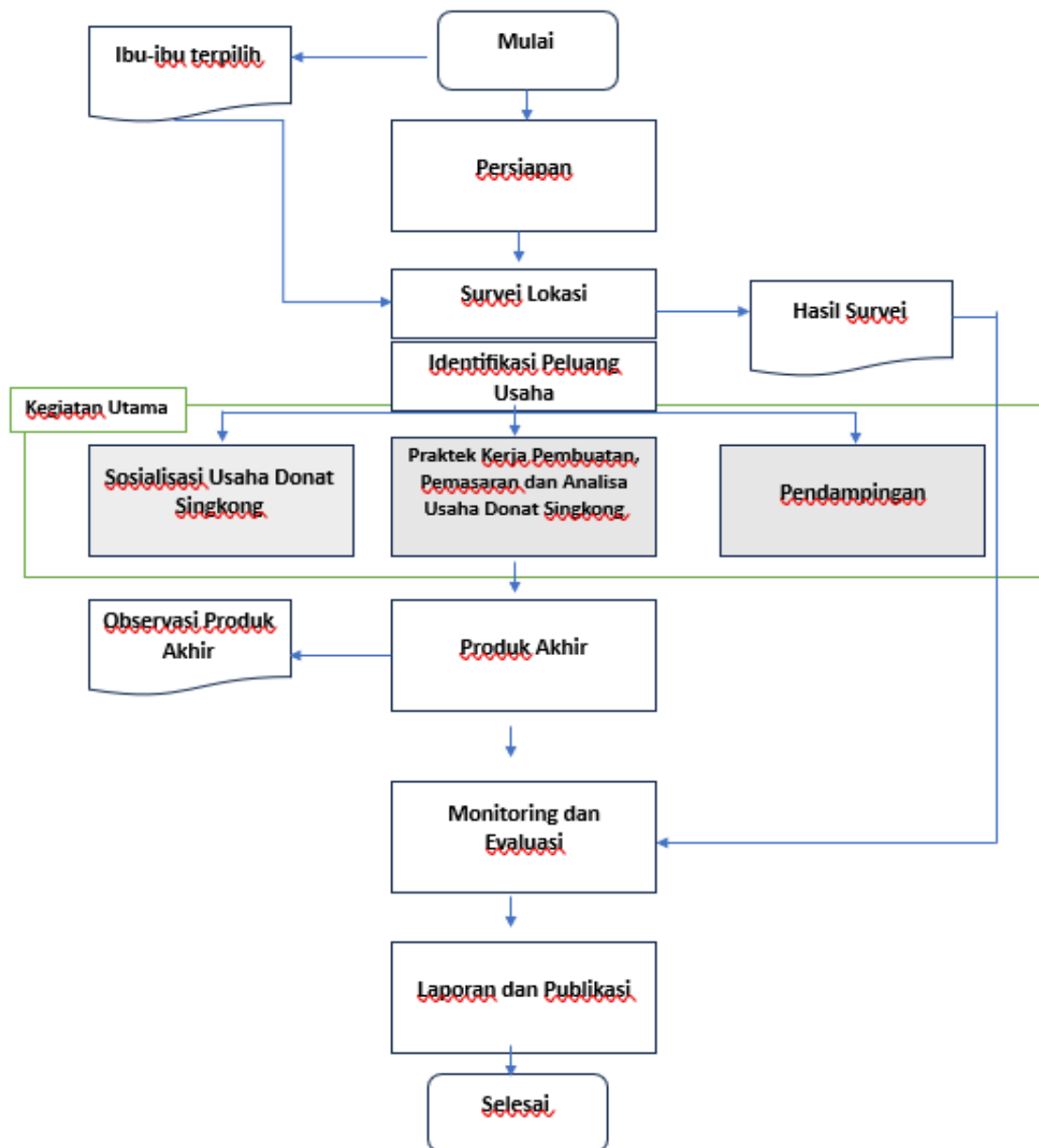
Alat dan bahan yang digunakan berupa peralatan dan bahan untuk pembuatan donat

singkong. Alat berupa peralatan masak dan peralatan khusus untuk membuat donat seperti *roller*, termometer, timbangan kue, gelas ukur, kompor *portable* dan lain-lain. Untuk bahan meliputi pengenalan bahan khusus donat singkong yaitu singkong kukus, terigu, ragi, mentega, susu, keju, gula dan bahan-bahan lainnya.

Untuk teknik pemasaran melalui *whatsapp*. Peralatan yang digunakan yaitu *handphone*, meja, piring dan alat penerangan.

Langkah Pelaksanaan

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan Langkah-langkah pelaksanaan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Langkah Pelaksanaan Kegiatan Pengmas di Kp. Cahaya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk pemberdayaan pembuatan usaha donat singkong ini dibagi menjadi beberapa bagian yang merupakan bagian rangkaian dari keseluruhan kegiatan yaitu:

A. Manajemen Produksi Donat Tahap Perencanaan

Kegiatan pemberdayaan Masyarakat pembuatan donat singkong melibatkan mahasiswa sebagai pembuat produk. Mahasiswa dibekali teknik pembuatan produk donat singkong meliputi pelatihan pembuatan donat, pengenalan bahan baku, penimbangan bahan baku, pengolahan bahan baku, penggorengan donat, pembuatan *topping* donat dan penyajian donat untuk layak dijual.

Pada tahap ini mahasiswa dikelompokkan beberapa kelompok dengan pembagian tugas dalam kelompok adalah bagian pengadaan peralatan dan logistik, bagian produksi dan bagian pemasaran. Proses ini dilakukan di Kantin B2 gedung Universitas Al Azhar Indonesia. Proses ini didampingi oleh dosen dalam hal pengenalan bahan baku, penimbangan bahan baku, teknik menguleni adonan, teknik menggoreng, teknik pembuatan *topping* donat dan teknik penyajian donat yang layak dijual. Proses pembuatan produk ini dapat dilihat pada Gambar 2.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Gambar 2. Proses Perencanaan Bagi Mahasiswa Dalam Membuat Donat Singkong

Tahap Sosialisasi Kegiatan

Pada tahap ini, dosen dan mahasiswa melakukan kegiatan observasi dan sosialisasi tentang pelatihan pembuatan donat singkong. Sosialisasi dihadiri oleh ibu-ibu yang menjadi perwakilan kelompok di Kampung Cahaya. Observasi meliputi pengumpulan data terkait pengenalan produk donat singkong, cara

pembuatan donat singkong, cara penyajian donat singkong dan prospek penjualan donat singkong di Kampung Cahaya. Hasil observasi dan sosialisasi memberikan informasi bahwa pada umumnya, ibu-ibu di Kp Cahaya belum mengenal produk donat singkong dan sangat antusias untuk diberikan pelatihan cara pembuatan donat singkong, cara penjualan melalui media sosial dan analisis usahanya.

Tahap Pelatihan Pembuatan Produk

Pada tahap pembuatan donat singkong proses kegiatannya meliputi pelatihan dalam hal sebagai berikut:

- Identifikasi Kebutuhan: Para ibu-ibu diberikan sosialisasi pengetahuan usaha donat singkong, yaitu untuk memilih bahan baku yang unik dan berkualitas tinggi dan pemilihan peralatan sederhana yang cukup memadai untuk membuat produk donat singkong.
- Pemilihan Bahan Baku; Dalam hal ini para ibu-ibu diberikan pendampingan memilih bahan baku yang disiapkan untuk membuat donat singkong.
- Penimbangan Bahan Baku; Para ibu-ibu diberikan cara melakukan penimbangan bahan baku dengan benar sesuai resep yang telah dipelajari oleh dosen dan mahasiswa.
- Pengadukan Bahan Baku (*Mixing*); Ibu-ibu diberikan pelatihan proses pengadukan bahan baku (*mixing*) semua bahan baku sesuai resep untuk mendapatkan hasil yang sempurna menjadi adonan (*dough*) yang siap dibentuk menjadi donat.
- Pemotongan dan Penimbangan; Ibu-ibu diberikan pelatihan cara memotong dan menimbang adonan donat sesuai dengan ukuran yang diinginkan,
- Membulatkan (*Rounding*). Ibu-ibu diberikan pelatihan membentuk adonan menjadi donat dengan lapisan tidak lengket sehingga adonan tersebut dapat menahan gas-gas yang dihasilkan selama proses peragian (*final proofing*) dan memberi bentuk supaya mudah digoreng.
- Pencetakan; Ibu-ibu diberikan pelatihan proses pencetakan adonan donat dengan menggunakan tangan dan diberikan pelatihan teknik membuat donat dengan bolong di tengah dan donat jenis *bomboloni* (tidak bolong di tengah).
- Pengembangan (*Proofing*); Ibu-ibu diberikan pelatihan mengenai durasi pengembangan

- (*proofing*) sebuah adonan dengan peralatan sederhana selama kegiatan.
- i. Pengistirahatan (*Intermediate Proof*); Ibu-ibu diberikan pelatihan proses pengistirahatan adonan donat untuk mengeluarkan gas ragi dalam adonan.
 - j. Penggorengan; Ibu-ibu diberikan pelatihan penggorengan donat dengan cara mengukur suhu minyak, jenis minyak dan waktu penggorengan yang tepat untuk donat sampai matang atau berubah warna coklat dan ditiriskan.
 - k. Pembuatan Hiasan (*Topping*); Ibu-ibu diberikan pelatihan membuat hiasan (*topping*) donat dari bahan yang sederhana seperti gula halus, coklat batang, kacang tanah dan keju. sebagai pelengkap dari produk donat.
 - l. Pemberian Hiasan (*Topping*); Ibu-ibu diberikan pelatihan pemberian teknik pemberian hiasan donat mulai dari pencelupan, pembaluran, penaburan dan pengocokan adonan hiasan donat sebagai pelengkap dari produk donat.
 - m. Penyajian; Ibu-ibu diberikan pelatihan proses penyajian produk donat dalam kemasan dus yang sudah dicetak dan diberi label.

Dari rangkaian pelatihan produksi tersebut, ibu-ibu langsung mempraktekkan pembuatan produk donat singkong dari tahap pengenalan bahan baku sampai dengan penyajian. Semua peserta antusias dan mampu melakukan teknik menguleni adonan, teknik menimbang adonan, teknik *rounding* (membulatkan) adonan, teknik menggoreng dan teknik pemberian *topping* pada donat. Produk donat singkong yang dihasilkan dalam proses produksi ini seperti dalam Gambar 3.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Gambar 3. Produk Donat Singkong Hasil Pelatihan di Kp. Cahaya

B. Manajemen Pemasaran Donat

Dalam tahap ini dilakukan kegiatan meliputi teknik pengemasan dan pemberian merek donat, teknik pembuatan foto donat dan teknik penjualan donat melalui sosial media sederhana melalui media sosial yaitu *whatsapp*.

Teknik Pengemasan dan Pemberian Merek

Dalam tahap ini, mahasiswa yang bertugas dalam bagian pemasaran membuat merek donat singkong sebagai identitas produk. Selain itu, kemasan dengan desain menarik dan label yang informatif dapat menentukan minat konsumen membeli produk tersebut (Nugraha & Ariyanti, 2017). Setelah hasil diskusi dan penilaian oleh dosen dan mahasiswa dibuatlah merek sebagai identitas produk donat singkong di Kampung Cahaya yang dapat dilihat pada Gambar 4.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Gambar 4. Kemasan Merek Donat Singkong Kp. Cahaya

Setelah diberikan merek, maka selanjutnya ibu-ibu diberikan teknik pengemasan untuk menjual donat singkong dalam kemasan lusinan. Teknik ini diberikan lebih kepada kemudahan dalam mencari kemasan untuk menjual donat. Kemasan berupa dus kotak yang berisi 6 donat (setengah lusin) dengan penempelan merek donat dengan menggunakan kertas sticker.

Teknik Foto Produk dan Penjualan Produk Melalui Media *Whatsapp*

Penggunaan media internet saat ini, tidak hanya bermanfaat dalam aspek teknologi, namun juga berperan penting dalam pengembangan perekonomian suatu usaha melalui konsep komunikasi pemasaran. Komunikasi pemasaran adalah suatu metode yang dilakukan perusahaan untuk menginformasikan, membujuk, dan menyadarkan konsumen tentang produk atau merek yang dibuat (Kotler & Keller, 2016). Internet membantu komunikasi pemasaran sebagai suatu sarana untuk berhubungan dengan

konsumen dan menawarkan produk dengan lebih mudah.

Salah satu media komunikasi pemasaran yang digunakan saat ini adalah media sosial (Moriandyah, 2015). Maraknya penggunaan media sosial saat ini menunjukkan bahwa suatu hal yang lumrah untuk memasarkan produk melalui media sosial, salah satunya adalah *whatsapp*. Fitur *status* pada *whatsapp* berfungsi dalam melakukan *personal selling* dan memancing pembeli untuk melihat barang yang dijual. Foto produk yang menarik mampu menjadi salah satu faktor penentu dalam mewujudkan konsep komunikasi pemasaran yang efektif (Saptiyono, 2021). Foto produk yang baik menggambarkan karakteristik dari suatu produk dalam bentuk isi dan visual, salah satunya dengan menggunakan teknik *lifestyle photography* yang mengedepankan konsep penyajian produk dalam kondisi yang sebenarnya (Isnawati, 2022) serta konsep *food photography* yang mengedepankan teknik pencahayaan dan sudut pengambilan foto (Muliawan & Pradnyanita, 2021). Foto produk yang berkualitas dipercaya dapat meningkatkan nilai suatu produk (Lestari, P.A., 2020)

Pada tahapan ini, dosen dan mahasiswa memberikan edukasi dalam membuat foto produk dan berjualan melalui *whatsapp*. Berikut adalah tahapan yang disampaikan kepada para ibu-ibu, yaitu:

- Mempersiapkan peralatan yang digunakan seperti *handphone* dan properti foto yang mudah ditemukan.
- Memberikan pemahaman tentang fungsi foto produk dan teknik dasar ilmu fotografi meliputi pencahayaan, sudut pengambilan gambar yang terbaik untuk produk donat, komposisi foto, *background* yang digunakan, dan properti pendukung.
- Dalam *food photography*, disarankan untuk menampilkan properti tambahan untuk menimbulkan kesan yang berbeda. Misalnya, donat dengan gula tabur yang berceceran di sebelahnya, dilengkapi dengan serbet dan segelas kopi. Ibu-ibu diberi pengarahan dalam membuat foto produk untuk menggunakan peralatan dan perlengkapan yang ada di rumah.

Setelah pengambilan foto, ibu-ibu diberikan pemahaman tentang optimalisasi *whatsapp* melalui beberapa metode, yaitu:

- Penampilan foto produk melalui fitur status *whatsapp* dan *caption* yang menarik perhatian, serta waktu yang tepat untuk mengunggah foto produk.
- Pembuatan format jawaban untuk pelanggan seperti format order, ucapan terimakasih, serta ucapan permintaan maaf jika ada kekecewaan maupun kekurangan atas produk donat yang ditawarkan.

Berikut ini adalah salah satu contoh gambar produk hasil dari pelatihan foto produk menggunakan aplikasi *whatsapp* seperti yang terlihat pada Gambar 5.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Gambar 5. Hasil Foto Produk Donat Singkong Kp. Cahaya

Manajemen Keuangan Usaha Donat

Dalam tahap ini, ibu-ibu di kampung Cahaya diberikan terkait penghitungan modal donat singkong dan analisis hasil usahanya. Pelatihan ini dilakukan sebagai upaya pemberian pemahaman bagi Ibu-Ibu yang nantinya menjadi UMKM untuk mudah dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual produk serta penyusunan laporan laba rugi Perusahaan (Mulyani, 2021). Hasil Perhitungan modal atau harga pokok produksi diberikan sesuai dengan hasil pembuatan produk untuk kapasitas 1 kilo bahan baku.

Tabel 1. Perhitungan HPP Donat Singkong

Bahan	Satuan	Harga Bahan per satuan	Pemakaian bahan baku sesuai resep	Harga yang dibebankan per satuan (Rp)
Tepung Terigu	Kg	12.000	0,7	8.400
Singkong	Kg	8.000	0,3	2.400
Ragi instan (kemasan 11g) @2 sachet	Gram	11.000	0,16	1.760
Gula Pasir	Kg	13.000	0,1	1.300
Kuning Telur	Butir	2.000	4	8.000
Mentega	Kg	65.000	0,04	2.600
Garam	Gram	8.000	0,12	960
Susu Bubuk	Kg	26.000	0,04	1.040
Minyak Padat	Kg	25.000	2	50.000
Keju	Pack	25.000	0,1	2.500
Gas LPG 3 KG	Unit	25.000	1	25.000
Ongkos dan Pulsa	Paket			25.000
Total Harga Pokok Produksi				128.960

Dapat dilihat pada Tabel 1 bahwa perhitungan harga pokok produksi untuk pembuatan donat singkong tanpa adanya *topping* yaitu Rp. 128.960. Untuk pengolahan bahan baku 1 kilo gram dapat dibuat produk donat sebanyak 96 pcs dengan kemasan 20 gram. Sehingga jika harga jual donat per buah sebesar Rp. 2000/pcs, maka total penjualan sebesar Rp. 192.000 dan dengan HPP Rp. 128.960 maka keuntungan sebesar Rp. 63.040 atau sekitar 33% dari penjualan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan, pelatihan melalui pembuatan produk dan teknik pemasaran melalui *Whatsapp* serta melalui pendampingan dalam usaha donat memberikan manfaat bagi Ibu-Ibu untuk membuat usaha donat singkong secara berkelanjutan dengan sistem *pre-order* dari warga sekitar

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kegiatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPIM Universitas Al-Azhar Indonesia yang telah memberikan bantuan dana dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Aurellia (2022). "Cara Memulai Usaha Donat Rumahan dan Tips Jualannya" terdapat dalam <https://finance.detik.com/solusiukm/d>

6293855/cara-memulai-usaha-donatrumahan-dan-tips-jualannya.

- Isnawati, S.I., Ari E.B., Fitri D.J. (2022). Pelatihan Fotografi Produk untuk Pemasaran Digital Menggunakan Teknik *Lifestyle Photography*. *Bakti Humaniora*, 2(1), 1-11.
- Lestari, P.A. (2020). Pelatihan Teknik Fotografi Menggunakan *Smart Phone* untuk Meningkatkan Nilai Produk Hasil Kerajinan Tangan di Yayasan Kasih Peduli Anak Kota Denpasar
- Kompasiana (2018). "Program Kuliah Kerja Nyata, "Pengolahan Singkong menjadi Donat Singkong"", terdapat dalam <https://www.kompasiana.com/yesiyunita/5c139f0a6ddcae167d5d1977/programkuliah-kerja-nyata-pengolahan-singkong-menjadi-donat-singkong>.
- Kotler, P & Keller. (2016). *Marketing Management*. Pearson: Prentice Hall
- Moriansyah, L. (2015). Pemasaran Melalui Media Sosial: *Antecedents and Consequences*. *Jurnal Penelitian Komunikasi dan Opini Publik*, 187
- Muliawan, K.D., & Pradnyanita, A.A.S.I. (2021). Analisa Teknik Fotografi dalam Tren *Food Photography*. *Jurnal Nawala Visualm* 3(1), 40-46.
- Mulyani, S., Gunawan, B., & Nurkamid, M. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi UMKM Kabupaten Pati. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(02), 181-187.
- Nugraha, H. S., & Ariyanti, F. (2017). Penerapan Branding Pada UKM Makanan Ringan Di Kabupaten Jepara. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(1), 16-23.

- Putri (2022). Para Pemulung Cahaya: Potret Pekerja Perempuan dan Kerja Perawatan Tak Berbayar di Jakarta terdapat dalam <https://islambergerak.com/2022/02/pekerja-perempuan-di-jakarta-kisah-kisahpemulung-Cahaya>.
- Saptiyono, A., Erika D.S.W., & Kharisma A.F. (2021). Pelatihan Fotografi Produk bagi UMKM Kelurahan Gebangsari. *Jurnal Tematik*, 3(1), 6-10.
- Yogi Ardi (2019). Potret Kampung Pemulung di Kampung Cahaya Menteng Pulo (2), terdapat dalam <https://visual.republika.co.id/berita/q2n7t4314/potret-kampungpemulung-dikampung-Cahaya-menteng-pulo-2>.
- Yudianto, A., & Nurhidayati, A. (2021). Pengembangan Manajemen Usaha dan Analisa Kemampuan IKM Donat Gincu Cake dan Bakery Jatibarang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3), 357-382.