

## Diversifikasi produk kue kering untuk meningkatkan motivasi wirausaha mahasiswa perhotelan dan boga

Adestya Ayu Armielia<sup>1\*</sup>, Savira Rizki Pradiati<sup>2</sup>, Orisa Mahardhini<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Multimedia Nusantara, Tangerang, Indonesia, email: [adestya.ayu@umn.ac.id](mailto:adestya.ayu@umn.ac.id)

<sup>2</sup>Universitas Multimedia Nusantara, Tangerang, Indonesia, email: [savira.pradiati@umn.ac.id](mailto:savira.pradiati@umn.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Multimedia Nusantara, Tangerang, Indonesia, email: [orisa@umn.ac.id](mailto:orisa@umn.ac.id)

\*Koresponden penulis

### Info Artikel

#### Riwayat Artikel

**Diajukan:** 2023-04-01

**Diterima:** 2023-08-31

**Diterbitkan:** 2023-09-16

#### Keywords:

motivation;  
entrepreneurship; business;  
cookies

#### Kata Kunci:

motivasi; kewirausahaan;  
bisnis; kue kering



**Lisensi:** cc-by-sa

Copyright © 2023 Adestya Ayu Armielia, Savira Rizki Pradiati, Orisa Mahardhini

### ABSTRACT

*This community outreach is coordinated with Gramedia and influencer Luvita Ho that aims to increase students' motivation who are on their last semester from hotel, tourism, and culinary program to be able to seek business opportunities and dare to do business in the food and beverage sector after they graduate. Entrepreneurship is a program developed by the Ministry of Industry supported by the President of the Republic of Indonesia and embedded in the learning outcomes of the lecture curriculum at the university level. The Service Learning method is implemented with seminars and demonstrations of baking cookies for the activity. The activity was attended by 50 students from various universities. The stages of implementing the activities include preparation, seminar activities and cooking demonstrations, as well as evaluation. Evaluations from participants were shared in the Google form with a Likert scale of 1-5. The evaluation results show that students are satisfied with the course of the event and intend to return to similar events so that they are more motivated to carry out entrepreneurial activities. Similar events can be designed periodically with the cooperation of Gramedia and book writers in the food and beverage sector to enrich the participants' culinary repertoire in developing entrepreneurial products.*

### ABSTRAK

*Kegiatan pengabdian ini berkoordinasi dengan Gramedia dan influencer Luvita Ho yang bertujuan untuk meningkatkan motivasi mahasiswa tingkat akhir jurusan pariwisata, perhotelan, dan tata boga yang berada di daerah Tangerang untuk dapat mencari peluang bisnis dan berani berwirausaha di bidang makanan dan minuman setelah mereka lulus. Kewirausahaan adalah suatu program yang dikembangkan oleh Kementerian Perindustrian yang didukung oleh Presiden Republik Indonesia dan disisipkan dalam capaian pembelajaran kurikulum perkuliahan di level universitas. Metode Service Learning diterapkan dalam pengabdian ini dengan aktivitas seminar dan demonstrasi memasak produk kue kering pada isi kegiatannya. Kegiatan diikuti oleh 50 orang mahasiswa dari berbagai universitas. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi persiapan, kegiatan seminar dan demonstrasi memasak, serta evaluasi. Evaluasi dari peserta dibagikan dalam google form dengan skala Likert 1-5. Hasil evaluasi menunjukkan mahasiswa puas dengan jalannya acara dan berniat untuk hadir kembali pada acara serupa supaya mereka semakin termotivasi untuk melakukan kegiatan wirausaha. Acara serupa dapat dirancang secara berkala dengan bantuan kerjasama dari pihak Gramedia dan para penulis buku dalam bidang makanan dan minuman untuk memperkaya khasanah kuliner peserta dalam pengembangan produk wirausaha.*

**Cara mensitasi artikel:**

Armielia, A. A., Pradiati, S.R., & Mahardhini, O. (2023). Diversifikasi produk kue kering untuk meningkatkan motivasi wirausaha mahasiswa perhotelan dan boga. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(3), 551–561. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i3.19585>

## PENDAHULUAN

Pada masa pandemi COVID-19, dampak langsung dirasakan oleh usaha kecil, mikro, dan menengah (UMKM) di bidang makanan dan minuman. Pendapatan mengalami penurunan dan banyak usaha yang harus gulung tikar (Gumilar et al., 2021). Padahal UMKM di Indonesia memiliki peranan penting dalam perekonomian negara. UMKM dianggap mampu menyerap tenaga kerja baru dan berhasil membuktikan ketahanannya dalam krisis keuangan global di tahun 1998 (Audinovic, 2021). Namun, saat ini karena pandemi sudah dinyatakan sebagai epidemi (Setiono et al., 2023), maka gairah untuk membuka usaha makanan kembali muncul dan kegiatan yang dapat membantu masyarakat dalam mendiversifikasi produknya.

Dalam dunia pendidikan, wirausaha disisipkan dalam capaian pembelajaran kurikulum. Tujuannya adalah supaya siswa dapat menginternalisasi jiwa kewirausahaan yang bisa diterapkan dalam berbagai bidang. Tantangan lulusan adalah bagaimana menjadi mandiri dan memiliki penghasilan. Dalam hal ini, apabila lulusan mengalami kendala dalam pencarian pekerjaan, mereka bisa memperoleh penghasilan dengan berwirausaha dengan skala sesuai modal masing-masing (Suwarni et al., 2021). Di beberapa kampus bahkan siswa diharapkan bisa membuat proposal bisnis atau perencanaan bisnis. Contohnya, di Program Studi Perhotelan UMN, mahasiswa diminta membuat produk yang inovatif dan dapat dipamerkan dalam pameran produk tugas akhir. Tentunya hal ini dengan tujuan produk mereka dapat dijual sebagai dasar usaha apabila mereka telah lulus dari perkuliahannya. Selain di UMN, beberapa kampus lain yang memiliki jurusan perhotelan, pariwisata, dan seni kuliner yang ada di Tangerang juga memberikan proyek serupa untuk tugas siswa sehingga kegiatan ini dapat menjadi jembatan untuk para siswa tingkat akhir yang berminat untuk menjadi wirausaha di bidang kuliner untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru.

Wirausaha diartikan sebagai seorang yang berani mengambil risiko serta kreatif dan inovatif dalam menciptakan peluang usaha dengan tujuan menghasilkan laba (Harie & Andayanti, 2020). Di Indonesia, calon-calon wirausaha dibina dan dikembangkan oleh Kementerian Perindustrian melalui Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka (IKMA) dalam bentuk program pelatihan atau bimbingan teknis manajemen kewirausahaan, fasilitasi perizinan/legalitas usaha, fasilitasi mesin atau peralatan. Presiden Republik Indonesia, Bapak Joko Widodo, juga telah menerbitkan Perpres No. 2 tahun 2022 mengenai Pengembangan Kewirausahaan Nasional. Tujuan Perpres ini adalah untuk mendorong pertumbuhan wirausaha yang selaras dengan Rencana Kerja Pemerintah (RKP) tahun 2023. RKP 2023 mengenai Peningkatan Produktivitas untuk Transformasi Ekonomi yang Inklusif dan Berkelanjutan ini diturunkan menjadi tujuh Prioritas Nasional dan program

peningkatan jumlah wirausaha di Indonesia selaras dengan Prioritas Nasional pertama, yaitu memperkuat ketahanan ekonomi melalui pertumbuhan berkualitas dan berkeadilan (Wulandari & Siswanta, 2023). Walaupun kegiatan wirausaha digiatkan oleh pemerintah, ada beberapa hal yang menjadi faktor mengapa masyarakat Indonesia enggan untuk melakukannya. Selain karena keterbatasan modal, pengalaman, minim ide dan kreasi, tanggung jawab, ketakutan akan kegagalan, menghindari stress dan kerja keras, serta manajemen waktu yang buruk menjadi alasan mayoritas orang tidak mau berwirausaha (Yohanna & Sondari, 2019).

Untuk mendukung penciptaan wirausahawan di level universitas, diperlukan adanya motivasi dan bimbingan teknis sesuai dengan jurusan yang diambilnya (Pradana & Safitri, 2020). Wirausahawan muda yang hadir diharapkan mampu membuka lapangan kerja bagi orang lain dan bersifat jangka panjang. Selain itu, wirausahawan muda biasanya memiliki semangat tinggi untuk dapat memunculkan inovasi dan kreasi baru (Ardiyanti & Mora, 2019). Pengetahuan kewirausahaan biasanya diajarkan sebagai salah satu mata kuliah wajib di perguruan tinggi. Pengetahuan ini diharapkan mampu menambah wawasan teori dan praktikum serta menjadi momentum untuk memulai usaha (Gheta & Khuzaini, 2022).

Untuk memotivasi para mahasiswa yang ada di area Tangerang untuk meningkatkan minat wirausaha setelah lulus, tim pengabdian bekerja sama dengan Gramedia. Gramedia dikenal publik sebagai toko buku terbesar, terlengkap, dan terbanyak cabangnya di Indonesia. Gramedia yang sudah berdiri sejak tahun 1970 adalah anak perusahaan dari Kompas Group dan telah menerbitkan berbagai macam buku dari dalam maupun luar negeri. Kompas Gramedia berkembang sebagai perusahaan media dengan tujuan untuk mencerdaskan masyarakat melalui lebih dari 400 jaringan bisnis di seluruh Indonesia (Mujiati, 2022). Tim pengabdian bekerja sama dengan Gramedia untuk mendatangkan salah satu penulis buku terbaiknya, Luvita Ho, yang juga adalah pemenang Master Chef Indonesia musim ke-empat, content creator dan influencer di platform Youtube dan Instagram, serta wirausahawan di bidang makanan dan minuman. sebagai bintang tamu. Influencer adalah orang yang memiliki pengaruh dalam menyebarkan informasi dan pengalaman secara persuasif (Alam, 2020), sehingga Luvita Ho dipilih selain karena usianya yang masih belia, tapi juga dengan prestasinya diharapkan mampu memotivasi para mahasiswa yang masih belum berminat atau tidak berani berwirausaha menjadi lebih termotivasi memilih dan meniti karirnya sebagai wirausahawan dalam bidang makanan dan minuman.

Motivasi seseorang untuk berwirausaha berbanding lurus dengan kemampuan mereka bertoleransi dengan risiko, hasil yang dianggap layak dengan usaha, dan keinginan untuk mandiri dan tidak bekerja untuk orang lain. Dengan prestasi Luvita Ho yang mampu berwirausaha dan mandiri dengan kemampuannya menghadapi risiko, bekerja keras dan konsistensinya terhadap pengembangan diri, diharapkan peserta seminar dapat meningkatkan motivasinya dalam berwirausaha di bidang makanan dan minuman.

## METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode *service learning*. Metode *service learning* ini dilakukan untuk mengintegrasikan kegiatan pembelajaran ke dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Metode ini dianggap dapat membantu menerapkan pembelajaran di anggota komunitas dan masyarakat (Afandi et al., 2022). Aktivitas yang dilakukan dalam metode ini adalah kegiatan seminar dan demonstrasi memasak. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Cooking Lab Modena-Hotel Operations UMN, Tower PK Ojong-Jacob Oetama, lantai 3, pada hari Jumat, 24 Februari 2023. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahapan persiapan hingga evaluasi sebagai berikut.

Pada tahap persiapan, tim pengabdian melakukan pendekatan kepada Penerbit Gramedia. Awalnya, departemen Perpustakaan UMN telah memiliki beberapa kegiatan bersama dengan Gramedia terkait bedah buku untuk program studi lainnya, sehingga departemen Perpustakaan memutuskan untuk ikut membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini. MOU antara UMN dan Gramedia dibuat dan tim Gramedia membantu untuk menghubungi dan menjadwalkan Chef Luvita Ho hadir pada kegiatan pengabdian ini sebagai bintang tamu.

Setelah jadwal pelaksanaan dan persiapan selesai, kegiatan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah dibuat. Dalam kegiatan seminar, narasumber Chef Savira Pradiati dan Chef Luvita Ho selain membagikan pengalaman mereka dalam dunia wirausaha, tapi juga mengenai diversifikasi produk kue kering yang bisa dikembangkan oleh mahasiswa yang ingin berwirausaha di bidang kue kering. Setelah seminar selesai, Chef Luvita Ho melaksanakan demonstrasi memasak kue kering yang menjadi keahliannya. Resep kue yang dipakai adalah salah satu resep yang ada di bukunya. Setelah kue jadi dibuat, kue kering dibagikan kepada para peserta.

Setelah kegiatan seminar dan demonstrasi memasak selesai dilaksanakan, para peserta diminta untuk mengisi kuesioner evaluasi seminar. Tim pengabdian juga memastikan untuk mengevaluasi hasil kuesioner untuk perbaikan di kegiatan pengabdian lainnya. Peserta seminar diberikan e-sertifikat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta seminar dan demo masak adalah 50 mahasiswa jurusan perhotelan atau tata boga di area Tangerang yang berminat untuk berwirausaha. Acara dilaksanakan pada hari Jumat, 24 Februari 2023 pukul 2 siang hingga pukul 5 sore. Kegiatan pengabdian dibagi menjadi dua sesi, yakni sesi seminar atau bincang-bincang dengan Chef Luvita Ho dan Chef Savira Pradiati mengenai kewirausahaan yang kemudian dilanjutkan dengan sesi demonstrasi memasak. Acara dibuka oleh Tim Gramedia dan Departemen Perpustakaan sebelum dilanjutkan dengan seminar dengan Chef Savira Pradiati dan Chef Luvita Ho.

Tim Gramedia diwakili oleh Bapak Mardi Siswoko Bakti. Ia mengungkapkan akan pentingnya wirausaha yang seharusnya dibina sejak

masa sekolah. Selain itu, ia juga berharap bahwa dengan acara yang diinisiasi Gramedia dan UMN ini ikut serta merta membangun motivasi wirausaha di bidang makanan dan minuman untuk para mahasiswa yang akan lulus dari jurusan perhotelan dan boga di Tangerang.



**Gambar 1.** Pembukaan acara oleh tim gramedia

Setelah Bapak Mardi Siswoko Bakti selesai membuka acara, Ibu Orisa Mahardhini sebagai Manager Perpustakaan UMN juga memberikan sambutan acara dengan mengingatkan kembali bahwa untuk menjadi seorang wirausaha, tidak hanya praktik yang harus diasah tapi juga pengetahuan. Pengetahuan bisa didapatkan dari berbagai sumber termasuk buku yang bisa menjadi jendela dunia dan memberikan inspirasi bagi para mahasiswa. Ia mengajak supaya para mahasiswa di masing-masing kampus dan jurusan untuk tidak lupa berkunjung ke perpustakaan untuk menambah ilmu yang tidak bisa didapatkan di kelas.



**Gambar 2.** Sambutan dari manajer perpustakaan UMN

Acara inti dimoderatori oleh Chef Savira Rizki Pradiati yang ikut memberikan ilmu mengenai suka duka bekerja di dapur industri hotel. Ia juga menjelaskan mengapa wirausaha menjadi salah satu solusi untuk yang tepat untuk para calon lulusan yang memiliki modal dan ingin berkreasi dengan produk kue. Menurutnya, bekerja di dapur industri hotel akan sangat berbeda dengan wirausaha karena tuntutan pekerjaan sangat tinggi dengan banyaknya

daftar acara dan produk yang harus dibuat setiap harinya. Setelah Chef Savira memberikan penjelasan mengenai perbedaan dapur industri hotel dan wirausaha, Chef Luvita Ho juga turut menjelaskan mengenai perbedaan wirausaha, sebagai *talent* di acara memasak *Master Chef Indonesia* dan sebagai *youtube vlogger* di bidang makanan, terutama kue kering.



**Gambar 3.** Seminar talkshow dengan chef Savira Pradiati dan chef Luvita Ho

Chef Luvita Ho menceritakan pengalamannya saat berkompetisi di dalam *Master Chef Indonesia* musim keempat. Selain itu, dia juga bercerita mengenai kesulitannya membangun komunitas dalam platform Youtube-nya serta bagaimana strategi menghadapi tantangan dalam wirausaha. Chef Savira Pradiati juga bercerita mengenai pengalamannya selama menjadi chef di hotel lalu menjadi chef tamu di beberapa acara, baik acara *onsite* maupun *online*. Beberapa peserta antusias menanyakan beberapa hal mengenai meningkatkan mentalitas dan keberanian untuk berwirausaha.



**Gambar 4.** Peserta mengajukan pertanyaan

Tahapan berwirausaha dimulai dari tahapan awal, yaitu niat untuk melakukan usaha. Seseorang harus mampu mempersiapkan kebutuhan usaha dan melihat peluang. Setelah persiapan dilakukan, seseorang harus dapat mengelola beberapa aspek terkait usahanya, seperti modal, SDM, kepemilikan, struktur organisasi, kepemimpinan, manajemen risiko, dan manajemen

pemasaran. Setelah aspek-aspek tersebut dikelola, usaha harus selalu dimonitor dan dievaluasi operasionalnya (Durahman & Noer, 2019).

Pada sesi kedua, Chef Luvita Ho memperkenalkan bukunya sebelum mulai mendemonstrasikan produk yang ia buat. Buku resep ini berjudul “Baking at Home, 50 Resep Simpel dan Anti Gagal ala Luvita Ho” yang berisi macam-macam resep hidangan populer seperti kue kering, roti, dan bolu. Buku ini diperkenalkan kepada para siswa sebab resep-resep yang diberikan sangat mudah untuk dibuat dan dapat menjadi modal awal para wirausaha pemula yang ingin berbisnis di bidang kue kering, roti atau bolu.



**Gambar 5.** Chef Savira memperkenalkan isi buku yang ditulis Chef Luvita

Setelah membedah isi buku yang ditulis Chef Luvita Ho, demonstrasi memasak kue kering pun dilaksanakan. Produk yang dibuat adalah Peanut Butter Cookie yang cocok untuk dijual bagi para wirausahawan pemula, terutama untuk yang baru terjun ke dunia memasak. Hal ini karena kacang tanah adalah sumber protein tinggi yang harganya terjangkau. Kacang tanah mengandung 40-54% minyak dan 26-28% protein (Mily et al., 2020).



**Gambar 6.** Chef Luvita Ho dan Chef Savira Pradiati mendemonstrasikan pembuatan produk kue kering

Selama proses pemanggangan kue kering, Chef Luvita Ho juga menjelaskan nilai nutrisi dari kue kering yang ia buat. Menurutnya, proses pemanggangan akan membuat produk kacang tanah lebih enak dan memberi rasa khusus. Kelemahan dari proses pemanggangan adalah berkurangnya

umur penyimpanannya dan proses ini akan mempengaruhi komposisi nutrisi. Kacang tanah tersedia di berbagai pasar eceran baik dalam bentuk kacang mentah, kacang goreng, selai kacang, dan permen. Dalam demonstrasi memasak ini, produk olahan kacang tanah yang akan dipakai adalah selai kacang tanah yang kadar gulanya sangat rendah. Supaya para peserta seminar dapat mencoba kue kering yang dibuat oleh Chef Luvita Ho, tim pengabdian oleh para mahasiswa Perhotelan UMN ikut membagikan kue kering yang sudah dibuat kepada para peserta.



**Gambar 7.** Tim Pengabdian membagikan kue hasil demonstrasi memasak

Setelah Chef Luvita dan Chef Savira menyelesaikan acara demonstrasi memasak dan menjawab seluruh pertanyaan dari peserta mengenai teknis pembuatan kue kering, acara pun ditutup dengan foto bersama dan pemberian *goodie bag*. Para peserta yang hadir dengan antusias meminta foto dengan Chef Luvita Ho dan meminta tanda tangan pada buku yang ditulis oleh Chef Luvita Ho. Setelah acara berakhir, peserta diminta mengisi absen dan evaluasi jalannya seminar dan demonstrasi memasak.



**Gambar 6.** Sesi foto bersama

Evaluasi dibuat dalam skala Likert 1-5 dengan nilai 1 adalah sangat tidak setuju, 2 adalah tidak setuju, 3 adalah biasa saja, 4 adalah setuju dan 5 adalah sangat tidak setuju. Berikut adalah hasil kuesioner yang diberikan kepada peserta dan diisi oleh para peserta:

Tabel 1. Evaluasi seminar dan demonstrasi memasak

No.	Deskripsi	Nilai				
		1	2	3	4	5
1.	Materi seminar dan demo masak sesuai dengan minat peserta dalam bidang wirausaha.	0	0	15,7%	21,1%	63,2%
2.	Peserta mendapat manfaat langsung dari kegiatan seminar dan demo masak yang dilaksanakan.	0	0	5,3%	31,6%	63,2%
3.	Waktu yang disediakan untuk seminar dan demo masak sudah cukup.	0	0	10,5%	36,8%	52,6%
4.	Cara narasumber menjelaskan materi mudah dipahami.	0	0	10,5%	42,1%	47,4%
5.	Pertanyaan peserta dalam seminar dan demo masak ditanggapi dengan baik oleh narasumber.	0	0	5,3%	42,1%	52,6%
6.	Peserta berharap seminar dan demo masak serupa oleh influencer dilakukan secara berkala untuk meningkatkan motivasi wirausaha.	0	0	5,3%	47,4%	47,4%
7.	Peserta berminat untuk mengikuti seminar dan demo masak serupa di masa depan untuk meningkatkan motivasi wirausaha.	0	0	15,8%	26,3%	57,9%
8.	Secara umum, peserta puas terhadap acara ini.	0	0	5,3%	42,1%	52,6%

Dari hasil kuesioner tersebut, seluruh peserta diasumsikan puas terhadap penyajian materi, komunikasi narasumber, waktu, dan kebutuhan terhadap materi. Selain itu, mayoritas saran lanjutan yang disampaikan oleh para peserta mengenai lanjutan dari demonstrasi memasak ini adalah untuk mengadakan pelatihan untuk membuat *croissant* dan berbagai jenis roti *artisan* berbahan *sourdough*.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berada di nilai rata-rata 91% puas dengan beberapa aspek yang ditampilkan dari kuesioner, seperti isi materi, kebermanfaatannya, waktu, dan keinginan untuk belajar kembali dengan kegiatan serupa. Antusiasme yang tinggi ini diharapkan dapat menjadi motivasi untuk meningkatkan keinginan dan keberanian para mahasiswa untuk mencari peluang bisnis dan mencoba berwirausaha melalui produk makanan dan minuman setelah mereka lulus.

Ada beberapa hal yang mungkin nanti perlu dicermati dalam kegiatan serupa dengan memanggil influencer. Yang pertama adalah ketersediaan waktu para influencer yang sering berselisihan dengan mendadak, selain itu juga mengenai timeline acara yang mungkin bisa mundur karena masalah-masalah teknis seperti sound system dan kamera. Yang kedua adalah waktu acara yang terlalu singkat sehingga tidak dapat membahas materi-materi teknis dalam wirausaha seperti pembuatan standar resep atau perhitungan modal. Hal ini dapat menjadi tambahan untuk acara-acara serupa di masa depan yang

berkaitan dengan kewirausahaan. Ketiga, kegiatan ini dapat dilaksanakan secara rutin dan berkelanjutan sehingga mahasiswa yang membutuhkan pelatihan kewirausahaan yang lebih mendalam mendapat manfaat optimal dari diskusi dengan para influencer wirausaha di bidang makanan dan minuman.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian berterima kasih kepada Tim Gramedia, Chef Luvita Ho, dan Departemen Perpustakaan yang mau membantu dalam kolaborasi pembiayaan kegiatan pengabdian dan jalannya kegiatan acara pengabdian ini. Semoga kegiatan-kegiatan serupa dapat dilaksanakan kembali secara berkala setiap tahunnya.

### DAFTAR RUJUKAN

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, M., Jamilah, Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R. D. A., Nurdiyana, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat* (Suwendi, A. Basir, & J. Wahyudi (eds.)). Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, Direktorat Jenderal Pendidikan Islam, Kementerian Agama RI. <https://pendispress.kemenag.go.id/index.php/ppress/catalog/book/19>
- Alam, S. (2020). Peran Influencer sebagai Komunikasi Persuasif untuk Pencegahan COVID-19. *Jurnal Spektrum Komunikasi*, 8(2), 136–148. <https://doi.org/10.37826/spektrum.v8i2.106>
- Ardiyanti, D. A., & Mora, Z. (2019). Pengaruh Minat Usaha Dan Motivasi Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Wirausaha Muda Di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2), 168–178. <https://doi.org/10.33059/jseb.v10i02.1413>
- Audinovic, V. (2021). Strategi Bertahan Bisnis Kue Kering di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Pendekatan Komunikasi Pemasaran Terpadu. *Expose: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(2), 129–140. <https://doi.org/10.33021/exp.v4i2.1592>
- Durahman, N., & Noer, Z. M. (2019). Aplikasi Seminar Online (Webinar) untuk Pembinaan Wirausaha Baru. *Jurnal Manajemen Informatika*, 6(2), 111–120. <https://doi.org/10.51530/jumika.v6i2.427>
- Gheta, A. P. K., & Khuzaini. (2022). Influence of Entrepreneurship Motivation Factors and Knowledge of Entrepreneurship on Entrepreneurship Interests of Students of the Faculty of Economics Management , University of Nusa Nipa Maumere. *Proceeding 2 Nd International Conference on Business & Social Sciences (ICOBUSS)*, 256–266. <https://debian.stiesia.ac.id/index.php/icobuss1st/article/view/175>
- Gumilar, J. A., Bintang, A., Satria, M., Hamdani, N., Farahdewi, R. Y., Kamilah, Z. Y., & Nurhaliza, K. A. (2021). Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(2), 11–15. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v2i2.32541>
- Harie, S., & Andayanti, W. (2020). Pengaruh Motivasi Wirausaha terhadap

- Minat Berwirausaha Mahasiswa. *Intelektium*, 1(2), 107–114. <https://doi.org/10.37010/int.v1i2.187>
- Mily, Z., Ruhimat, U., & Doni, S. (2020). Media Alternatif Kacang Tanah untuk Pertumbuhan Bakteri. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*, 1(1), 57–65. <https://doi.org/10.53699/joimedlabs.v1i1.11>
- Mujiati, N. (2022). Konvergensi dan Digitalisasi Media: Tantangan Industri Media (Konvergensi Media MNC Grup dan Kompas Gramedia di Indonesia). *AL-MUTTAQIN Jurnal Studi, Sosial Dan Ekonomi*, 3(2), 157–173. <http://staisam.ac.id/jurnal/index.php/almuttaqin/article/view/69>
- Pradana, B. I., & Safitri, R. (2020). Pengaruh Motivasi Wirausaha dan Mental Wirausaha terhadap Minat Wirausaha. *IQTISHODUNA*, 16(1), 73–82. <https://doi.org/10.18860/iq.v16i1.6797>
- Setiono, G. C., Rahman, I., Putra, R. A., & Kusumaningrum, D. (2023). Covid-19 Sebagai Keadaan Overmacht Dalam Kaitannya Dengan Kedudukan Perjanjian Kredit Dengan Jaminan. *MORALITY: Jurnal Ilmu Hukum*, 9(1), 63. <https://doi.org/10.52947/morality.v9i1.359>
- Suwarni, E., Rosmalasar, T. D., Fitri, A., & Rossi, F. (2021). Sosialisasi Kewirausahaan Untuk Meningkatkan Minat dan Motivasi Siswa Mathla'ul Anwar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(4), 157–163. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.28>
- Wulandari, M. M., & Siswanta, A. R. L. (2023). Upaya Pengembangan Kewirausahaan Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Pasca Covid-19. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 5(1), 120–136. <http://journal.fh.unsoed.ac.id/index.php/SLR/article/view/6736>
- Yohanna, L., & Sondari, E. (2019). Menumbuhkan Minat Berwirausaha Melalui Pelatihan Perancangan Model Bisnis Canvas. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 19–24. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v2i01.2961>