

KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT: STRATEGI PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DENGAN PELATIHAN PEMBUATAN NASTAR DI KELURAHAN SUKAMULYA

Nofiyanti^{1*}, Rio Jantrisia², Karnawi Kamar³, Winanti⁴, Masduki Asbari⁵

^{1,2}Mahasiswa/wa Universitas Insan Pembangunan Indonesia

^{3,4,5}Dosen Tetap, Universitas Insan Pembangunan

*Penulis Korespondensi: nofiyantihrd@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga di Kelurahan Sukamulya melalui pelatihan pembuatan nastar sebagai bentuk penguatan ekonomi keluarga. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya diajarkan teknik dasar pembuatan kue nastar, namun juga pengemasan produk yang menarik dan strategi pemasaran sederhana, khususnya melalui platform digital. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung (hands-on). Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para peserta mampu memproduksi kue nastar dengan kualitas baik dan memiliki potensi jual. Kegiatan ini juga meningkatkan semangat kewirausahaan peserta dan membuka peluang usaha rumahan yang mandiri. Keberlanjutan program direkomendasikan dengan pelatihan lanjutan mencakup legalitas usaha dan branding produk.

Keywords: pemberdayaan, ibu rumah tangga, nastar, pelatihan, kewirausahaan

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat menjadi bagian penting dalam pembangunan berkelanjutan, terlebih dalam konteks sosial ekonomi rumah tangga. Ibu rumah tangga sebagai pilar utama dalam keluarga memiliki potensi besar untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif berbasis rumah, terutama di sektor kuliner seperti pembuatan kue kering. Salah satu produk yang memiliki nilai jual tinggi dan digemari masyarakat Indonesia, khususnya saat hari raya, adalah kue nastar (Suprihatin, 2025). Nastar merupakan jenis kue kering berbahan dasar tepung, mentega, dan isian selai nanas yang tidak hanya digemari karena cita rasanya, tetapi juga karena memiliki nilai simbolik dalam tradisi masyarakat Indonesia. Di tengah tuntutan ekonomi, pelatihan pembuatan kue nastar menjadi strategi pemberdayaan yang relevan, karena mudah diterapkan dan memiliki potensi ekonomi yang nyata. (Dianafitry Hasan et al., 2025). Kegiatan pelatihan seperti ini telah banyak dilakukan dan terbukti mampu meningkatkan keterampilan, kepercayaan diri, dan pendapatan keluarga (Paramita et al., 2023); (Wulandari et al., 2024). Studi lain menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*)

efektif meningkatkan pemahaman teknis peserta, terutama kelompok ibu rumah tangga yang belum memiliki latar belakang wirausaha (Pamularsih et al., 2023). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Sukamulya diarahkan untuk membekali para ibu rumah tangga dengan keterampilan teknis pembuatan nastar, serta pemahaman dasar pengemasan dan kewirausahaan. Selain sebagai upaya pemulihan ekonomi pascapandemi, kegiatan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan semangat kemandirian ekonomi dan kewirausahaan lokal (Ika Agustina et al., 2025). Dengan memanfaatkan bahan lokal dan metode sederhana, pelatihan ini diharapkan mampu menjadi titik awal tumbuhnya usaha mikro berbasis rumah tangga di wilayah tersebut.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian integral dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang menuntut keterlibatan aktif sivitas akademika dalam memberikan kontribusi nyata terhadap permasalahan sosial ekonomi masyarakat. Salah satu isu strategis yang sering kali menjadi perhatian dalam kegiatan pengabdian adalah pemberdayaan

perempuan, khususnya ibu rumah tangga, dalam rangka meningkatkan kapasitas ekonomi keluarga. Perempuan memiliki posisi krusial dalam struktur sosial-ekonomi rumah tangga, baik sebagai pengelola kebutuhan domestik maupun sebagai potensi aktor ekonomi produktif yang mampu menopang kesejahteraan keluarga secara berkelanjutan (Ika Agustina et al., 2025). Dalam beberapa tahun terakhir, pendekatan pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan keterampilan berbasis usaha rumahan menjadi salah satu strategi yang efektif dalam menciptakan dampak ekonomi langsung, terutama dalam sektor industri makanan kecil dan kue kering. Kegiatan pelatihan pembuatan kue kering seperti nastar menjadi bentuk intervensi yang tidak hanya relevan dengan kebutuhan lokal, tetapi juga mudah diterapkan, berbiaya rendah, serta memiliki potensi pasar yang luas, khususnya menjelang hari raya keagamaan (Suprihatin, 2025) ; (Wulandari et al., 2024). Nastar merupakan produk kue kering tradisional khas Indonesia yang berbahan dasar tepung terigu, margarin, dan selai nanas. Selain memiliki rasa khas yang digemari lintas generasi, nastar juga memiliki nilai simbolik dalam budaya masyarakat Indonesia. Hal ini menjadikan produk ini tidak hanya sekadar konsumsi rumah tangga, melainkan juga komoditas ekonomi musiman yang menjanjikan keuntungan signifikan. Kegiatan pelatihan pembuatan nastar yang ditujukan kepada ibu rumah tangga tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga untuk mendorong lahirnya unit usaha mikro berbasis rumah tangga yang mandiri (Dianafitry Hasan et al., 2025).

Beberapa hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung (hands-on training) dan pendekatan partisipatif mampu meningkatkan kompetensi peserta dalam memproduksi, mengemas, hingga memasarkan produk kue secara sederhana namun efektif (Pamularsih et al., 2023) ; (Paramita et al., 2023). Pemberdayaan dalam bentuk pelatihan ini juga terbukti meningkatkan rasa percaya diri, semangat berwirausaha, serta membangun solidaritas antaranggota kelompok yang sebelumnya tidak aktif secara sosial maupun ekonomi (Ika Agustina et al., 2025). Pelatihan pembuatan nastar yang dilaksanakan di perumahan cluster

Jade, Kelurahan Sukamulya merupakan respons terhadap kebutuhan ibu-ibu rumah tangga yang sebagian besar belum memiliki penghasilan mandiri, namun memiliki waktu luang dan motivasi untuk belajar keterampilan baru. Dengan memanfaatkan potensi lokal serta pendekatan edukatif dan partisipatif, kegiatan ini diarahkan untuk memberikan dampak nyata dalam penguatan ekonomi keluarga. Selain itu, keterampilan yang diperoleh juga berpotensi mendukung kemandirian pangan dan mendekatkan ibu rumah tangga pada proses produksi yang ramah lingkungan dan berbasis sumber daya lokal. Tantangan utama dalam pengembangan usaha kecil seperti ini bukan terletak pada produk semata, tetapi pada kesinambungan produksi, akses pasar, dan jaringan pendukung yang memadai (Paramita et al., 2023). Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menjadi ruang pelatihan keterampilan teknis, melainkan juga menjadi sarana strategis dalam upaya membentuk wirausaha baru di tingkat rumah tangga. Diharapkan, melalui pelatihan pembuatan nastar ini, ibu rumah tangga di Kelurahan Sukamulya tidak hanya mampu memproduksi dan mengonsumsi, tetapi juga menjual dan mengembangkan produk secara mandiri.

METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada Hari Minggu, Tanggal 13 Juli 2025 bertempat di Perumahan Cluster Jade, Kelurahan Sukamulya, Kecamatan Cikupa, Tangerang, Banten yang dimulai dari Jam 15.30 WIB dan berakhir Jam 17.00 WIB, dengan menggunakan metode pada pendekatan *Participatory Action Learning System* (PALS), yang menekankan pembelajaran berbasis pengalaman, praktik langsung, dan refleksi (Mahadew & Hlalele, 2022). Tiga tahap utama pelaksanaan adalah:

1. Perencanaan Partisipatif: Koordinasi dengan coordinator ibu-ibu perumahan untuk menjaring peserta, analisis kebutuhan pelatihan, dan persiapan logistik.
2. Pelatihan Teknis: Materi meliputi teknik pencampuran (*mixing*), pembentukan, pengisian selai nanas.

3. Evaluasi Formatif: Dilakukan dengan praktik langsung dan umpan balik peserta terhadap materi, pelatih, dan metode pelaksanaan untuk mengetahui pemahaman serta motivasi peserta dalam melanjutkan usaha secara mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan nastar sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat di perumahan Cluster Jade Kelurahan Sukamulya dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif berbasis praktik langsung (*hands-on*). Evaluasi dilakukan melalui observasi selama pelatihan, umpan balik lisan, serta pengisian lembar evaluasi tertulis pasca kegiatan. Kegiatan ini diikuti oleh 15 ibu rumah tangga yang belum pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya, berikut daftar peserta dan hasil evaluasi terlihat pada tabel 1. Dari evaluasi normatif yang dilakukan oleh tim pelaksana, pelatihan ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis peserta dalam pembuatan nastar secara mandiri. Sebanyak 100% peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami, dan metode praktik langsung sangat membantu dalam proses belajar (Dianafitry Hasan et al., 2025). Metode demonstrasi pembuatan adonan, pengisian selai, pembentukan kue, dan pemanggangan dipandu oleh instruktur yang berperan sebagai fasilitator, sehingga peserta terlibat aktif dalam setiap tahap (Ika Agustina et al., 2025). Peserta mengapresiasi bahwa pelatihan ini tidak hanya menjelaskan teori pembuatan kue, tetapi juga mengarahkan mereka pada praktik langsung, termasuk teknik pematangan, pengemasan sederhana, dan penilaian sensorik dasar terhadap produk. Hal ini sejalan dengan temuan (Pamularsih et al., 2023) yang menyatakan bahwa praktik langsung lebih efektif meningkatkan keterampilan pada kelompok masyarakat dewasa daripada metode ceramah tunggal.

Berdasarkan hasil evaluasi tertulis, 96,7% peserta menyatakan sangat puas dengan isi materi, penyampaian pelatihan, serta pendekatan yang digunakan. Sisanya menyatakan puas namun menyarankan adanya pelatihan lainnya yang dapat meningkatkan pengetahuan yang bermanfaat untuk ibu-ibu rumah tangga. Umpan balik sensorik dilakukan

secara silang antar peserta untuk menilai proses pembuatan nastar dari informasi mengenai bahan dan mekanisme pengolahan dalam pembuatan nastar. Sebagian besar peserta yang hadir menyampaikan bahwa mereka merasa lebih percaya diri untuk mulai memproduksi kue di rumah, bahkan beberapa telah memulai menjualnya secara terbatas di lingkungan sekitar. Hal ini menguatkan temuan (Paramita et al., 2023) bahwa pelatihan yang disertai praktik dan komunikasi interpersonal intensif mendorong perubahan perilaku dan sikap terhadap wirausaha.

Namun demikian, terdapat beberapa kelemahan yang dicatat dalam evaluasi, seperti keterbatasan alat khususnya oven yang menyebabkan proses praktik dilakukan hanya sampai dengan pengolahan bahan baku dan proses pembuatan nastar saja, sehingga sebagian peserta diberikan pengetahuan dan informasi secara langsung untuk proses pemanggangan dengan derajat dan lama waktu yang diperlukan untuk proses pemanggangan kue nastar dan proses pembuatan selai nastar telah dicantumkan prosesnya pada modul yang diberikan pada peserta. Kondisi ini juga tercermin pada kegiatan sejenis di Depok yang dilaporkan oleh (Ika Agustina et al., 2025), di mana pelatihan jangka pendek masih perlu ditindaklanjuti oleh sesi lanjutan atau pendampingan usaha. Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini dinilai sangat bermanfaat oleh para peserta dan berhasil mencapai indikator keberhasilan awal berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan dasar pembuatan kue nastar. Adapun arahan untuk proses pembuatan nastar dijelaskan pada tabel 2 dan dokumentasi pembuatan nastar pada gambar 1.

Tabel 1. Daftar Peserta dan Hasil Evaluasi

No.	Nama Peserta	Efektivitas %
1.	Kusmiyatun	97,4%
2.	Ufah	94,7%
3.	Tetty	94,7%
4.	Alma Widiyanti	94,7%
5.	Sri wahyuni	94,7%
6.	Nuri Kartika	97,4%
7.	Maliha	97,4%
8.	Dian	100%
9.	Elvi Mayangsari	97,4%
10.	Wahyu Dwi	94,7%
11.	Endang	100%
12.	Herly	94,7%
13.	Suci Sugianti	100%
14.	Dewi Sumarni	97,4%
15.	Sheila Jihan	94,7%
Total Rata-rata		96,7%
Hasil Kategori: Sangat Efektif		
Kategori:		
≥ 85%: Sangat Efektif		
70–84%: Efektif		
60–69%: Cukup Efektif		
< 60%: Kurang Efektif		

Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)

Tabel 2. Proses Pembuatan Nastar

No.	Tahapan	Deskripsi Kegiatan
1.	Persiapan Alat (Cinta Amelia Pradini, 2021)	Menyediakan alat: timbangan digital, baskom, mixer, spatula, loyang, oven, kuas, saringan tepung, toples penyimpanan
2.	Persiapan Bahan (Muhammad Annafii et al., 2025); (Cinta Amelia Pradini, 2021)	Bahan utama: tepung terigu, butter, margarin, kuning telur, gula halus, susu bubuk, maizena, selai nanas (dari nanas, gula, kayu manis).
3.	Pembuatan Selai Nanas (Muhammad Annafii et al., 2025)	Nanas diparut, dimasak bersama gula dan rempah (kayu manis) hingga kental dan kering.
4.	Membuat Adonan Kulit (Cinta Amelia Pradini, 2021)	Butter, margarin, dan gula dikocok lembut. Tambahkan kuning telur satu per satu. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, dan maizena secara bertahap hingga kalis.
5.	Pembentukan Nastar (Muhammad Annafii et al., 2025)	Ambil adonan secukupnya, pipihkan, beri selai nanas, bentuk bulat. Susun di atas loyang yang telah dioles margarin.
6.	Pemanggangan (Cinta Amelia Pradini, 2021)	Panggang suhu ±150°C selama 25 menit. Angkat, dinginkan, olesi

No.	Tahapan	Deskripsi Kegiatan
		kuning telur, panggang kembali selama ±10 menit untuk kilap.
7.	Evaluasi Produk (Cinta Amelia Pradini, 2021)	Nilai dari nastar berdasarkan warna (keemasan), tekstur (lembut), dan rasa (manis seimbang).
8.	Edukasi dan Pendampingan (Muhammad Annafii et al., 2025)	Metode demonstrasi dan praktik langsung digunakan dalam pelatihan berbasis pengalaman untuk masyarakat (PALS/PALAR).

Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)



KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Strategi Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dengan Pelatihan Pembuatan Nastar di Kelurahan Sukamulya” secara umum dapat disimpulkan berhasil dalam mencapai tujuan utamanya, yakni meningkatkan kapasitas ibu rumah tangga dalam aspek keterampilan, pengetahuan, dan semangat wirausaha di bidang produksi kue kering. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pemahaman teknis tentang pembuatan nastar, tetapi juga menumbuhkan kesadaran peserta terhadap potensi ekonomi rumah tangga berbasis pangan. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan praktik langsung (*hands-on*), yang terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan

keterampilan peserta. Hal ini diperkuat dengan evaluasi normatif yang menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu mengikuti tahapan pelatihan dengan baik, mulai dari pengolahan bahan baku, pencetakan nastar, pemanggangan, hingga pengemasan dasar. Umpan balik yang diberikan peserta memperlihatkan bahwa mereka merasa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru yang relevan dan aplikatif. Beberapa peserta bahkan telah mulai mencoba memproduksi nastar dari rumah sebagai respons langsung terhadap pelatihan yang diberikan.

Keberhasilan pelatihan ini tidak terlepas dari metode pembelajaran yang digunakan, yaitu model demonstratif dan praktek kelompok kecil. Pendekatan ini memberikan ruang yang cukup bagi peserta untuk berdiskusi, bertanya, serta mempraktikkan langsung setiap tahap proses produksi. Suasana pelatihan yang kondusif, terbuka, dan informal ternyata menjadi faktor pendukung utama yang mempercepat proses pemahaman teknis peserta. Selain itu, keterlibatan peserta secara aktif dalam mengevaluasi hasil buatan mereka sendiri dan peserta lain membentuk kultur belajar yang reflektif, kooperatif, dan saling mendukung. Evaluasi tertulis dan lisan juga menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memahami materi yang disampaikan dan merasa percaya diri untuk mengembangkan produk nastar secara mandiri. Peserta mengapresiasi pelatihan yang sederhana namun kaya manfaat, karena mampu membuka wawasan mereka mengenai potensi ekonomi dari produk kue kering. Sebagian dari mereka juga menyampaikan keinginan untuk melanjutkan pelatihan ke tahap berikutnya, seperti pelatihan kemasan produk, strategi pemasaran digital, serta legalitas usaha rumahan seperti pengurusan PIRT (Produk Industri Rumah Tangga).

Meskipun pelatihan ini hampir dikatakan berhasil, terdapat pula beberapa catatan penting yang harus menjadi perhatian untuk pengembangan kegiatan sejenis di masa mendatang. Salah satu kendala yang ditemui adalah keterbatasan sarana praktik seperti oven tidak disediakan karena keterbatasan waktu yang tersedia dari peserta yang hadir. Di samping itu, durasi pelatihan yang hanya berlangsung selama 1 jam 30 menit dirasa belum cukup untuk mengeksplorasi seluruh

potensi dan aspek pendukung dalam mengarahkan proses pembuatan nastar secara keseluruhan. Berdasarkan refleksi terhadap kegiatan ini, disarankan agar pelatihan serupa dilakukan dalam beberapa tahap, dengan jeda waktu yang memungkinkan peserta menerapkan hasil pelatihan di rumah masing-masing, lalu kembali untuk berbagi pengalaman dan menerima pendampingan lanjutan. Pelatihan juga dapat dikombinasikan dengan penguatan literasi digital dan pemahaman dasar manajemen usaha rumah tangga agar peserta tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga memahami cara menjual dan mengembangkan usahanya secara berkelanjutan. Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan nastar di perumahan Jade, Kelurahan Sukamulya telah menunjukkan efektivitas yang tinggi dalam konteks pemberdayaan ibu rumah tangga. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan keterampilan, kepercayaan diri, dan kesiapan peserta untuk memulai usaha sederhana dari rumah. Oleh karena itu, model pelatihan berbasis komunitas dan praktik langsung seperti ini patut untuk direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa, terutama di tengah upaya penguatan ekonomi keluarga dan pemulihan ekonomi pascapandemi. Pelatihan ini juga menegaskan bahwa pengabdian kepada masyarakat tidak hanya sebatas transfer pengetahuan, tetapi harus menjadi bagian dari transformasi sosial yang mendorong kemandirian, keberdayaan, dan kolaborasi. Dengan strategi pemberdayaan yang tepat dan pendekatan yang kontekstual, ibu rumah tangga dapat menjadi pelaku ekonomi mikro yang produktif, berdaya saing, dan berdampak nyata bagi pembangunan ekonomi lokal. Terlampir dokumentasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada gambar 2,3,4,5,6.



Gambar 2. Sambutan dan Pembukaan Sosialisasi
Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)



Gambar 3. Pemaparan Materi
Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)



Gambar 4. Sesi Tanya Jawab pada saat kegiatan
Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)



Gambar 5. Pembagian Doorprize
Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)



Gambar 6. Peserta Sosialisasi Pembuatan Nastar
Sumber: Nofiyanti; Rio Jantrisia (2025)

DAFTAR PUSTAKA

- Cinta Amelia Pradini. (2021). *Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah*.
- Dianafitry Hasan, L., Suni, M., Fika Wulanda, N., Rukmana Achmad, S., Resky Awaliah, D., Rahmadan, E., & Devyana Ibrahim, F. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Kue Kering dan Strategi Pengemasan. *PADAIDI: Journal of Tourism Dedication*, 2(1), 2025.
<http://journal.poltekparmakassar.ac.id/index.php/padaidi>
- Ika Agustina, Sukardi, S., Asep Surya Lesmana, Tohiroh, T., & Siti Mulasih. (2025). Peningkatan Kapasitas Usaha Kue Kering Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Keberlanjutan Usaha di Depok. *ABDISOSHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sosial Dan Humaniora*, 4(2), 225–233.
<https://doi.org/10.55123/abdisoshum.v4i2.5335>
- Mahadew, A., & Hlalele, D. J. (2022). Understanding inclusion in early childhood care and education: A participatory action learning and action research study. *South African Journal of Childhood Education*, 12(1), 1–11.
<https://doi.org/10.4102/sajce.v12i1.1073>
- Muhammad Annafii, A., Ahmad Saputra, N., Yoga Pangestu, B., Ghofari, A., Ramadhani, N., Marfah Nani, S., Rizky Ardiyan, M., Shabella, N., Ghifari Fathurrahman, A., Putri Azhari, M., & Febriani, E. (2025).

- Program Pengabdian Masyarakat Pendampingan dalam Pengolahan Nastar dari Nanas bagi Masyarakat Dukuh Barak 1. *Rekonstruksi Pendidikan Di Indonesia*, 8(1), 997–1006.
- Pamularsih, T. R., Widhari, C. I. S., & Sarja, N. K. P. G. (2023). Pendampingan Pengelolaan dan Inovasi Produk Usaha Kue Kering di Denpasar. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 439–447. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1346>
- Paramita, P. P., Cahyanto, B., Kololikiye, G. R., & Akbar, J. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Optimalisasi Industri Rumah Tangga Kue Kering di Kota Malang. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(1), 65–72. <https://doi.org/10.29407/ja.v7i1.17941>
- Suprihatin, E. (2025). Sosialisasi Peluang Usaha Kue Kering Untuk Menambah Income Menjelang Hari Raya Idul Fitri Bagi Ibu-Ibu Warga Perumahan Desa Sobo Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (Dimastek)*, 04(01), 236–243.
- Wulandari, I., Isnaosa, D. M., Arsyika, B. A. T., Pamungkas, M. R., & Mustofa, N. H. (2024). Program pendampingan pembuatan SPP-IRT bagi para pelaku UMKM guna meningkatkan market pemasaran produk di Desa Gogodalem Kabupaten Semarang. *Tintamas: Jurnal Pengabdian Indonesia Emas*, 1(2), 164–174. <https://doi.org/10.53088/tintamas.v1i2.1037>