

## Peningkatan Kapasitas UMKM dan Kewirausahaan Melalui Inovasi Produk Lokal: Pelatihan Pembuatan Coklat Tempe dan Penguatan Koperasi di Desa Kalisumber

*Increasing the Capacity of UMKM and Entrepreneurship Through Local Product Innovation: Tempeh Chocolate Making Training and Strengthening Cooperatives in Kalisumber Village*

Zakki Alawi<sup>\*1</sup>, Sri Minarti<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, Bojonegoro, 62115, Indonesia

\*Koresponding Author: [zakki.alawi@unugiri.ac.id](mailto:zakki.alawi@unugiri.ac.id)

---

### INFO ARTIKEL

#### Riwayat artikel:

Diterima : 24 January 2020

Direvisi : 30 April 2020

Disetujui : 2 December 2020

Tersedia secara online: \_\_\_\_\_

E-ISSN: 3090-0964 (Online)

DOI : [10.64479/jtpm.v2i1.53](https://doi.org/10.64479/jtpm.v2i1.53)

---

### ABSTRAK

UMKM merupakan fondasi kuat perekonomian Indonesia, namun seringkali menghadapi tantangan dalam pengelolaan manajerial dan inovasi produk. Tempe, sebagai produk tradisional yang kaya protein, memiliki keterbatasan daya simpan dan olahan yang masih sering bersifat tradisional, sehingga kurang diminati di beberapa daerah. Untuk mengatasi tantangan ini dan meningkatkan daya saing, kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kalisumber bertujuan meningkatkan kapasitas UMKM dan kewirausahaan melalui inovasi produk lokal, yaitu pelatihan pembuatan coklat tempe, serta penguatan kelembagaan Koperasi Merah Putih. Metode partisipatif diterapkan dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan, meliputi persiapan, sosialisasi, pelatihan praktis pembuatan dan pengemasan coklat tempe, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi. Hasilnya menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat, khususnya pelaku UMKM dan ibu-ibu rumah tangga, dalam mengelola usaha berbasis potensi lokal. Sosialisasi koperasi berhasil meningkatkan pemahaman 30 pengurus dan anggota tentang manajemen profesional. Pelatihan juga sukses menciptakan produk coklat tempe yang unik dan berkualitas, membuka peluang pasar baru, dan meningkatkan pendapatan. Dengan demikian, program ini berkontribusi nyata terhadap peningkatan daya saing UMKM dan pengembangan ekonomi Desa Kalisumber berbasis inovasi produk.

**Kata kunci:** UMKM, Inovasi Produk, Coklat Tempe, Koperasi, Kewirausahaan

---

### ABSTRACT

UMKM are a strong foundation of the Indonesian economy, but often face challenges in managerial management and product innovation. Tempeh, as a traditional, protein-rich product, has limited shelf life and is often processed traditionally, making it less popular in some areas. To overcome these challenges and enhance competitiveness, community service activities in Kalisumber Village aimed to increase MSME capacity and entrepreneurship through local product innovation, specifically tempeh chocolate making training, and the strengthening of the Merah Putih Cooperative institution. A participatory method was applied, actively involving the community in every stage, including preparation, socialization, practical training in making and packaging tempeh chocolate, mentoring, and monitoring and evaluation. The results showed an increase in understanding and skills among the community, especially MSME actors and housewives, in managing businesses based on local potential. Cooperative socialization successfully improved the understanding of 30 administrators and members regarding professional



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International.

---

*management. The training also successfully created unique and high-quality tempeh chocolate products, opening new market opportunities and increasing income. Thus, this program significantly contributed to enhancing MSME competitiveness and the economic development of Kalisumber Village based on product innovation.*

---

**Keyword:** UMKM, Product Innovation, Tempeh Chocolate, Cooperative, Entrepreneurship

---

## 1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu fondasi kuat perekonomian Indonesia, berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat(Prayoga, 2025). Sektor ini memegang peranan yang sangat penting dalam perekonomian nasional, berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap sebagian besar tenaga kerja(Wijaya, 2023). Lebih lanjut, UMKM juga memiliki peran krusial dalam menyerap tenaga kerja, menyumbang devisa, serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah. Keberadaan UMKM mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, sekaligus menciptakan kreativitas yang selaras dengan usaha mempertahankan tradisi lokal(Maharani et al., 2025).

Namun, meskipun kontribusinya signifikan, UMKM seringkali menghadapi tantangan dalam meningkatkan kinerjanya. Tantangan ini mencakup kurangnya pengelolaan manajerial yang efektif, termasuk dalam inovasi produk(Wijaya, 2023). Permasalahan lain yang dihadapi UMKM terkait dengan produktivitas adalah kurangnya perlindungan terhadap hak cipta atas inovasi dan kreativitas, yang dapat menghambat pengembangan produk baru. Oleh karena itu, di era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat, inovasi menjadi salah satu kunci untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saing produk lokal(Halim et al., 2024). Inovasi produk tidak hanya sekadar pengembangan baru, melainkan upaya perbaikan, peningkatan, dan penyempurnaan produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan pasar yang terus berubah(Nilasari et al., 2024). Mengingat pentingnya inovasi, pengembangan produk dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas(Dwimahendrawan & Suryadinata, 2024).

Tempe, sebagai produk tradisional Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi, dikenal memiliki banyak manfaat terhadap kesehatan, selain sebagai sumber protein yang tinggi(Kurniati et al., 2024; Maskar et al., 2024). Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang sehat dan alami, namun salah satu kekurangannya adalah daya simpan yang pendek dan proses produksinya yang masih sering dikelola secara tradisional(Bintari et al., 2023). Kurangnya inovasi dalam mengolah tempe juga menjadikan produk ini kurang diminati di beberapa daerah(Kurniati et al., 2024). Olahan tempe yang ada di masyarakat seringkali terbatas pada cita rasa asin dan gurih(Nilasari et al., 2024). Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk melakukan inovasi guna menciptakan produk olahan tempe yang memiliki cita rasa berbeda dan nilai tambah yang lebih tinggi(Delisa et al., 2022).

Tepatnya ada di dukuh Kalikrikil desa kalisumber terdapat rumah warga yang memiliki usaha UMKM produksi pembuatan tempe. Namun, produk tempe yang dihasilkan masih memerlukan inovasi dan strategi pemasaran agar memiliki nilai tambah serta daya tarik lebih tinggi di pasaran. Oleh karena itu, kegiatan ini dimaksudkan untuk meningkatkan minat konsumen terhadap produk tempe lokal melalui branding yang lebih informatif. Dengan adanya inovasi dan branding ini, UMKM tidak hanya mampu meningkatkan daya saing produknya, tetapi juga meningkatkan citra usaha yang lebih kuat dan berkelanjutan.

Dalam konteks inilah, coklat tempe diusulkan sebagai inovasi produk pangan yang menjanjikan. Produk ini tidak hanya unik, bergizi, dan memiliki banyak manfaat, tetapi juga dapat diterima serta dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat(Nilasari et al., 2024). Inovasi pengembangan produk tempe menjadi coklat tempe ini berpotensi besar untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing UMKM.

Disamping inovasi produk UMKM perlu adanya sosialisasi Koperasi Merah Putih sebagai instrumen kelembagaan ekonomi masyarakat yang memiliki peran strategis dalam meningkatkan kapasitas UMKM. Melalui pendekatan ini, diharapkan sumber daya manusia (SDM) di koperasi dapat dioptimalkan melalui penguatan tata kelola, manajemen produksi, serta penerapan strategi pemasaran kolaboratif, sebagaimana ditunjukkan dalam studi tentang kemampuan koperasi memperkuat daya saing lewat pengembangan internal dan eksternal(Fahmi, 2025). Dengan kapasitas SDM yang lebih baik, koperasi dapat berfungsi efektif sebagai

pusat kelembagaan yang mendukung keberlanjutan produksi dan distribusi produk UMKM, sejalan dengan temuan bahwa koperasi mendukung UMKM melalui akses permodalan, pelatihan, dan perluasan pasar(Gea & Hayati, 2024). Oleh karena itu, Koperasi Merah Putih diproyeksikan menjadi motor penggerak dalam memperluas akses pasar, memperkuat jejaring bisnis, dan meningkatkan kemandirian ekonomi lokal secara berkelanjutan, konsisten dengan peran koperasi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi komunitas sebagai badan usaha inklusif(Matondang et al., 2025).

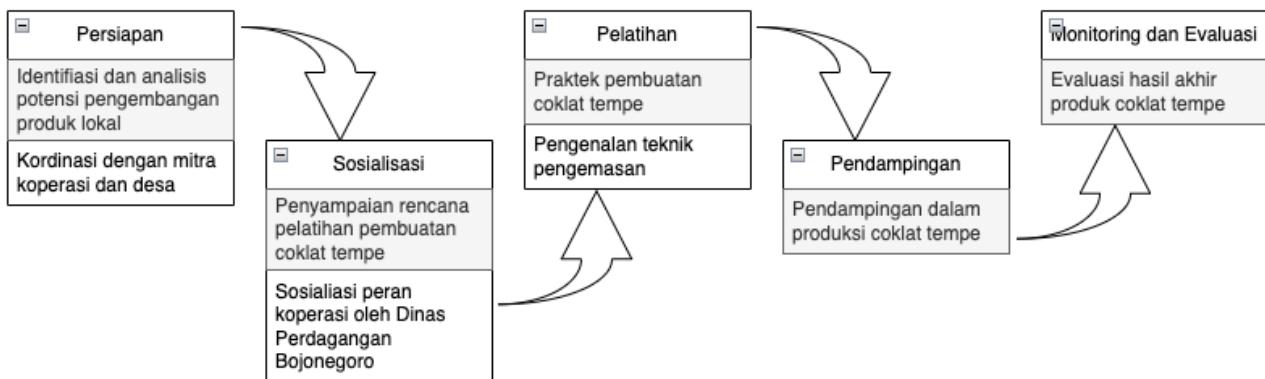
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan upaya untuk memberikan sebuah inovasi pengembangan produk UMKM khususnya pada produk pangan lokal(Nilasari et al., 2024). Melalui pelatihan pembuatan coklat tempe, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah tempe, memicu antusiasme, serta pengetahuan baru terkait diversifikasi produk(Kurniati et al., 2024). Selain inovasi produk, program ini juga berfokus pada penguatan koperasi, yang merupakan wadah tempat berkembangnya kegiatan perekonomian dan peningkatan wirausaha bagi masyarakat(Dwimahendrawan & Suryadinata, 2024). Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas UMKM dan kewirausahaan di Desa Kalisumber melalui inovasi produk lokal dan penguatan kelembagaan koperasi.

## 2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode partisipatif, di mana masyarakat desa Kalisumber dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini dipilih agar proses pemberdayaan tidak hanya bersifat transfer pengetahuan, tetapi juga mampu meningkatkan keterlibatan dan rasa memiliki dari masyarakat terhadap program yang dijalankan. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

### a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan identifikasi terhadap UMKM lokal yang bergerak dalam bidang produksi tempe. Identifikasi ini penting untuk memahami potensi dan kesiapan masyarakat dalam mengikuti pelatihan pembuatan coklat tempe. Selanjutnya, dilakukan analisis terhadap peluang pengembangan produk inovatif berbasis tempe sebagai diferensiasi pasar. Tim juga menyusun agenda pelatihan yang mencakup aspek teknis pembuatan coklat tempe serta pengemasan produk. Selain itu, dipersiapkan materi terkait penguatan koperasi agar mampu menjadi wadah pengelolaan produksi dan pemasaran produk UMKM secara berkelanjutan. Anggota tim yang terdiri dari mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri juga mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan, menyiapkan lokasi serta mengatur kebutuhan teknis lainnya untuk tahap pelatihan dan pendampingan. Berikut konsep rencana tahapan kegiatan yang dilaksanakan.



Gambar 1. Rencana Tahapan Kegiatan

### b. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi terdiri dari dua agenda utama yang melibatkan masyarakat desa dan pemangku kepentingan terkait. Agenda pertama adalah penyampaian rencana pelatihan pembuatan coklat tempe kepada masyarakat Desa Kalisumber, khususnya pelaku UMKM. Kegiatan ini bertujuan memberikan gambaran awal tentang materi pelatihan, manfaat yang akan diperoleh, serta langkah-langkah teknis yang akan dilakukan.

Agenda kedua berupa acara sosialisasi *Koperasi Merah Putih* dengan tema "Optimalisasi Kapasitas SDM serta Sistem Manajemen Merah Putih di Desa Kalisumber". Acara ini melibatkan perangkat desa dan Dinas Perdagangan Bojonegoro, sehingga memperkuat peran koperasi dalam mendukung keberlanjutan usaha dan peningkatan kapasitas UMKM.

#### c. Tahap Pelatihan

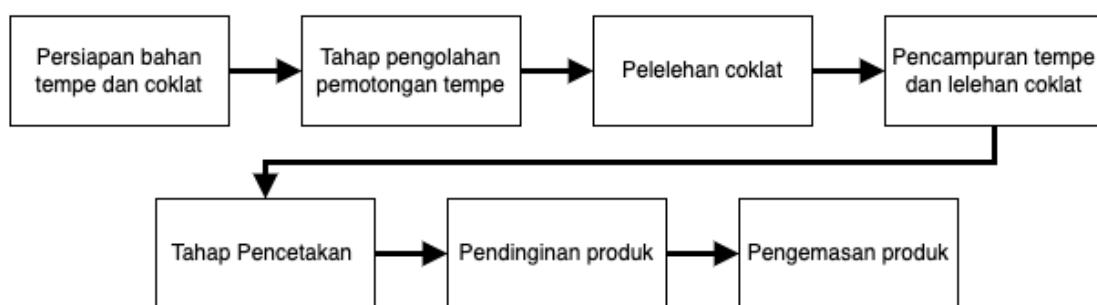
Tahap pelatihan difokuskan pada kegiatan praktik langsung pembuatan coklat tempe oleh peserta, khususnya para pelaku UMKM di Desa Kalisumber. Peserta dibimbing mulai dari proses pemilihan bahan baku, pengolahan tempe sebagai bahan dasar, hingga pencampuran dengan bahan tambahan untuk menghasilkan coklat tempe yang berkualitas. Selain itu, peserta juga diberikan keterampilan mengenai teknik pengemasan produk agar menarik, higienis, dan sesuai dengan standar pemasaran. Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara interaktif dengan metode demonstrasi dan praktik kelompok sehingga peserta dapat memahami setiap tahapan secara menyeluruh. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para pelaku UMKM mampu memproduksi coklat tempe secara mandiri serta meningkatkan nilai tambah produk melalui kemasan yang lebih profesional.

#### d. Tahap Pendampingan

Tahap pendampingan dilakukan setelah pelatihan guna memastikan keterampilan yang telah diperoleh dapat diterapkan secara konsisten oleh para pelaku UMKM dan masyarakat desa. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan bimbingan langsung dalam proses produksi coklat tempe, mulai dari pengolahan bahan baku hingga menghasilkan produk siap jual. Pendampingan juga mencakup pengawasan terhadap kualitas produk, termasuk rasa, tekstur, serta tampilan kemasan agar sesuai dengan standar pasar. Kegiatan ini dilaksanakan secara berkala melalui kunjungan lapangan maupun sesi konsultasi teknis sehingga pelaku UMKM mendapatkan solusi atas kendala yang dihadapi dalam proses produksi. Dengan adanya pendampingan berkelanjutan, diharapkan masyarakat dan pelaku usaha di Desa Kalisumber mampu mengembangkan usaha coklat tempe secara mandiri dan berdaya saing.

#### e. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap terakhir berfokus pada kegiatan monitoring dan evaluasi terhadap hasil akhir produk coklat tempe yang dihasilkan oleh pelaku UMKM dan masyarakat desa. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan peninjauan langsung terhadap kualitas produk, mencakup rasa, tekstur, aroma, dan daya tahan produk agar sesuai dengan standar konsumsi dan pasar. Selain itu, evaluasi juga dilakukan pada aspek pengemasan, sehingga produk coklat tempe memiliki nilai estetika dan daya tarik yang lebih tinggi bagi konsumen. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini dilaksanakan secara berkala untuk memastikan bahwa keterampilan yang diperoleh selama pelatihan benar-benar dapat diaplikasikan secara optimal. Melalui pendampingan ini, diharapkan pelaku UMKM mampu menghasilkan produk berkualitas dan berdaya saing di pasaran.



Gambar 2.Alur Pembuatan Coklat Tempe

### 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi koperasi, yang mengusung tema “Optimalisasi Kapasitas SDM Serta Sistem Manajemen Merah Putih Di Desa Kalisumber”, merupakan bagian dari program unggulan dari kelompok pengabdian masyarakat di desa Kalisumber. Acara tersebut diselenggarakan di Balai Desa Kalisumber dengan mengundang narasumber ahli dari Dinas Perdagangan Kabupaten Bojonegoro, yang memang memiliki keahlian khusus dalam bidang ini. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman mendalam masyarakat dan anggota koperasi mengenai konsep, fungsi, dan manfaat strategis Koperasi Merah Putih bagi perekonomian desa secara keseluruhan. Dengan demikian, sosialisasi ini tidak hanya sebatas pengenalan, tetapi juga upaya konkret untuk memastikan setiap individu yang terlibat memahami betul perannya dalam memajukan koperasi.

Selain itu, kegiatan ini juga berfokus pada tujuan yang lebih spesifik, yaitu mengoptimalkan kapasitas sumber daya manusia (SDM) di Desa Kalisumber. Dengan membekali pengetahuan tentang sistem manajemen yang profesional dan berkelanjutan, diharapkan para pengurus dan anggota koperasi mampu mengelola Koperasi Merah Putih dengan efisien, transparan, dan akuntabel. Antusiasme masyarakat terlihat jelas dari partisipasi aktif 30 orang pengurus dan anggota, yang tidak hanya memenuhi target minimal, tetapi juga menunjukkan komitmen kuat untuk belajar dan berdiskusi. Capaian ini menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap peran koperasi sebagai sarana untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa telah meningkat, meletakkan fondasi yang kokoh bagi masa depan Koperasi Merah Putih yang lebih profesional dan mandiri.



Gambar 3. Sosialisasi Koperasi Merah Putih di Balai Desa Kalisumber

Pelatihan ini dilaksanakan secara intensif di Posko Kuliah Kerja Nyata (KKN), sebuah lokasi strategis yang memudahkan akses bagi seluruh peserta. Kegiatan ini melibatkan partisipasi aktif dari kelompok ibu-ibu rumah tangga dan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) setempat. Inovasi pembuatan coklat tempe dipilih bukan tanpa alasan; tempe merupakan salah satu produk lokal unggulan di Desa Kalisumber yang memiliki potensi besar, namun selama ini pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional. Melalui pelatihan ini, kami bertujuan untuk mengubah persepsi dan meningkatkan nilai jual tempe dengan mengolahnya menjadi produk yang lebih modern, unik, dan memiliki daya tarik pasar yang lebih luas. Peserta diajak untuk praktik langsung secara menyeluruh, mulai dari proses awal pemotongan tempe, teknik pencampuran yang tepat dengan lelehan coklat, hingga proses pengemasan produk yang menarik untuk siap dipasarkan.



Gambar 4. Pembuatan Coklat Tempe Oleh Ibu-Ibu Dusun Kalikrikil Desa Kalisumber

Pelatihan ini tidak hanya berhenti pada transfer ilmu, melainkan berhasil menunjukkan hasil nyata yang dapat diukur. Indikator keberhasilan utama, yaitu terciptanya minimal satu produk olahan baru berbasis tempe, tercapai dengan baik. Capaian ini melampaui harapan, menghasilkan produk coklat tempe yang tidak hanya unik secara konsep tetapi juga memiliki kualitas rasa dan tampilan yang layak untuk dipasarkan. Keberhasilan ini menjadi bukti konkret bahwa kolaborasi antara akademisi dan masyarakat mampu menciptakan inovasi yang berdampak langsung pada perekonomian lokal. Dengan adanya produk baru ini, diharapkan pelaku UMKM dapat membuka peluang pasar baru, meningkatkan pendapatan, dan mendorong munculnya kreativitas lain dalam mengolah potensi lokal.



Gambar 5. Proses Pendampingan Tim Pengabdian Bersama Ibu-Ibu Pelaku UMKM

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kalisumber berhasil meningkatkan kapasitas UMKM melalui pelatihan inovatif pembuatan coklat tempe serta penguatan kelembagaan koperasi sebagai wadah pengembangan usaha. Proses pelatihan yang melibatkan masyarakat secara partisipatif tidak hanya memberikan keterampilan teknis dalam produksi dan pengemasan coklat tempe, tetapi juga mendorong kreativitas dalam diversifikasi produk lokal. Penguatan koperasi Merah Putih menjadi salah satu aspek penting dalam mendukung keberlanjutan usaha, khususnya pada aspek manajemen, pemasaran, dan distribusi produk. Hasil kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat desa, terutama pelaku UMKM, dalam mengelola usaha berbasis potensi lokal secara lebih profesional. Dengan demikian, program ini berkontribusi nyata terhadap peningkatan daya saing UMKM serta pengembangan ekonomi desa berbasis inovasi produk lokal.

## Referensi

- Bintari, S. H., Isnaini, W., Sukaesih, S., Peniati, E., & Rudyatmi, E. (2023). PENGEMBANGAN PRODUK TEMPE KELOR PADA UMKM SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN WISATA DESA WILAYAH EMBUNG PATEMON GUNUNG PATI SEMARANG. Prosiding Seminar Nasional Biologi, 11.
- Delisa, S., Sariah, V., Noviyanti, H., & Pratiwi, U. (2022). MENCIPTAKAN VALUE ADDED (NILAI TAMBAH) PRODUK TEMPE MELALUI INOVASI PRODUK COKLAT TEMPE BERBASIS E-COMMERCE DESA: Nilai Tambah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 5(2), 850–854. <https://doi.org/10.36085/jpmbr.v5i2.3428>
- Dwimahendrawan, A., & Suryadinata, N. (2024). Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Melalui Pengembangan Inovasi Produk dan Pemasaran Digital. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(4), 5946–5952. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i4.4604>
- Fahmi, I. (2025). Membangun Daya Saing dan Talenta Koperasi dengan Mengoptimalkan Potensi Internal dan Eksternal dalam Pengembangan Koperasi Berkelanjutan. *Journal of Co-Operative*, 1(1).
- Gea, W. U., & Hayati, F. (2024). PERAN KOPERASI DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DAN PENGUATAN UMKM: STUDI KASUS DI KOPERASI NEW MITRA KARYA MEDAN. 18(1).
- Halim, A., Firdaus, D. P. A., Jannah, A. N. V., Samsi, A. S., Ningmas, A. N., Pratiwi, D. A., & Wahyudi, N. (2024). INOVASI COKLAT TEMPE DAN STRATEGI PEMASARAN PADA HOME INDUSTRI TEMPE DI DESA SEPANDE KABUPATEN SIDOARJO. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 916–924. <https://doi.org/10.31949/jb.v6i2.11265>
- Kurniati, L., Amelia, D., Saputri, E. M., Anggraini, A. P., Haisani, A. A., Mushaffa, A. S., & Zahro, A. F. (2024). PENGOLAHAN UMKM TEMPE MENJADI BERBAGAI OLAHAN MAKANAN DENGAN INOVASI BARU UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN DESA GUNUNG SUGIH. *BAGIMU NEGERI: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 8(2). <https://doi.org/10.52657/bagimunegeri.v8i2.2563>
- Maharani, A. A., Zulfatudzaqiyah, A., Ambarsari, L. S., & Diniati, B. T. (2025). Pemberdayaan UMKM Kripik Tempe Melalui Optimalisasi Label dan Platform Shopee. *JSCE: Journal of Society and Continuing Education*, 6(1), 710–717.
- Maskar, D. H., Anwar, K., & Prasetyo, I. N. (2024). Pengembangan Produk Baru: Diversifikasi Tempe di Rumah Tempe Zanada. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(1), 215–226. <https://doi.org/10.54082/jpmii.357>
- Matondang, K. A., Siboro, R. P., Ramadhani, A. P., & Sanggam, D. (2025). PERAN KOPERASI SEBAGAI BADAN USAHA DALAM MENDORONG PEREKONOMIAN RAKYAT. *Jurnal Tambora*, 9(2), 11–19.
- Nilasari, Y., Komala, D. R., Badrudduja, B. M., Khusaeri, I., & Khasani, I. (2024). Pembuatan Coklat Tempe Sebagai Inovasi Produk UMKM Di Desa Lemahabang. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, 4, 693–700. <https://doi.org/10.52188/psnppm.v4i-.1012>
- Prayoga, Y. (2025). Inovasi Dalam Meningkatkan Nilai Jual Tempe Sebagai Salah Satu Komoditas Utama UMKM Di Desa Simpang Empat Kab. Labuhanbatu Utara. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 6(2), 2387–2392. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i2.5899>
- Wijaya, A. S. G. (2023). Meningkatkan Kinerja UMKM Melalui Pendampingan Manajerial. *Jurnal Peradaban Masyarakat*, 3(3), 133–144.