

Penyuluhan Pangan ASUH dan Pelatihan Pembuatan Tahu Bakso sebagai Alternatif Berwirausaha di Desa Pendem

Fadhilah Dhani Santika Falah ^{1*}, Dimas Fajar Nugoroho ²,
Nida'ul Husna Imaniah ³

¹⁻³ Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

* fadhilahdhanisf@ulm.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi oleh kondisi ekonomi Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar, yang masih bergantung pada sektor pertanian dengan jumlah keluarga prasejahtera yang cukup tinggi. Tujuan utama kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pangan aman, sehat, utuh, dan halal serta memberikan keterampilan alternatif berwirausaha melalui pelatihan pembuatan tahu bakso. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan dengan ceramah dan diskusi mengenai pangan ASUH, serta pelatihan praktis pembuatan tahu bakso. Kegiatan diikuti oleh 30 peserta yang terbagi dalam 5 kelompok, dengan masing-masing kelompok mendapatkan alat dan bahan pelatihan. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terkait pangan ASUH serta kemampuan membuat tahu bakso. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik, dengan tekstur kenyal, rasa gurih, dan nilai jual yang menjanjikan. Evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan dan motivasi untuk memulai usaha. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterlibatan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam wirausaha berbasis pangan, serta membuka peluang untuk mendapatkan penghasilan alternatif.

Kata Kunci: asuh, kewirausahaan, pengabdian, tahu bakso

Pendahuluan

Kabupaten Karanganyar memiliki banyak potensi tenaga kerja yang dapat membantu pembangunan daerah. Namun, produktivitas padi masih rendah, sekitar 4,5 ton per hektar dibandingkan dengan rata-rata nasional sebesar 5 ton per hektar. Kondisi ini menunjukkan bahwa keberagaman ekonomi sangat penting untuk mengurangi ketergantungan pada satu sektor. Desa Pendem berada di Kecamatan Mojogedang yang Sebagian besar wilayahnya merupakan pegunungan dan mata pencarian utama masyarakatnya ialah bekerja sebagai petani maupun buruh tani. Data menunjukkan bahwa terdapat sejumlah besar keluarga prasejahtera di Mojogedang, yaitu 2.818 Kepala Keluarga (KK) atau 18,55% dari total populasi, yang mengindikasikan kebutuhan kritis akan inisiatif peningkatan pendapatan dan ketahanan ekonomi (BPS, 2014).

Kondisi ekonomi Desa Pendem yang rentan, yang ditandai oleh produktivitas pertanian yang belum optimal dan proporsi tinggi keluarga prasejahtera yang bergantung pada

pertanian, menciptakan dorongan kuat untuk memperkenalkan kegiatan penghasil pendapatan alternatif. Selain itu, masyarakat di Desa Pendem, khususnya perempuan, masih banyak yang belum memiliki pekerjaan. Oleh karena itu, perlu adanya upaya pemberdayaan masyarakat, khususnya perempuan/ibu-ibu. Salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian adalah dengan memberikan pelatihan membuat tahu bakso dengan peralatan yang sederhana sesuai dengan skala industri rumah tangga. Pelatihan kewirausahaan tahu bakso secara langsung menjawab kebutuhan ini dengan menawarkan berbagai peluang ekonomi yang dapat meningkatkan ketahanan terhadap fluktuasi pertanian dan mendukung ketahanan pangan lokal.

Selain itu, pentingnya Pangan Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) tidak dapat diabaikan. Pemahaman masyarakat di Desa Pendem masih relatif rendah mengenai produk hasil ternak yang aman, sehat, utuh, dan halal. Masyarakat masih cenderung membeli produk hasil ternak tanpa memperhatikan kualitas dan hanya mengandalkan ketersediaan penjual. Prinsip tersebut tidak sepenuhnya benar, karena produk hasil ternak memiliki sifat mudah rusak. Produk hasil ternak yang sudah rusak dapat menyebabkan penyakit bagi yang mengonsumsinya, sehingga diperlukan penyuluhan kepada masyarakat terkait produk hasil ternak yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Selain itu, tahu bakso merupakan produk olahan tahu yang inovatif dengan peluang kewirausahaan yang menjanjikan, serta membutuhkan modal yang rendah. Menurut Purwanto et al. (2024), tahu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki potensi besar sebagai produk olahan inovatif. Studi kasus UMKM "Tahu Bakso Enak" di Kotagede menunjukkan potensi pasar yang besar, meskipun penjualan selama pandemik sempat menurun, tetapi hal tersebut dapat diatasi dengan strategi pemasaran modern dan manajemen keuangan yang baik (Juhari et al., 2021). Kebutuhan modal yang rendah pada awal memulai usaha tahu bakso, memiliki kapasitas untuk menyerap tenaga kerja, dan dapat berkontribusi pada ekonomi lokal merupakan kombinasi yang cocok untuk mengadakan pelatihan ini.

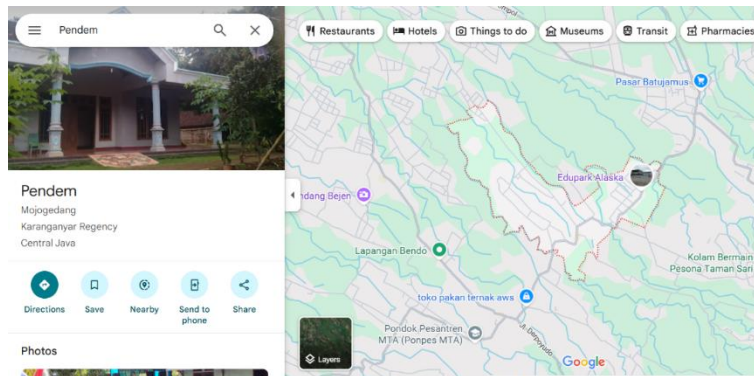
Dengan adanya penyuluhan dan pelatihan ini diharapkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat Desa Pendem meningkat mengenai pentingnya prinsip pangan ASUH. Selain itu, pelatihan praktis dalam produksi tahu bakso dengan sesuai prinsip ASUH nantinya dapat digunakan sebagai alternatif berwirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Lokasi ini dipilih mengingat kondisi ekonomi dan sosial masyarakat yang memerlukan pemberdayaan.

Khalayak sasaran dari kegiatan ini ialah ibu rumah tangga yang juga merupakan anggota PKK Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar. Khalayak sasaran difokuskan pada ibu rumah tangga yang masih berada pada usia produktif dengan rentang umur 20-50 tahun, dengan maksud agar nantinya masyarakat tersebut dapat memanfaatkan usia produktif mereka dengan mengembangkan usaha kreatif (tahu bakso). Identifikasi sasaran dilakukan melalui survei awal yang dikordinasikan oleh perangkat

desa setempat. Proses seleksi difokuskan pada keluarga prasejahtera terutama ibu-ibu rumah tangga/tidak bekerja.



Gambar 1. Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pendem

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi beberapa tahap meliputi:

a. Persiapan

Persiapan ini melibatkan survei awal dan analisis situasi untuk memahami kondisi sosio-ekonomi di Desa Pendem, mengevaluasi tingkat pengetahuan masyarakat tentang pangan ASUH yang ada, dan mengukur minat masyarakat terhadap kewirausahaan. Selain itu, dilakukan koordinasi dengan pemerintahan desa untuk mendapatkan izin dan memperoleh dukungan untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini.



Gambar 2. Penyuluhan pangan ASUH

b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan diikuti oleh 30 orang peserta dan dibagi menjadi 5 kelompok peserta. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini ialah metode penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan dilaksanakan dengan cara ceramah dan diskusi yang diikuti oleh masing-masing kelompok peserta, ditunjukkan pada Gambar 2. Materi yang disampaikan

terkait definisi dan ciri-ciri pangan ASUH dari produk hasil ternak. Pelatihan dilaksanakan dengan cara demo dan diikuti oleh masing-masing kelompok peserta, ditunjukkan pada Gambar 3. Setiap kelompok peserta disediakan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pelatihan, ditunjukkan pada Tabel 1. Selama pelatihan dijelaskan beberapa hal yang berkaitan dengan proses pembuatan tahu bakso meliputi persiapan dan pengenalan alat/bahan berserta kegunaan masing-masing, prosedur pembuatan tahu bakso, pengemasan, dan penyimpanan.

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Tahu Bakso

No.	Alat dan Bahan	Kegunaan
1	Kompore gas	Memasak
2	Panci	Mengukus
3	Wajan	Menggoreng
4	Loyang	Alas pada saat pembuatan
5	Piring	Membuat adonan
6	Sendok	Mengaduk
7	Pisau	Memotong
8	Talenan	Alas untuk memotong
9	Daging sapi giling	Bahan pengisi
10	Tahu	Bahan utama
11	Tepung tapioka	Bahan perekat
12	Telur	Bahan perekat
13	Air	Campuran bahan
14	Bawang merah	Bahan pengisi
15	Bawang putih	Bahan pengisi

Metode evaluasi dilaksanakan sebelum dan sesudah dimulainya penyuluhan pangan ASUH dan pelatihan pembuatan tahu bakso. Evaluasi sebelum dimulainya kegiatan bertujuan untuk mengetahui pengetahuan awal peserta tentang potensi daging sapi yang dijadikan produk olahan pangan sehat. Sedangkan, evaluasi sesudah dimulainya kegiatan bertujuan untuk mengetahui perubahan pemahaman dan keterampilan masyarakat, apakah akan terlihat motivasi masyarakat untuk memulai berwirausaha di bidang tersebut.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Tahu Bakso

Indikator penilaian mencakup beberapa aspek berikut: (1) Pengetahuan tentang produk pangan yang ASUH, (2) Motivasi untuk mengedukasi mengenai pentingnya pangan ASUH yang berasal dari produk peternakan, (3) Keinginan masyarakat untuk membuka alternatif wirausaha, dilihat dari adanya ketertarikan masyarakat terhadap usaha tersebut. Apabila penilaian pada evaluasi sesudah dimulainya kegiatan meningkat dibandingkan evaluasi sebelum dimulainya kegiatan maka indikator keberhasilan tercapai.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Pendem memecahkan masalah yang mereka hadapi, seperti rendahnya pemahaman masyarakat tentang ASUH dan tingginya keluarga prasejahtera. Hal ini diselesaikan dengan memberikan penyuluhan pangan ASUH dan pelatihan pembuatan tahu bakso sebagai alternatif berwirausaha. Pemerintah Indonesia meluncurkan inisiatif penting yang dikenal sebagai Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) pada tahun 2010 sebagai bagian dari Gerakan Indonesia Sehat. Tujuan dari konsep ini adalah untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak hanya aman dari kontaminasi, tetapi juga bergizi dan sesuai dengan norma agama.

Tabel 2. Perbedaan ciri-ciri daging ayam segar dan pada berbagai penipuan daging ayam (Ditjen PKH, 2014)

Daging ayam segar	Daging ayam tiren	Daging ayam berformalin	Daging ayam glonggongan (suntik air)
- Warna daging putih pucat	- Dagingnya berwarna kebiru-biruan, pucat, tidak segar	- Warna kulit lebih putih	- Daging ayam tampak basah
- Aroma normal	- Bau tidak sedap, cenderung amis	- Tercium bau kimia	- Karena ada air di bawah lapisan kulit, teksturnya lebih lembek
- Bekas sembelihan di leher ayam terbuka lebar	- Leher ayam memiliki bekas sembelihan yang terlihat sempit dan rapi	- Kulit menjadi kesat saat diraba	- Saat daging diangkat, air akan menetes
- Serat daging halus dan lubang pori yang tertinggal dari cabutan bulu tertutup	- Permukaan daging kasar, pori bekas cabutan bulu tidak tertutup rapat	- Tidak dihindangi lalat	- Saat daging yang diiris melintang dapat mengeluarkan air
- Sendi ayam elastis saat ditekuk	- Sendi ayam terasa kaku dan tidak elastis saat ditekuk - Waspada warna kulit licin dan mengilat karena itu efek penggunaan formalin		

Kata “ASUH” memiliki empat arti sebagai berikut: 1) Aman, tidak mengandung bakteri, toksin, sisa obat dan hormon, logam berat, pestisida, zat berbahaya, bahan atau komponen lain yang dapat menyebabkan penyakit dan membahayakan kesehatan manusia. 2) Sehat, mengandung nutrisi yang penting untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia. 3) Utuh, tidak dicampur dengan bagian hewan lain atau bagian hewan lain yang tidak layak dikonsumsi. 4) Halal, produl hasil ternak yang tidak dilarang secara agama, dan penyembelihannya dilakukan sesuai dengan hukum Islam (Wijiniindyah, 2020).

Berdasarkan Wijiniindyah et al. (2024), tingkat pengetahuan umum masyarakat mengenai daging ASUH tergolong "cukup" (82,14%), pengetahuan spesifik terkait aspek "Utuh" masih relatif rendah (56,48%). Deskripsi rinci mengenai berbagai praktik penipuan, seperti daging "TIREN", penggunaan formalin, dan penyuntikan air, menunjukkan bahwa pemahaman definisi ASUH saja tidak cukup. Perbedaan ciri-ciri daging ayam segar dan pada berbagai penipuan daging ayam ditunjukkan pada Tabel 2, Masyarakat memerlukan pengetahuan praktis dan tindakan nyata untuk mengidentifikasi serta menghindari produk non-ASUH dalam konsumsi sehari-hari mereka, serta memastikan bahwa produksi mereka sendiri mematuhi standar ini. Ciri-ciri pangan ASUH dari berbagai produk hasil ternak dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Ciri-ciri pangan ASUH pada berbagai produk hasil ternak

No.	Produk hasil ternak	Ciri-ciri ASUH
1	Telur	- Bentuk normal - Halus permukaannya - Mengkilap - Tidak terdapat noda/kotoran - Tidak retak
2	Daging Ayam	- Warna putih kemerahan - Bau normal khas daging ayam - Permukaan daging lembab - Serat daging halus - Permukaan bersih - Tekstur kenyal - Tidak ada sisa darah pada pembuluh darah leher dan sayap
3	Daging Sapi	- Warna merah cerah - Bau normal - Permukaan daging lembab - Serabut/serat relatif kasar - Permukaan bersih
4	Daging Kambing	- Warna merah tua - Tekstur kenyal - Serabut/serat halus - Aroma khas kambing
5	Susu	- Warna putih kekuningan - Aroma khas susu - Konsistensi tidak encer - Bersih

Pelatihan pembuatan tahu bakso menunjukkan hasil positif, terlihat dari antusiasme peserta mengikuti setiap tahapan, dimulai dari persiapan adonan dan isian hingga proses pengukusan atau penggorengan. Proses pembuatan tahu bakso ditunjukkan pada Tabel 4. Kualitas tahu bakso yang dihasilkan oleh peserta secara umum sangat baik, dengan tekstur yang kenyal, rasa yang gurih, dan tampilan yang menarik. Pentingnya penerapan prinsip ASUH selama proses produksi ditekankan secara berkelanjutan, memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga higienis dan aman untuk dikonsumsi. Keberhasilan komponen ini tidak hanya terletak pada kemampuan peserta untuk memproduksi tahu bakso, tetapi secara spesifik pada kemampuan mereka untuk menciptakan produk yang sesuai dengan prinsip ASUH dan memiliki nilai jual. Potensi inovasi produk juga dilakukan seperti dengan menambahkan variasi rasa seperti pedas, keju, maupun tetelan. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Putra et al. (2024) dimana inovasi produk dari tahu bakso ialah dengan cara menambahkan beberapa varian rasa.

Tabel 4. Proses pembuatan tahu bakso

No.	Proses pembuatan tahu bakso
1	Masukkan bahan- bahan pada food processor/blender dan haluskan sampai merata, digunakan sebagai adonan isi tahu bakso
2	Iris tahu menjadi 2 bagian berbentuk segitiga
3	Ambil tahu, lubang satu sisi tahu
4	Sendokkan adonan isi tahu bakso ke dalam tahu secukupnya
5	Kukus diatas api sedang 20-30 menit sampai matang Siap disajikan

Minat dan motivasi peserta untuk memulai usaha tahu bakso setelah pelatihan sangat tinggi, seperti yang terungkap dalam sesi wawancara dan diskusi kelompok terarah. Banyak peserta menyatakan keinginan untuk memanfaatkan keterampilan baru ini sebagai sumber pendapatan tambahan atau utama bagi keluarga mereka. Analisis kelayakan usaha tahu bakso di Desa Pendem menunjukkan potensi bisnis yang menjanjikan. Dengan modal awal yang relatif rendah, sebagian besar biaya investasi dialokasikan untuk peralatan dasar seperti kukusan, wajan, dan alat penggiling daging sederhana. Analisis kelayakan usaha tahu bakso sebagai berikut,

Tabel 5. Modal berdasarkan bahan dan alat dalam usaha tahu bakso

No.	Bahan	Alat
1	30 tahu kotak (@Rp. 450 × 30 = Rp.13.500)	Kompor
2	500 gram daging ayam (Rp. 17.500)	Panci kukus
3	3 siung bawang putih (Rp. 500)	Blender/Food Processor
4	1 butir telur (Rp. 1.250)	Piring
5	½ sdt lada bubuk (Rp.1.500)	Sendok
6	1-1,5 sdm garam (Rp. 500)	Pisau
7	1 sdm bawang putih goreng (Rp. 500)	Talenan
8	1 sdm bawang merah goreng (Rp. 500)	Gas LPG 3 kg (Rp. 17.000 ± 1 minggu)
9	300 gram es batu (Rp.500)	
10	150 gram tepung tapioca (Rp. 1.500)	
11	½ sdt baking powder (Rp. 500)	
12	MSG (opsional)	

Berdasarkan Tabel 5, total biaya produksi dalam satu kali produksi ialah Rp. 38.250. Penggunaan 30 tahu kotak dengan 500 gram daging ayam akan menghasilkan ± 60 tahu bakso. Jika satu tahu bakso dijual dengan harga eceran yaitu Rp. 1.000, maka $60 \text{ tahu bakso} \times \text{Rp. } 1000 = \text{Rp. } 60.000$. Keuntungan yang didapatkan ialah $\text{Rp. } 60.000 - \text{Rp. } 38.250 = \text{Rp. } 21.750$. Dalam satu bulan keuntungan yang didapatkan dapat mencapai Rp. 652.500, hal ini menunjukkan kelayakan ekonomi tahu bakso sebagai mata pencaharian alternatif.

Strategi pemasaran juga penting diajarkan, termasuk pemasaran digital sederhana melalui media sosial dan pentingnya pengemasan yang menarik. Pembuatan katalog digital untuk digunakan dalam pemasaran digital memiliki hasil yang efektif meningkatkan pemasaran dan daya saing usaha di era digital (Azizah *et al.*, 2025). Menurut Dinata *et al.* (2024) agar tetap kompetitif dalam ekonomi digital modern, perusahaan harus meningkatkan strategi manajemen mereka. Penggunaan strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan penjualan dan secara berkesinambungan akan meningkatkan pendapatan dari usaha tahu bakso. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh salah satu pengusaha tahu bakso menurut hasil dari Sebayang *et al.* (2025) ialah *grow and built*. Penetrasi pasar, pengembangan produk, dan pengembangan pasar merupakan metode yang digunakan.

Tabel 6. Distribusi hasil evaluasi sebelum dimulainya kegiatan

No.	Pengetahuan sebelum dimulainya kegiatan	n	%
1	Baik	12	40
2	Kurang Baik	18	60
	Total	30	100

Hasil evaluasi sebelum dimulainya kegiatan menunjukkan mayoritas peserta masih kurang paham mengenai pangan ASUH dan bagaimana proses pembuatan tahu bakso. Hal ini terlihat pada Tabel 6, sebagian besar peserta dalam menjawab pertanyaan masih banyak yang salah. Hasil evaluasi yang dilakukan sebelum kegiatan dimulai mengidentifikasi bahwa peserta tidak mengetahui cara mengolah protein hewani secara ASUH. Hasil juga menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK di Desa Pendem kurang memahami alat, bahan, dan prosedur pembuatan tahu bakso.

Tabel 7. Distribusi hasil evaluasi sesudah dimulainya kegiatan

No.	Pengetahuan sesudah dimulainya kegiatan	n	%
1	Baik	28	93
2	Kurang Baik	2	7
	Total	30	100

Setelah penyuluhan dan pelatihan secara langsung, peserta melakukan tes untuk mengetahui bagaimana evaluasi sesudah dimulainya kegiatan. Pada Tabel 7 dapat dilihat bahwa mayoritas peserta mengalami peningkatan dalam memberikan jawaban yang benar. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan para peserta mengenai pangan ASUH maupun pembuatan tahu bakso mengalami peningkatan.

Pengetahuan dan keterampilan yang meningkat ini dapat membuka peluang ibu-ibu PKK di Desa Pendem untuk berwirausaha secara mandiri.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar telah berhasil melaksanakan penyuluhan pangan ASUH dan pelatihan pembuatan tahu bakso sebagai alternatif berwirausaha. Penggabungan antara penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan pangan ASUH dengan pelatihan pembuatan tahu bakso sebagai keterampilan wirausaha yang praktis menjadi salah satu hal yang baru dalam pengabdian ini. Peningkatan pengetahuan tentang makanan ASUH dan keterampilan praktis dalam membuat tahu bakso yang higienis dan bernilai jual adalah keuntungan langsung yang dirasakan oleh peserta. Selain itu, melalui pendekatan pelatihan kewirausahaan ini dapat menambah peluang untuk mendapatkan penghasilan alternatif. Rekomendasi untuk kegiatan pengabdian berikutnya adalah perlunya pendampingan lanjutan dalam aspek pengelolaan usaha dan strategi pemasaran, termasuk pelatihan digital marketing yang berkelanjutan.

Ucapan Terimakasih

Kami ucapkan terimakasih kepada Ibu-Ibu PKK di Desa Pendem dan Pemerintah Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar atas dukungan dan partisipasinya sehingga kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan pangan ASUH dan pelatihan pembuatan tahu bakso dapat terlaksana dengan baik. Kerja sama dan antusiasme yang diberikan menjadi kunci keberhasilan kegiatan ini dan diharapkan dapat memberikan manfaat nyata bagi peningkatan pengetahuan serta kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

Referensi

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2014). Kecamatan Mojogedang dalam Angka 2014
- [Ditjen PKH] Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2014). Daging Ayam ASUH (Dingin/Beku)
- Azizah, A. R., Pambudi, A. T., Laskar, A., Ardiansyah, P., Taufiqi, A., Abimasar, A., & Kediri, I. (2025). Strategi Branding UMKM melalui Pembuatan Katalog Produk Digital untuk Meningkatkan Daya Saing Kedai Tahu Bakso Mama Jo. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 2986–5824. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>
- Dinata, P. A., Istikhoroh, S., Lasiyono, U., & Surabaya, A. B. (2024). Analysis Implementation Strategy Digital Marketing In Era Society 5.0 For Producers Tofu Meatball Mas Arta. *IJEBAR*, 8(3). <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/IJEBAR>
- Juhari, Pribadi, U., & Widayat, R. M. (2021). Pemberdayaan Produksi Tahu Bakso Dan Ketan Lupis, Di Kelurahan Prenggan Kota Gede, Yogyakarta. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 3(3). <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/download/5405/3244>

- Purwanto, B. T., Ekowati, J., Widiandani, T., Hariyadi, D. M., Hendradi, E., Yusuf, H., Purnomo, A. T., Ramadhani, F. A., Siswandono, S., Wiyono, A. S., Yuliati, N., Savitri, O. M. N., Maulia, A., & Rahman, A. (2024). Inovasi Produk Olahan Tahu dan Pengemasannya serta Pengembangan Pemasaran dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Perajin Tahu di Desa Karanganyar Kecamatan Wates Kabupaten Kediri. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(11), 1956–1962. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.8698>
- Putra, D. G. P., Prihandoko, H., Fitri, S. M. N., Sari, F. L., Sriwilujeng, E., Widiastuti, I., Karle, R. T., Romadhoni, L. D., Yusuf, M. S., Anggraini, R. N., Rosanti, F. A., Indartin, B. P., Efendi, R. A., Retnowati, F. B., Ferawati, T. Y., Angely, V. P., Aji, Y. P., Solichudin, M., Wicaksono, E. L., ... Pamungkas, T. G. (2024). Pengembangan Inovasi Pengolahan Tahu Untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Betro. *JPMNT : Jurnal Pengabdian Masyarakat Nian Tana*, 2(1), 120–129. <https://doi.org/10.59603/jpmnt.v2i1.283>
- Sebayang, V. B., Melati, A., Cahya Amalia, D., Praptisia Haryanto, J., Taqy Alya Nuswantari, T., & Zumna Aqilah, F. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Usaha Pada Produk Tahu Bakso Miwiti. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(4). <https://ulilalbabinstitute.id/index.php/J-CEKI/article/download/9026/7427/22245>
- Wijiniindyah, A. (2020). Potret Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Terhadap Daging ASUH di Kecamatan Arut Selatan - Kabupaten Kotawaringin Barat. Strategi Pengembangan Industri Perunggasan Nasional Berbasis Inovasi Dan Sumber Daya Lokal, 143–156. <https://www.researchgate.net/publication/346088940>
- Wijiniindyah, A., Pujiastuti, A., Eko Candra Pratama, & Ida Ketut Mudhita. (2024). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Konsep Daging Sapi “ASUH.” *Wahana Peternakan*, 8(1), 120–132. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v8i1.1407>