

## Pelatihan Pembuatan *Sushi* Sebagai Salah Satu Ide Untuk Berwirausaha

Dwi Prasetyani\*<sup>1</sup>, Alma Evangelista Mahendrastiti<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

<sup>2</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

\*corresponding author: [dwiprasetyani\\_fe@staff.uns.ac.id](mailto:dwiprasetyani_fe@staff.uns.ac.id)

Submitted: 25 Mei 2022, Revised: 31 Agustus 2022, Accepted: 5 Oktober 2022, Published: 10 Oktober 2022

### Abstrak

Seiring dengan adanya pandemi COVID-19, tingkat pengangguran terbuka semakin meningkat dikarenakan banyak perusahaan yang merumahkan para pekerjanya. Maka dari itu, permasalahan pengangguran menjadi polemik yang perlu untuk dicarikan solusi yang tepat. Dalam menanggulangi hal ini merupakan tanggung jawab bersama, kontribusi yang dapat dilakukan bersama adalah dengan membuka lapangan kerja atau dapat dikatakan menjadi wirausaha. Oleh karena itu, guna memberikan daya kekuatan pada masyarakat daerah sekitar Kabupaten Boyolali agar dapat mandiri dengan potensi yang dimiliki, maka diadakannya pelatihan pembuatan *sushi*. *Sushi* dipilih dikarenakan makanan yang populer di kalangan masyarakat meskipun berasal dari Jepang, bahan-bahannya pun mudah untuk didapatkan, merupakan makanan yang kaya akan protein, serta merupakan makanan yang diolah dengan kreativitas, sehingga masyarakat dapat berkreasi sekreatif mungkin. Maka, dengan pelatihan pembuatan *sushi* diharapkan juga menjadi salah satu terwujudnya ekonomi kreatif dengan menjadi wirausaha. Kegiatan ini dilakukan dengan metode demo memasak dan praktik langsung yang dilakukan oleh peserta yang mayoritas adalah para ibu rumah tangga. Dengan metode ini, para peserta sangat antusias dan dapat memahami dengan mudah tahapan demi tahapan proses pembuatan *sushi*. Dari hasil kegiatan ini, para peserta berhasil dalam membuat dua macam *sushi* yaitu *makizushi* dan *oshizushi*.

**Kata kunci** : pengangguran; pelatihan; *sushi*; wirausaha

### Abstract

*Along with the COVID-19 pandemic, the open unemployment rate is increasing because many companies are laying off their workers. Therefore, the unemployment problem becomes a polemic that needs to find the right solution. Tackling this is a shared responsibility. The contribution that can be made together is to create jobs or be said to be entrepreneurs. Therefore, in order to provide strength to the local community around Boyolali Regency so that they can be independent with their potential, sushi-making training is held. Sushi was chosen because it is a popular food, even though it originates in Japan. The ingredients are easy to get, it is a food that is rich in protein, and it is a food that is prepared with creativity so that people can be as creative as possible. So, with sushi-making training, it is hoped that it will also be one of the realizations of the creative economy by becoming an entrepreneur. This activity was carried out using the cooking demonstration method and hands-on practice carried out by the majority of participants who were housewives. With this method, the participants were enthusiastic and could easily understand the stages of the sushi-making process. From this activity's results, the participants made two types of sushi, makizushi and oshizushi.*

**Keywords**: *unemployment; training; sushi; entrepreneur*



## Pendahuluan

Permasalahan pengangguran, saat ini masih kerap diperbincangkan untuk menemukan solusi yang tepat. Dilansir dalam berita Indonesia Investments (2018), Indonesia mampu menurunkan angka pengangguran di Indonesia selama satu decade melalui pertumbuhan makro ekonomi yang terjadi, namun tantangan perihal tenaga kerja masih perlu untuk ditangani oleh pemerintah. Hal ini terjadi dikarenakan sekitar dua juta penduduk di Indonesia memasuki dunia kerja setiap tahunnya, sehingga pemerintah dihadapkan oleh situasi yang perlu menstimulasi adanya penciptaan lapangan kerja baru. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada Februari 2018 yang tercantum dalam berita Indonesia Investments (2018) mengatakan bahwa sekitar 6,9 juta penduduk di Indonesia adalah pengangguran dan sebanyak 36 juta penduduk merupakan pengurus rumah tangga.

Kemudian, penurunan jumlah pengangguran tidak terus berlanjut dikarenakan adanya pandemi COVID-19. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada Agustus 2020, jumlah pengangguran di Indonesia mencapai 9,8 juta orang dan dengan tingkat pengangguran terbuka (TPT) sebesar 7.07%. Selang setahun kemudian, pada Agustus 2021 jumlah pengangguran di Indonesia sejumlah 9,1 juta orang dan dengan tingkat pengangguran terbuka (TPT) sebesar 6,49%. Melalui potret fenomena ini, peningkatan pengangguran menjadi hal yang perlu untuk ditangani oleh pemerintah. Dalam penelitian Baeti (2013) mengatakan bahwa tingkat pengangguran yang tinggi mampu mengakibatkan tidak maksimalnya kesejahteraan masyarakat, sehingga hal ini lah yang perlu untuk diatasi.

Salah satu faktor yang mempengaruhi terjadinya peningkatan jumlah pengangguran adalah kurangnya kapabilitas sumber daya manusia, dimana kapabilitas tersebut meliputi kualitas, pengetahuan, serta keterampilan sumber daya manusia (Niode, 2007). Dalam penelitian Niode (2007) juga menyebutkan bahwa untuk menanggulangi peningkatan jumlah pengangguran merupakan tugas kita bersama, kontribusi yang dapat dilakukan bersama adalah dengan membuka lapangan pekerjaan baru atau dapat dikatakan dengan menjadi wirausaha adalah salah satu cara untuk menanggulangi permasalahan meningkatnya jumlah pengangguran.

Maka dari itu, tidaklah heran jika di tengah masyarakat membutuhkan kehadiran wirausaha sebagai salah satu koneskuensi dari adanya dinamika perkembangan ekonomi (Frinces, 2010). Apalagi ditambah dengan kondisi adanya pandemi COVID-19, dimana perekonomian mengalami penurunan sehingga mengakibatkan banyak perusahaan serta lapangan pekerjaan merumahkan para pekerjanya. Dalam penelitian Maisaroh & Sukhemi (2011) menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat terkait pengetahuan kewirausahaan dengan tujuan memberikan daya kekuatan bagi masyarakat agar masyarakat mampu mandiri dengan potensi diri yang dimiliki.

Oleh karena itu, permasalahan pengangguran menjadi hal yang melatarbelakangi adanya pengabdian masyarakat dengan mengadakan adanya pelatihan pembuatan *sushi* guna sebagai salah satu ide masyarakat untuk mulai berwirausaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di lingkungan terdekat terlebih dahulu yaitu di daerah Kabupaten Boyolali. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada Februari 2018, jumlah pengangguran di Kabupaten Boyolali sejumlah 11.765 jiwa serta jumlah bukan angkatan kerja di Kabupaten Boyolali sejumlah 210.575 jiwa, dengan tingkat pengangguran terbuka sebesar 2,18% (Badan Pusat Statistik, 2018). Kemudian semenjak adanya pandemi COVID-19, berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada Agustus 2020, terjadi peningkatan tingkat pengangguran terbuka sebesar 5,28 persen. Maka, dengan adanya pelatihan pembuatan *sushi* ini diharapkan mampu memberikan bekal tambahan bagi masyarakat sekitar dan dapat sebagai lahan pekerjaan baru, sehingga tingkat pengangguran terbuka dapat semakin menurun dan dapat dijadikan sebagai lahan pekerjaan sampingan bagi ibu rumah tangga di sekitar Kabupaten Boyolali. Dampak positif lain yang diharapkan dengan diadakannya pelatihan pembuatan *sushi* ini adalah mampu mewujudkan ekonomi kreatif di tengah masyarakat, sebab melalui kegiatan pelatihan dan pengembangan sangat efektif dalam mencetak para wirausaha baru guna mewujudkan ekonomi kreatif (Hasanah, 2015).

*Sushi* dipilih untuk dijadikan sebagai objek pelatihan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dikarenakan *sushi* digemari oleh para remaja dan sebagian besar masyarakat serta alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan *sushi* pun mudah untuk ditemui dan didapatkan. Selain itu, *sushi* merupakan makanan yang berasal dari

Jepang dan populer di kalangan masyarakat (Anis, 2017). Bahkan apabila *sushi* dibandingkan dengan makanan cepat saji yang juga tengah populer di masyarakat, *sushi* jauh lebih sehat dikarenakan kandungan lemak dan sodium yang rendah namun kandungan protein yang tinggi (Anis, 2017). Oleh karena itu, di beberapa kali kesempatan *sushi* dijadikan sebagai salah satu jenis makanan yang dijadikan sebagai olahan makanan guna meningkatkan gizi pada balita terutama dalam memenuhi protein para balita (Prameswari, Kurnia dan Susilo, 2019; Rahayu, Sukdiah dan Mantika, 2019). Tidak hanya itu saja, namun dengan mengenalkan *sushi* kepada masyarakat di sekitar daerah Kabupaten Boyolali mampu meningkatkan kreativitas dalam mengolah makanan, seperti yang dilakukan oleh Listyaningsih, Ainie dan Windhasari (2018) di daerah Kecamatan Rungkut, Surabaya.

Kegiatan pengabdian ini juga sebelumnya telah dilakukan oleh Noviana, Trahutami, Hesti dan Rosliana (2017) kegiatan tersebut dilakukan dengan melibatkan mahasiswa Program Studi Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro. Kegiatan pelatihan tersebut diselenggarakan guna memperdalam mata kuliah Kewirausahaan. Sebab, Noviana dkk. (2017) berpendapat bahwa dengan adanya mata kuliah Kewirausahaan belum dirasa cukup untuk memahami apa itu kewirausahaan. Dengan diadakan pelatihan kewirausahaan, (Noviana et al., 2017) mengharapkan agar kegiatan tersebut dapat menekan jumlah pengangguran terpelajar dan mampu membuka lapangan pekerjaan baru. Hal ini yang turut menginspirasi kegiatan pengabdian masyarakat di daerah Kabupaten Boyolali guna meningkatkan semangat berwirausaha melalui pelatihan pembuatan *sushi*.

### Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan memberikan pelatihan proses pembuatan *sushi* guna sebagai salah satu ide untuk berwirausaha. Kegiatan ini diikuti oleh 30 orang dengan mayoritas adalah ibu rumah tangga. Salah satu sasaran dari diadakannya kegiatan pengabdian ini adalah ibu rumah tangga, harapannya walaupun ibu rumah tangga termasuk ke dalam bukan angkatan kerja, namun setidaknya mampu meningkatkan produktivitas para ibu rumah tangga dan membuka lahan pekerjaan baru.

Kegiatan pelatihan pembuatan *sushi* ini hanya berfokus pada proses pembuatan *sushi* jenis *makizushi* dan *oshizushi*. Berdasarkan Goff (1998) *makizushi* merupakan gulungan nasi yang menyerupai lontong yang terdapat isian pada bagian tengah gulungan nasi tersebut. Isian gulungan nasi tersebut dapat berupa berbagai jenis makanan *seafood* seperti salah satunya adalah *nigirizushi*. Alternatif isian lainnya adalah dapat berupa potongan sayuran atau telur dadar. Pembungkus gulungan nasi tersebut dapat dengan menggunakan lembaran rumput laut yang telah diolah atau sering disebut dengan *nori*. Saran penyajian dari *makizushi* ini dapat dengan cara dipotong-potong sehingga menyerupai roda, kemudian disantap dengan menyelupkan ke dalam saus *shoyu*. Sementara itu, *oshizushi* merupakan *sushi* yang dibuat dengan cara menggunakan cetakan wadah berbentuk persegi. Kemudian pembungkus yang digunakan adalah lembaran kulit dengan bahan dasar tahu Jepang (*tofu*).

Alat dan bahan yang digunakan selama proses pembuatan *sushi* mudah untuk dijangkau oleh para peserta. Alat yang diperlukan antara lain penanak nasi, *makisu* yang merupakan alat penggulung nasi terbuat dari bambu, pisau, teflon, kompor, cetakan persegi, mangkok kecil dan piring untuk penyajian. Sementara untuk bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain seperti beras, cuka khusus *sushi*, lembaran *nori*, telur, sosis, wortel, timun, kecap asin, dan air matang. Bahan yang menjadi perhatian khusus dalam pembuatan *sushi* adalah beras, sebab beras yang digunakan dalam pembuatan *sushi* memang selayaknya adalah beras Jepang. Namun, beras Jepang memang sulit untuk dijumpai di Indonesia. Oleh karena itu, sebagai alternatifnya dapat mencampurkan beras lokal Indonesia dengan beras ketan. Namun, dalam mencampurkan kedua beras tersebut perlu untuk memperhatikan takaran perbandingannya yaitu antara beras dan beras ketan adalah 1:1/14.

Agar proses pembuatan *sushi* dapat lebih mudah dipahami, maka dilakukan dengan praktik demo memasak. Demo pembuatan *sushi* ini kemudian juga langsung diikuti oleh para peserta, sehingga para peserta dapat langsung praktik di setiap langkah pembuatannya dengan tentunya dibantu langsung oleh seorang ahli dalam pembuatan *sushi*. Oleh karena itu, diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan *sushi* melalui demo memasak maka peserta dapat lebih mudah untuk memahami tahapan demi tahapan proses pembuatan sehingga mampu meningkatkan keterampilan pada peserta yang pada akhirnya mampu memantik ide para peserta untuk berwirausaha dengan menjadi pengusaha *sushi*.

## Hasil Dan Pembahasan

Pada bagian subbab ini bertujuan untuk menjelaskan alat dan bahan yang digunakan serta urutan-urutan tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan *sushi*. Alat dan bahan yang perlu untuk disiapkan antara lain sebagai berikut:

1. Alat
  - a. Penanak nasi  
Alat ini digunakan untuk menanak nasi yang akan diolah menjadi *sushi*.
  - b. *Makisu*  
*Makisu* merupakan alat penggulung nasi yang terbuat dari bambu.
  - c. Pisau  
Alat ini digunakan untuk memotong bahan-bahan lainnya serta digunakan untuk menyajikan *sushi* menjadi beberapa potong.
  - d. Teflon
  - e. Kompor
  - f. Cetakan Persegi
  - g. Mangkok Kecil  
Mangkok ini digunakan sebagai wadah saus *shoyu* pada saat *sushi* siap disajikan.
  - h. Piring  
Piring ini digunakan untuk menyajikan *sushi* yang telah siap untuk dinikmati.
2. Bahan
  - a. Beras  
Dalam hal ini beras yang akan digunakan adalah beras lokal Indonesia dan beras ketan, dengan perbandingan 1:1/4 sehingga agar mendapatkan tekstur yang mirip dengan beras Jepang yang sifatnya lebih lengket daripada beras yang sering dijumpai di Indonesia. Dengan memperhatikan perbandingan tersebut, apabila beras lokal Indonesia yang disediakan sebanyak 1 kg maka beras ketan yang dicampurkan adalah sebanyak 1/4 kg.
  - b. Cuka  
Cuka diperlukan untuk sebagai bahan campuran pada nasi.
  - c. *Nori*  
*Nori* merupakan lembaran rumput laut yang telah diolah untuk menggulung nasi beserta isiannya.
  - d. Telur  
Telur ini perlu dimasak menjadi telur dadar.
  - e. Sosis  
Sosis ini merupakan salah satu pilihan *frozen food* yang digunakan sebagai isian *sushi*.
  - f. Wortel  
Wortel ini perlu direbus terlebih dahulu, kemudian dipotong memanjang.
  - g. Timun  
Timun yang sering digunakan dalam membuat *sushi* disebut dengan *kyuri*. Timun tersebut perlu untuk dipotong memanjang. Terdapat perbedaan antara timun yang sering dijumpai di Indonesia dengan *kyuri*, perbedaannya yaitu daging buah yang lebih padat, tidak berair dan biji buahnya pun lebih kecil dan lebih sedikit.
  - h. Kecap Asin  
Kecap asin ini digunakan sebagai saus *shoyu* untuk sausocol saat menyantap *sushi*.
  - i. Air Matang  
Air matang diperlukan untuk merekatkan *nori* pada saat menggulung nasi.

Pada kegiatan ini sebanyak 30 ibu rumah tangga langsung melihat demo memasak yang dilakukan oleh seorang ahli dalam hal mengolah *sushi* dan kemudian langsung melakukan praktik mengolah *sushi*.



Gambar 1 Kegiatan demo memasak *sushi*

Pada Gambar 1 terlihat bahwa para peserta sedang memperhatikan demo memasak. Dengan memperhatikan demo memasak tersebut, para peserta dapat dengan saksama mengetahui proses dari tahapan demi tahapan proses pembuatan *sushi*.



Gambar 2 Para peserta mulai mencoba praktik

Pada Gambar 2 terlihat bahwa para peserta mencoba untuk praktik secara langsung sesuai arahan pada saat demo memasak tengah berlangsung. Hal ini dilakukan agar para peserta tidak hanya semata-mata memperhatikan demo memasak saja namun para peserta juga dapat praktik langsung.

Urut-urutan tahapan dalam proses pembuatan *makizushi* adalah sebagai berikut:

- a. Langkah pertama yang dilakukan adalah tentu nya memasukkan campuran 1:1/4 beras lokal Indonesia dengan beras ketan ke dalam alat penanak nasi. Kemudian, setelah nasi tersebut telah matang dan masih panas, maka tambahkan cuka khusus sushi sebanyak 5 hingga 6 sendok makan atau sesuai dengan selera.
- b. Kemudian siapkan *makisu* untuk menggulung nasi dengan meletakkan *nori* di atas *makisu* terlebih dahulu kemudian di atas *nori* tersebut dilapisi nasi dengan ketebalan kira-kira 1 cm. Lalu sisakan kira-kira 3 cm ujung *nori* yang tidak dilapisi dengan nasi untuk menutup gulungan tersebut.
- c. Selanjutnya mengisi isian *sushi* dengan menata wortel, *kyuri*, telur dadar, sosis di atas nasi tersebut kira-kira 3 cm dari ujung nasi.
- d. Padatkan gulungan nasi tersebut dengan alat bantuan berupa *makisu*.
- e. Apabila gulungan sudah dirasa padat, maka rekatkan gulungan tersebut dengan mengoleskan air matang.
- f. Setelah gulungan sudah siap, maka potonglah gulungan nasi tersebut dengan ketebalan sekitar 1 hingga 1 1/2 cm.
- g. *Makizushi* siap dihidangkan dengan saus *shoyu*.



Gambar 3 *Makizushi* yang telah siap dihidangkan

Sedangkan urutan tahapan dalam proses pembuatan *oshizushi* adalah sebagai berikut:

- a. Langkah pertama yang dilakukan adalah tentu nya memasukkan campuran 1:1/4 beras lokal Indonesia dengan beras ketan ke dalam alat penanak nasi. Kemudian, setelah nasi tersebut telah matang dan masih panas, maka tambahkan cuka khusus sushi sebanyak 5 hingga 6 sendok makan atau sesuai dengan selera.
- b. Kemudian masukkan nasi tersebut ke dalam cetakan persegi.
- c. Lalu tumpuk nasi tersebut dengan telur dadar.
- d. Rekatkan dengan lembaran *nori* yang telah dipotong menyerupai tali untuk melingkari tumpukan nasi dan telur dadar tersebut, sebagai ganti dari *tofu*.
- e. *Oshizushi* siap dihidangkan dengan saus *shoyu*.



Gambar 4 *Oshizushi* yang telah siap dihidangkan



Gambar 5 Para ibu rumah tangga yang mengikuti kegiatan pelatihan

## Kesimpulan

Pelatihan pembuatan proses *sushi* merupakan salah satu upaya untuk menurunkan tingkat pengangguran serta meningkatkan produktivitas para ibu rumah tangga. Melalui kegiatan ini, para peserta yang sebagian besar adalah para ibu rumah tangga menjadi memiliki bekal tambahan yaitu terampil dalam mengolah *sushi*, sehingga dalam hal ini mampu dijadikan sebagai ide inspirasi untuk berwirausaha. Bahkan selama kegiatan ini berlangsung, para peserta sangat antusias dan mudah untuk memahami tahapan demi tahapan pembuatan *sushi*. Para peserta pun menyambut kegiatan ini dengan positif dan mayoritas mampu menyerap beberapa inspirasi sebagai ide untuk berwirausaha. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik dan sasaran dari adanya kegiatan ini pun tercapai. Namun, hal yang dapat lebih dikembangkan dari kegiatan pelatihan ini adalah dengan memberikan pelatihan pembuatan sushi dengan mengkolaborasikan dengan cita rasa nusantara, seperti misalnya memadukan *sushi* dengan isian daging rendang, ayam geprek, atau menggulung nasi goreng. Hal ini agar menunjukkan adanya kolaborasi budaya antara Jepang dengan Indonesia yang dapat menjadi ide berwirausaha dengan nilai jual tersendiri.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Paguyuban Ibu Rumah Tangga yang tinggal di sekitar Kabupaten Boyolali, terutama di sekitar Jl. Merbabu atas partisipasi para ibu rumah tangga dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Selain itu, penulis turut mengucapkan terima kasih kepada pengelola “RumahKu” yang beralamat di Jl. Merbabu No. 89, Boyolali yang telah bersedia untuk menjadi tuan rumah dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini.



### Daftar Pustaka

- Anis, S. (2017). Review Literatur: Sushi dalam Perspektif Kesehatan Masyarakat Veteriner, Sosial, Budaya dan Ekonomi . *Diagnosa Veteriner*, 16(3).
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Badan Pusat Statistik*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Badan Pusat Statistik*. In *Badan Pusat Statistik*.
- Baeti, N. (2013). Pengaruh Pengangguran, Pertumbuhan Ekonomi, dan Pengeluaran Pemerintah terhadap Pembangunan Manusia Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah Tahun 2007-2011. *Economics Development Analysis Journal*, 2(3).
- Frinces, Z. H. (2010). Pentingnya Profesi Wirausaha di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan* , 7(1).
- Goff, J. (1998). *The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan*.
- Hasanah, L. L. N. (2015). Pengembangan wirausaha muda ekonomi kreatif berbasis budaya di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Studi Pemuda*, 4(2), 268-280.
- Indonesia Investments. (2018). Pengangguran di Indonesia. *Indonesia Investments*. <https://www.indonesia-investments.com/id/keuangan/angka-ekonomi-makro/pengangguran/item255>
- Listyaningsih, Ainie, I., & Windhasari, F. (2018). Pelatihan “Sushi, Onigiri, dan Takoyaki” bagi UMKM Kecamatan Rungkut, Surabaya. *Seminar Internasional (EKCLL) 6th Enrichment of Career by Knowledge of Language and Literature*.
- Maisaroh, S., & Sukhemi. (2011). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Budaya Kewirausahaan Untuk Mengurangi Pengangguran dan Kemiskinan. *Jejak: Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan*, 4(10).
- Niode, I. Y. (2007). Peran Wirausaha sebagai Alternatif Solusi Mengatasi Masalah Pengangguran. *Jurnal INOVASI*, 4(1).
- Noviana, F., Trahutami, S. I., ANR, E. I. H., & Rosliana, L. Pelatihan Membuat Sushi Sebagai Salah Satu Upaya Mencetak Wirausahawan. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 12-17.
- Prameswari, G. N., Kurnia, A. R., & Susilo, M. T. (2019). Peningkatan Pengetahuan Ibu melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Ikan. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3(3), 469-478.
- Rahayu, D. T., Sukdiah, D., & Mantika, B. A. (2019). Variasi Olahan Ikan Lele “Sushi Roll Lele” Untuk Balita Gizi Buruk Dan Gizi Kurang Di Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri Tahun 2019. In *Prosiding (SENIAS) Seminar Pengabdian Masyarakat*.