
Peningkatan Keterampilan Pembuatan dan Perencanaan Usaha *Bakery* dan Kuliner Khas bagi Andikpas LPKA Kelas I Palembang

Rita Martini¹⁾ | A. Jalaludin Sayuti²⁾ | Tiur Simanjuntak³⁾ | Febrianty⁴⁾ | Fahmi Ajismanto⁵⁾ | Guntoro Barovich⁶⁾

1,2,3) Sriwijaya State Polytechnic, Palembang, Indonesia, 4) Malahayati University, Bandar Lampung, Indonesia, 5,6) Jakarta International University, Jakarta, Indonesia

ritamartini@polsri.ac.id | jalaludinsayuti@polsri.ac.id | simanjuntaktiur@gmail.com |

febrianty@malahayati.ac.id | fahmi@jiu.ac | guntoro@jiu.ac

Abstrak: LPKA Kelas I Palembang adalah Lembaga Pembinaan Khusus Anak di Palembang. Pelatihan dan Pendampingan ini bertujuan untuk memberdayakan peserta agar dapat mandiri secara ekonomi melalui pengembangan bisnis kuliner dan bakery. Pelatihan dan pendampingan ini diharapkan memberikan dampak positif dan bermanfaat bagi peserta dalam merencanakan masa depan dan meningkatkan pemahaman tentang usaha bisnis khususnya untuk melalui usaha rintisan. Sebanyak 30 peserta dari Andikpas LPKA Kelas I Palembang yang menjalani sisa hukuman yang tidak lama lagi telah mengikuti program ini selama 1 semester, dipandu oleh tim pengabdian yang terdiri dari 6 dosen yang berasal dari 3 perguruan tinggi yang berkolaborasi. Pelatihan dan pendampingan ini menggunakan RPS (Rencana Pembelajaran Semester) Bisnis dan Kewirausahaan Berkelanjutan yang diuji coba penerapannya di LPKA. Peserta diberikan pembekalan kewirausahaan, pengetahuan, dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk memulai dan mengelola usaha. Selain fokus pada teknik pembuatan kue dan kuliner khas Palembang, pelatihan ini juga mencakup aspek manajemen usaha, pemasaran, dan keahlian interpersonal. Setelah mengikuti pelatihan ini, diharapkan peserta dapat mandiri secara ekonomi melalui pengembangan bisnis kuliner dan bakery. Hasil dari kegiatan pengabdian ini secara umum dinilai memberikan dampak positif dan bermanfaat bagi peserta, terutama dalam membantu mereka merencanakan masa depan dan meningkatkan pemahaman tentang kewirausahaan dan perencanaan usaha bisnis.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Kuliner, Bakery, RPS, Andikpas LPKA

Pendahuluan

Berdasarkan data dari Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA) Kelas I Palembang pada bulan April 2023, telah terjadi peningkatan jumlah anak didik (andikpas) pada tahun 2023 menjadi 252 orang, naik dari tahun sebelumnya. Jumlah tersebut terdiri dari 193 dewasa dan 59 anak-anak. Andikpas yang akan menyelesaikan masa hukuman 1 - 2 tahun ke depan $\pm 35\%$. Langkah nyata dalam pembekalan kewirausahaan adalah memberikan pembinaan dan keterampilan usaha kepada andikpas agar tidak kembali lagi ke Lembaga Pemasyarakatan atau melakukan pelanggaran hukum kembali. Berbagai pembinaan juga telah dilakukan di LPKA. Tujuan dari pembinaan ini bukan hanya untuk mengisi waktu luang andikpas selama mereka berada di lembaga pembinaan, namun lebih pada proses transformasi di mana mereka dapat berubah menjadi individu yang lebih baik, menyadari kesalahan mereka, dan berkomitmen untuk tidak mengulanginya. Selain itu, penting juga bagi mereka untuk menjadi mandiri dan memiliki kualitas hidup yang baik.

Selain itu, LPKA telah berhasil mengubah nuansa Lembaga Pemasyarakatan (lapas) menjadi lembaga pembinaan yang layak untuk usia anak dengan mengubah ruangan dan bentuknya serta

menyediakan fasilitas yang nyaman bagi anak didik LPKA Kelas I Palembang. Pada dasarnya, LPKA Kelas I Palembang sama dengan lapas lain, (Febrianty et al., 2018)

Oleh karenanya, Tim Pengabdian melakukan Program Pengabdian dengan melaksanakan pelatihan dan pendampingan keterampilan pembuatan dan perencanaan usaha bakery dan kuliner khas Palembang (pempek) bagi andikpas yang akan menyelesaikan masa hukumannya dalam waktu dekat. Sebelumnya, Tim pengabdian sudah melakukan survey awal untuk menetapkan peminatan kewirausahaan sehingga didapatkan salah satu peminatannya adalah usaha bakery dan kuliner khas Palembang. Hal ini satunya dikarenakan di Sumatera Selatan khususnya dan Palembang umumnya, bakery dan kuliner pempek tetap menjadi makanan cemilan yang tetap digemari oleh masyarakat setempat. Meski berbagai jenis kuliner baru bermunculan, kepopuleran pempek dan produk bakery tidak pernah pudar. Apalagi harga dan jenis bahan bakery dan pempek ini dapat bervariasi untuk berbagai kalangan sehingga tetap menjadi peluang usaha bisnis masa depan yang tetap sangat menarik.

Tujuan dari pelatihan dan pendampingan ini adalah sebagai berikut:

1. Mempersiapkan peserta Andikpas LPKA Kelas I Palembang dengan pengetahuan dan keterampilan praktis yang diperlukan dalam pembuatan produk bakery dan kuliner khas Palembang.
2. Memberikan pemahaman mendalam tentang berbagai aspek bisnis, yang mencakup perencanaan usaha, manajemen keuangan, serta strategi pemasaran.
3. Mendorong peserta untuk menunjukkan kreativitas dan inovasi dalam menciptakan produk bakery dan kuliner lokal yang unik.
4. Membangun sikap profesionalisme, etika kerja yang baik, dan tanggung jawab sosial dalam konteks bisnis kuliner.
5. Memberikan bimbingan langkah demi langkah yang praktis untuk memulai dan mengelola usaha di bidang bakery dan kuliner lokal.

Manfaat dari pelatihan dan pendampingan ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat produk bakery dan kuliner khas Palembang.
2. Memperdalam pemahaman peserta tentang aspek-aspek bisnis, yang akan membantu mereka dalam mengelola usaha mereka sendiri.
3. Memberikan kesempatan kepada peserta untuk berkembang dan berpotensi menjadi calon wirausaha di bidang kuliner.
4. Mendukung integrasi sosial dan ekonomi peserta Andikpas LPKA dalam masyarakat setempat. Berkontribusi sebagai langkah penting menuju kemandirian ekonomi dan keberlanjutan bagi andikpas. Dimana keberlanjutan sebuah usaha dinilai dari eksistensinya dan konsistensinya dalam dunia usaha, (Pratiwi et al., 2022).

Tim pengabdian pada program ini menerapkan uji coba RPS (Rencana Pembelajaran Semester) Bisnis dan Kewirausahaan Berkelanjutan. Hal ini dimaksudkan untuk membuat pola terstandar dengan baik untuk pembelajaran kewirausahaan yang selanjutnya dapat diterapkan pada tiap peminatan pembinaan kewirausahaan yang dilakukan oleh LPKA.

Beberapa poin penting yang dijadikan acuan dalam RPS Bisnis dan Kewirausahaan Berkelanjutan bagi pembelajaran kewirausahaan andikpas di LPKA:

- a) Pemahaman Dasar Bisnis dan Kewirausahaan: Memperkenalkan konsep dasar bisnis dan kewirausahaan, meliputi definisi, jenis-jenis bisnis, serta peran dan fungsi wirausaha dalam ekonomi.
- b) Riset Pasar: Mengajarkan bagaimana melakukan riset pasar untuk memahami kebutuhan dan preferensi konsumen. Ini termasuk teknik mengumpulkan dan menganalisis data pasar.
- c) Perencanaan Bisnis: Membahas langkah-langkah dalam membuat rencana bisnis yang efektif termasuk analisis SWOT, penentuan target pasar, dan strategi pemasaran.
- d) Manajemen Keuangan: Mengajarkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan, termasuk pengelolaan kas, perencanaan anggaran, dan pengendalian biaya. Artinya memberikan ilmu pengetahuan bagi andikpas yang nantinya akan menjadi pelaku usaha untuk dapat mengatur keuangan dengan memaksimalkan pendapatan dan mengelola pengeluaran usaha, (Febrianty et al., 2022). Salah satu masalah utama dalam pengembangan usaha rintisan adalah pengelolaan laporan

- keuangan. Pengelolaan yang baik memerlukan keterampilan akuntansi yang baik dari pelaku usaha. Namun, pengetahuan akuntansi pelaku usaha, atau pembuat laporan keuangan, masih kurang sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, (Febrianty & Divianto, 2017).
- e) Strategi Pemasaran: Menyampaikan berbagai strategi pemasaran dan promosi, serta bagaimana memilih yang paling efektif untuk bisnis mereka. Dimana memberikan pemahaman pula untuk dapat membuat strategi pemasaran produk yang sudah harus memanfaatkan teknologi digital marketing secara optimal, (Sayuti, 2021). Disamping itu, Sistem informasi telah menjadi pendukung penting bagi strategi dan tujuan bisnis dalam penyesuaian massal, peningkatan kualitas produk dan layanan, diferensiasi kompetitif, otomatisasi proses bisnis, dan lain sebagainya. Penyelarasan strategis yang dilakukan perusahaan dapat meningkatkan efisiensi, menciptakan hambatan bagi pendatang baru dalam pangsa pasar yang sudah mapan, meningkatkan hubungan dengan konsumen dan pemasok, menciptakan produk/jasa yang inovatif, solusi bisnis baru, dan sebagainya. Kegagalan dalam penyelarasan ini dapat meningkatkan biaya dan hilangnya peluang, (Febrianty & Divianto, 2020).
 - f) Aspek Hukum dan Etika Bisnis: Memberikan pemahaman tentang regulasi bisnis lokal dan nasional, serta etika dalam menjalankan bisnis.
 - g) Bisnis Berkelanjutan: Mengajarkan konsep bisnis berkelanjutan dan bagaimana menerapkannya dalam praktek bisnis. Ini termasuk pengetahuan tentang manajemen sumber daya, efisiensi energi, dan tanggung jawab sosial perusahaan.
 - h) Praktik Bisnis: Sesi praktik dimana andikpas dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari dalam konteks bisnis nyata. Ini dapat berupa proyek kelompok untuk membuat dan menjalankan bisnis kecil.
 - i) Pembinaan dan Evaluasi: Melakukan evaluasi berkala untuk melihat perkembangan pengetahuan dan keterampilan andikpas. Feedback dan bimbingan akan diberikan untuk membantu mereka memperbaiki kekurangan dan mempertahankan kekuatan mereka.

Realisasi Kegiatan

Lokasi pengabdian untuk kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Andikpas dilaksanakan di LPKA Kelas I Palembang. Waktu pelaksanaan program selama 6 bulan (Juni - November 2023) dan diikuti oleh 30 peserta andikpas. Tim pengabdian terdiri dari 6 orang yang merupakan kolaborasi dari 3 perguruan tinggi. Pelaksanaan praktik pembuatan bakery dan kuliner dibantu langsung oleh instruktur dari UMKM Usaha Kuliner Pemppek dan Roti di Palembang.



Gambar 1.1. Kegiatan dalam mengumpulkan masukan dalam rangka penyusunan RPS Bisnis dan Kewirausahaan Berkelanjutan

Tim pengabdian melaksanakan uji coba RPS Bisnis dan Kewirausahaan Berkelanjutan yang telah disusun oleh tim. Dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan dengan menerapkan metode:

1. Ceramah dan Diskusi: Metode ini melibatkan penyampaian materi secara verbal oleh Tim, diikuti oleh sesi diskusi untuk membahas konsep dan ide yang disampaikan.
2. Studi Kasus: Menggunakan kasus bisnis nyata untuk menganalisis dan memahami konsep dan prinsip bisnis. Ini membantu peserta untuk melihat bagaimana teori diterapkan dalam praktik.
3. Pelatihan Praktis: Sesi praktik dimana peserta dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari. Misalnya, membuat rencana bisnis atau menjalankan bisnis kecil.
4. Pembelajaran Berbasis Proyek: Memberikan tugas proyek kepada peserta untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari dalam konteks nyata.
5. Evaluasi dan Umpan Balik: Melakukan evaluasi berkala untuk melihat perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta. Umpan balik diberikan untuk membantu mereka memperbaiki kekurangan dan mempertahankan kekuatan mereka. Tim pengabdian juga melakukan pengukuran atas dampak yang dirasakan oleh peserta melalui kuesioner yang menunjukkan harapan/kepentingan dan kinerja/kepuasan, (Martini et al., 2022).



Gambar 1.2. Pelatihan Pembuatan dan Perencanaan Usaha Bakery

Hasil



Gambar 1.3. Pelatihan Pembuatan dan Perencanaan Usaha Kuliner Khas (Pempek)

Hasil

Adapun Hasil dari Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan yang diberikan untuk Para Andikpas LPKA Kelas I Palembang, yakni :

1. Meningkatkan Keterampilan: Pelatihan ini akan memberikan keterampilan teknis dalam membuat berbagai jenis produk bakery, yang akan sangat berguna bagi Andikpas setelah keluar dari LPKA.
 2. Membuka Peluang Usaha: Dengan keterampilan yang dimiliki, Andikpas akan memiliki kesempatan untuk membuka usaha bakery mereka sendiri atau bekerja di industri bakery.
 3. Meningkatkan Rasa Percaya Diri: Dengan memiliki keterampilan dalam membuat bakery, Andikpas akan merasa lebih percaya diri untuk memulai usaha setelah keluar dari LPKA.
- Berikut adalah beberapa metode pelatihan pembuatan Bakery yang berkelanjutan:
- a. Pelatihan Tatap Muka: Ini adalah metode pelatihan yang paling umum, di mana instruktur dapat mengajarkan teknik dan resep secara langsung kepada peserta pelatihan.
 - b. Pelatihan Online: Dengan perkembangan teknologi, pelatihan ini bisa dilakukan secara online melalui video atau webinar.
 - c. Praktek Langsung: Praktek langsung sangat penting dalam pelatihan pembuatan bakery. Andikpas harus belajar bagaimana mencampur bahan, membentuk adonan, dan memanggang.
 - d. Studi Kasus: Menganalisis studi kasus dari usaha bakery yang sukses dapat memberikan wawasan dan pemahaman lebih baik tentang bagaimana menjalankan usaha bakery.
 - e. Pelatihan Berkelanjutan: Pelatihan tidak harus berakhir setelah Andikpas keluar dari LPKA. Pelatihan berkelanjutan dapat membantu mereka tetap update dengan trend dan teknik terbaru dalam industri bakery.

Pelatihan pembuatan kuliner khas Palembang memiliki berbagai manfaat bagi Andikpas LPKA, antara lain:

1. Meningkatkan Keterampilan: Pelatihan ini akan membekali Andikpas dengan keterampilan teknis dalam memasak makanan khas Palembang, yang akan sangat berguna bagi mereka setelah keluar dari LPKA.
2. Membuka Peluang Usaha: Dengan keterampilan yang dimiliki, Andikpas akan memiliki kesempatan untuk membuka usaha kuliner mereka sendiri atau bekerja di industri terkait.
3. Meningkatkan Rasa Percaya Diri: Memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memasak kuliner khas Palembang dapat meningkatkan rasa percaya diri Andikpas untuk memulai usaha setelah keluar dari LPKA.

Berikut adalah beberapa metode pelatihan pembuatan kuliner khas Palembang yang berkelanjutan:

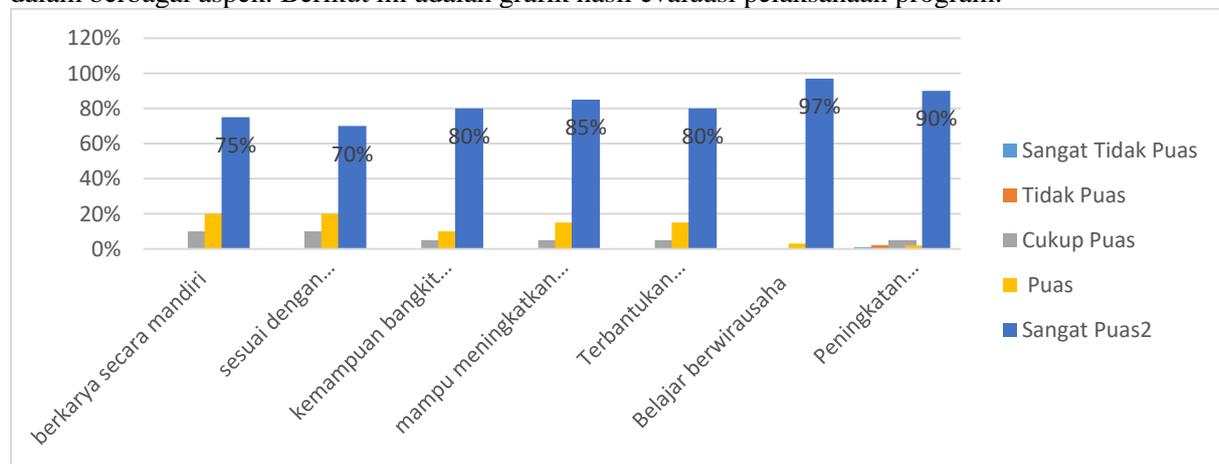
- a. Pelatihan Tatap Muka: Metode ini memungkinkan instruktur untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan secara langsung kepada peserta pelatihan.
- b. Pelatihan Online: Dengan perkembangan teknologi, pelatihan ini bisa dilakukan secara online melalui video atau webinar via zoom.
- c. Praktek Langsung: Praktek langsung sangat penting dalam pelatihan memasak. Andikpas harus belajar bagaimana memilih bahan, meracik bumbu, dan teknik memasak yang tepat. Studi Kasus: Menganalisis studi kasus dari usaha kuliner yang sukses bisa memberikan wawasan dan pemahaman lebih baik tentang bagaimana menjalankan usaha kuliner. Guna meningkatkan pemahaman dan kemampuan andikpas secara mandiri, maka tim pengabdian memberikannya dalam studi kasus sederhana, (Febrianty & Fatmariansi, 2020).
- d. Pelatihan Berkelanjutan: Pelatihan tidak harus berakhir setelah Andikpas keluar dari LPKA. Pelatihan berkelanjutan dapat membantu mereka tetap update dengan tren dan teknik memasak terbaru.

Berikut ini adalah gambaran tentang hasil kuesioner kepuasan mitra terhadap pelaksanaan program pengabdian kepada Andikpas LPKA Kelas 1 Palembang, yang bertujuan untuk mengevaluasi kinerja dan efektivitas program:

1. Program pengabdian telah berhasil memberdayakan Andikpas untuk berkarya secara mandiri.

2. Pelaksanaan program telah disesuaikan dengan kebutuhan dan minat Andikpas.
3. Program telah memberikan bekal kewirausahaan dan keterampilan lainnya kepada Andikpas LPKA.
4. Pelaksanaan program telah meningkatkan pemahaman praktis Andikpas LPKA dalam berbagai aspek belajar.
5. Andikpas LPKA telah memperoleh manfaat berupa pengalaman, pengetahuan, dan penguasaan keterampilan praktis dari pelaksanaan program pengabdian ini.
6. Program pengabdian telah menumbuhkan minat Andikpas LPKA untuk menjadi seorang wirausahawan atau membuka usaha bakery dan kuliner khas Palembang.
7. Andikpas LPKA telah memperoleh manfaat yang akan menjadi bekal mereka untuk masa depan setelah keluar dari LPKA.

Berdasarkan kuesioner evaluasi untuk semua peserta pelatihan dan pendampingan, didapatkan hasil bahwa pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada Andikpas LPKA Kelas I Palembang memberikan dampak positif dan manfaat signifikan bagi masa depan mereka. Sebanyak 75% Andikpas telah berhasil memberdayakan diri dan mampu berkarya secara mandiri. Menurut 70% Andikpas, pelatihan ini telah memberikan bekal berupa kemampuan untuk bangkit serta keterampilan tambahan lainnya. Selanjutnya, 80% Andikpas menegaskan bahwa program telah membekali mereka dengan kemampuan untuk semangat berwirausaha dan mendapatkan keterampilan baru. Lebih lanjut, 85% Andikpas menyatakan bahwa pembelajaran selama program pendampingan telah berhasil meningkatkan daya nalar mereka. Dalam hal penguasaan ilmu, 80% Andikpas merasa telah memperoleh manfaat signifikan dari pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. Menariknya, 97% Andikpas menunjukkan ketertarikan untuk belajar berwirausaha dan mendapatkan wawasan tentang cara menjadi seorang wirausahawan. Terakhir, sebanyak 90% Andikpas LPKA telah memperoleh peningkatan keterampilan teknis dalam memasak makanan khas Palembang, sebuah keterampilan yang akan sangat berguna bagi mereka setelah keluar dari LPKA. Keseluruhan data ini menunjukkan bahwa program pelatihan dan pendampingan ini telah memberikan dampak positif dan membantu Andikpas dalam berbagai aspek. Berikut ini adalah grafik hasil evaluasi pelaksanaan program:



Gambar 4. Grafik Hasil Kuesioner kepuasan Andikpas LPKA Kelas I Palembang terhadap Kegiatan dan Pendampingan Usaha Bisnis

Kesimpulan

Hasil pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, terjadi peningkatan signifikan dalam keterampilan pembuatan dan perencanaan usaha bakery dan kuliner khas bagi Andikpas LPKA Kelas I Palembang. Peserta berhasil menguasai teknik-teknik dasar dalam pembuatan bakery dan kuliner khas, serta mampu merencanakan usaha dengan lebih baik. Selain itu, peserta juga mampu mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk memasarkan produk mereka. Hal ini terbukti dari adanya peningkatan pendapatan dan jumlah pelanggan yang signifikan bagi usaha mereka. Dengan demikian, program pengabdian masyarakat ini memberikan kontribusi positif dalam pengembangan pembekalan

kewirausahaan dan peningkatan keterampilan peserta yang akan merintis usaha bisnis khususnya bakery dan kuliner khas Palembang.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas dukungan dana dari Program Matching Fund Tahun Fiskal 2023, berdasarkan Keputusan PPK Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi yang disetujui oleh KPA Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi dengan Nomor Referensi 26/D4/AL.04/2023 tanggal 10 Juli 2022. Kami juga mengungkapkan rasa terima kasih atas fasilitasi yang diberikan oleh P3M Politeknik Negeri Sriwijaya, Mitra Matching Fund (MF) LPKA Kelas 1 Palembang, Direktorat Bimbingan Masyarakat dan Kesejahteraan Anak, Direktorat Jenderal Pemasaryakatan, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI, yang telah memungkinkan pelaksanaan penelitian dan hasil dari MF ini berjalan dengan sukses. Ucapan terimakasih juga yang terhingga kepada Bapak Albert Haryadi, S.Sos., M.H. selaku Kepala Bidang Pembinaan LPKA Kelas I Palembang.

Daftar Pustaka

- Febrianty, & Divianto. (2020). Business Owner's Perspective On Strategic Execution, Technological Transformation, Competitiveness Potential, And Services Level On The Implementation Of Strategic It Alignment. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 8(1), 567–585. https://doi.org/10.18510/hssr.2020.8169_1
- Febrianty, F., Annisa, M. L., Pratiwi, Y. N., Putri, T., Utami, P., & Lestari, E. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Keuangan Usaha dan Pemanfaatan Aplikasi Akuntansi UKM. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 229–237. <https://doi.org/10.35912/yumary.v2i4.1226>
- Febrianty, F., & Divianto, D. (2017). Pengaruh Pemahaman Pelaku UKM dalam Menyusun Laporan Keuangan terhadap Implementasi Laporan Keuangan Berdasar SAK ETAP Dengan Persepsi Pelaku UKM sebagai Moderating Variable. *International Journal of Social Science and Business*, 1(3), 166–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/ijssb.v1i3.11318>
- Febrianty, F., & Fatmariyani, F. (2020). Penguatan Manajemen Usaha dan Pemasaran Bagi Anak Didik Pengrajin Produk Greenpreneur Di Lpka Kelas I Palembang. *JAMAICA: Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(1), 122–131.
- Febrianty, F., Fatmariyani, F., & Rotama, H. (2018). Pelatihan dan Pendampingan Kecakapan Hidup Berbasis Desain Grafis Bagi Anak Didik Lembaga Pembinaan Khusus Anak. *Comvice: Journal of Community Service*, 2(2), 11–20. <https://doi.org/10.26533/comvice.v2i2.166>
- Martini, R., Febrianty, & Sepriansyah., A. A. G. (2022). Peningkatan Kemampuan dan Keterampilan Digital Marketing pada Kelompok UMKM Pengrajin Komunitas Sumsel Crafters Palembang. *J. IKRATH-ABDIMAS*, 5(3), 97–106.
- Pratiwi, Y. N., Febrianty, F., Febrina, P., & Annisa, M. L. (2022). The Effect of Financial Accounting Practices and Management Accounting Practices on MSME's Economic sustainability. *Owner*, 6(3), 2325–2335. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i3.925>
- Sayuti, A. J. et al. (2021). Perbaikan Manajemen Usaha Kelompok UKM Rumah Tajung Antiq (RTA) Penghasil Kain Tenun Tajung Dan Blongsong Khas Palembang Dalam Menghadapi Era New Normal 2020. In *in Konferensi Nasional Pengabdian Masyarakat (KOPEMAS)*.