

INOVASI PENGOLAHAN PRODUK BARU PADA PEMILIK USAHA JAMUR TIRAM DI DESA WONOPLOSO

Budi Santoso

Program studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: overload604@gmail.com

Muchamad Hakim Rifai

Program studi Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: hakimrifai35@gmail.com

Pajar Romodon

Program studi Administrasi Negara, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: pajarrromodon@gmail.com

Angga Dutahatmaja

Program studi Manajemen, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: anggadutahatmaja@untag-sby-ac.id

Abstrak

Ibu Sri adalah salah satu warga yang memiliki usaha penjualan jamur tiram. Usaha Ibu sri ini bertempat pada kediamannya yaitu di Dusun Pandansari, Desa Wonoploso, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Ibu Sri menjual jamurnya ke berbagai lapak pasar di daerah Mojokerto. Pada kegiatan Pengabdian Masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang bertepatan pada daerah tersebut, penulis sebagai salah satu pesetra pengabdian masyarakat ingin membuat inovasi untuk Ibu Sri mengenai produk makanan berbahan dasar jamur tiram yang dijual Ibu Sri. Ada 3 jenis produk makanan yang penulis buat untuk Ibu Sri, yaitu nugget jamur, bakso jamur, dan jamur krispi. Produk yang dijadikan inovasi telah melewati berbagai percobaan dengan resep yang berbeda. Resep yang digunakan adalah resep yang didapatkan dari berbagai sumber hingga didapatkan resep yang paling efisien sebagaimana penelitian dilakukan.

Kata Kunci: UMKM, Nugget Jamur, Bakso Jamur, jamur Krispi, Jamur Tiram

Abstract

Mrs. Sri is one of the residents who owns a business selling oyster mushrooms. Mrs. Sri's business is located at her residence, namely in Pandansari Hamlet, Wonoploso Village, Gondang District, Mojokerto Regency, East Java. Ibu Sri sells her mushrooms to various market stalls in the Mojokerto area. At the Community Service activities at the University of 17 August 1945 Surabaya which coincided with this area, the author, as one of the community service participants, wanted to create an innovation for Mrs. Sri regarding food products made from oyster mushrooms that Mrs. Sri sold. There are 3 types of food products that the author made for Mrs. Sri, namely

mushroom nuggets, mushroom meatballs and crispy mushrooms. The product used as innovation has gone through various trials with different recipes. The recipes used are recipes obtained from various sources until the most efficient recipe is obtained as per the research carried out.

Keywords: UMKM, Mushroom Nuggets, Mushroom Balls, Crispy Mushrooms, Oyster Mushrooms

PENDAHULUAN

Pengabdian mahasiswa yang dilakukan oleh Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya kepada masyarakat, khususnya masyarakat di Desa Wonoploso, membantu mengembangkan UMKM berupa memanfaatkan pengolahan jamur tiram. Menurut UU No 20 Tahun 2008 tentang UMKM, usaha besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah [1]. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merujuk pada kegiatan bisnis yang dilakukan oleh masyarakat dengan berbagai alasan dan tujuan [2]. Indonesia terkenal sebagai negara yang memiliki tanah yang subur [3]. Iklim jelasnya menjadi salah satu faktor dalam setiap pertumbuhan organisme tanaman.

Dari segi astronomi, Indonesia melintasi garis khatulistiwa dan memiliki iklim tropis [4]. Iklim tropis di Indonesia terdiri dari dua musim, yaitu musim panas dan musim hujan. Namun, Indonesia menghadapi tantangan, yakni kelebihan air pada musim hujan dan kekurangan air pada musim kemarau. Jamur tiram dapat mencapai hasil optimal pada suhu 26-28°C, sementara miseliumnya tumbuh pada suhu 28-30°C dengan kelembaban udara sekitar 80-90%. pH media tanam yang sedikit asam berkisar antara 5-6. Produksi jamur tiram bukan hanya memberikan nilai tambah pada potensi lokal, melainkan juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi desa [5]. Jamur tiram termasuk dalam kategori jamur liar yang aman dikonsumsi dan tetap diklasifikasikan sebagai jamur putih, dengan ciri khas pertumbuhan miselium berwarna putih pada medium pertumbuhannya. Jamur tiram digemari banyak orang karena mudah ditemukan di pasaran dan mudah diolah menjadi berbagai jenis makanan olahan. Jamur tiram juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup bermanfaat bagi tubuh. Di sisi lain, budidaya jamur tiram juga cukup mudah dengan menggunakan serbuk gergaji spon sebagai bahan pengisinya. Oleh karena itu, tidak jarang banyak orang yang menanam jamur untuk menunjang aktivitas profesionalnya.

Seperti yang umumnya diketahui, akumulasi kolesterol dalam tubuh umumnya disebabkan oleh asam lemak tak jenuh. Oleh karena itu, jamur tiram dianggap aman dan sangat cocok untuk dikonsumsi. Inovasi produk berarti menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, sehingga dapat membangkitkan minat pembelian terhadap produk tersebut. Harapannya, pencapaian ini dapat terjadi melalui keputusan pembelian. Pengembangan produk yang inovatif menjadi langkah strategis dalam meningkatkan daya saing suatu negara atau industri di pasar global. Hal ini terkait erat dengan penilaian keunggulan Indonesia dari sudut pandang sumber daya alam dan persaingan harga. Indonesia dengan keberagaman sumber daya alamnya, memiliki potensi besar untuk mendorong inovasi produk. Pemanfaatan berbagai bahan baku yang unik dan berlimpah dapat dijadikan bahan inspirasi guna terciptanya produk

baru dimana itu memiliki nilai tambah.

Dalam konteks ini, inovasi produk bukan hanya mencakup aspek teknologi, tetapi juga mencakup peningkatan kualitas, desain, dan fungsionalitas produk. Selain itu, keunggulan daya saing harga Indonesia turut mendukung keberhasilan inovasi produk. Dengan biaya produksi yang kompetitif, produk inovatif yang dihasilkan dapat ditawarkan dengan harga yang bersaing di pasar internasional. Ini menciptakan peluang untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih besar, memperluas jangkauan produk dan meningkatkan daya tarik konsumen. Ini menciptakan peluang untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih besar, memperluas jangkauan produk, dan meningkatkan daya tarik konsumen. Dengan memadukan inovasi produk yang dipacu oleh keunggulan sumber daya alam dan daya saing harga, Indonesia berpotensi menjadi pelaku utama dalam ekonomi global. Langkah-langkah strategis yang terfokus pada pengembangan produk yang inovatif akan memberikan dampak positif pada pertumbuhan ekonomi, keberlanjutan industri, dan reputasi internasional negara ini dalam dunia bisnis dan perdagangan. Ini disebabkan oleh keunggulan Indonesia dalam hal sumber daya alam dan daya saing harga yang dianggap lebih baik [6]. Dalam hal tersebut menjadi penghalang utama dalam setiap orang ingin melangkah lebih maju. Ada juga orang yang tega menipu orang hanya karena sebuah keuntungan. Pandangan orang terhadap apa yang kita jual kepada mereka akan menciptakan gambaran yang disebut citra. Membangun citra bukanlah sesuatu yang bisa dilakukan secara sporadic, melainkan suatu proses berjangka panjang [7]. Rencana yang telah disusun untuk bekerja sama dengan mitra telah diatur dengan baik, sehingga pelaksanaan kegiatan kerja sama dapat berlangsung secara efektif dan efisien [8]. Dengan melakukan peningkatan melalui strategi komunikasi pemasaran diharapkan produk-produk yang diproduksi dapat dipasarkan secara lebih efektif dan mencapai konsumen dengan lebih luas [9].

Penulisan yang efektif memerlukan pemahaman menyeluruh tentang target konsumen, pesan yang disampaikan, serta manfaat dari produk jasa ditawarkan. Mengintegrasikan rencana kerja sama dengan strategi pemasaran yang berfokus pada pemanfaatan keunggulan SDA dan saingan harga di Indonesia merupakan langkah yang koheren untuk mencapai tujuan bersama. Proses panjang dalam membangun citra juga memerlukan komunikasi yang terus-menerus, baik melalui saluran pemasaran yang berbeda maupun melalui peningkatan interaksi dengan mitra dan konsumen. Penguatan melalui komunikasi pemasaran menjadi kunci untuk meningkatkan pemahaman konsumen terhadap nilai tambah produk yang dihasilkan. Dalam Upaya untuk sukses dalam pemasaran, penulisan iklan yang efektif melibatkan pemahaman yang menyeluruh mengenai audiens yang dituju, pesan yang hendak disampaikan, serta keunggulan produk atau layanan yang sedang dipromosikan [10]. Pemahaman menyeluruh tentang manfaat dan kebutuhan audiens suatu produk atau layanan adalah dasar untuk merancang pesan yang efektif. Oleh karena itu, komunikasi pemasaran yang terencana dapat membantu menciptakan citra positif, meningkatkan daya saing produk dan mencapai kesuksesan jangka panjang dalam kerjasama dengan mitra.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program kegiatan KKN di Universitas 17 Agustus 1945 dengan memberdayakan UMKM lokal bertujuan untuk menunjang perekonomian masyarakat desa Wonoploso, dengan harapan masyarakat memperoleh penghasilan yang lebih

besar dengan memperoleh keuntungan dari usaha tersebut. Peluang untuk mengolah jamur tiram menjadi produk olahan pangan yang lezat dan bergizi. Merencanakan program kegiatan melalui data-data yang diperoleh untuk menghasilkan program kerja yang tepat sasaran, berguna dan diterima di kalangan masyarakat [11]. Proses



Gambar 1 Penyerahan produk ke mitra

implementasi pemberdayaan Jamur Tiram bagi UMKM dilakukan dalam bentuk pendampingan UMKM Jamur Tiram pada aspek produksi, pengelolaan dan Penjualan produk hasil olahan dari Jamur Tiram berupa jamur crispy, nugget jamur dan pentol jamur. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

1. Survei dan wawancara mitra UMKM jamur tiram

Langkah awal kegiatan inovasi produk pengolahan jamur tiram bersama mitra UMKM jamur tiram adalah dengan melakukan survei dan wawancara mitra UMKM khususnya Bapak Dono. Melalui hasil wawancara kita akan mengetahui apa saja permasalahan jamur tiram saat ini, kemudian mencari solusi untuk perbaikan di masa yang akan datang.

2. Olahan baru dari jamur tiram

Tahap berikutnya melibatkan inovasi produk dengan mengubah jamur tiram menjadi berbagai produk olahan seperti jamur crispy, nugget jamur, dan pentol jamur. Tim KKN UNTAG melakukan penelitian untuk mengembangkan formula pengolahan jamur tiram sehingga menghasilkan produk jamur krispi, nugget jamur, dan pentol jamur yang lezat dan memiliki cita rasa yang sedap.

3. Menyampaikan Hasil Inovasi Produk

Langkah ketiga bagi pemilik UMKM jamur tiram melibatkan kunjungan kembali ke mitra UMKM jamur tiram guna menyampaikan hasil uji inovasi produk. Serta memberikan panduan langkah demi langkah dalam pembuatan jamur krispi, nugget jamur, dan pentol jamur, sejalan dengan rencana produk baru dari mitra UMKM Jamur Tiram.

4. Mendukung Pemasaran Produk UMKM Jamur Tiram

Langkah terakhir adalah memberikan dukungan kepada UMKM jamur tiram dalam memasarkan produknya. Pada tahap ini, tim KKN UNTAG akan mendampingi mitra dalam proses pengemasan dan penyiapan label produk untuk masing-masing varian, termasuk jamur krispi, nugget jamur, dan pentol jamur. Selanjutnya, tim akan terus mendukung kegiatan promosi produk untuk menginformasikan dan memperkenalkan produk kepada masyarakat. menjelaskan langkah implementasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bahan baku pentol jamur

no	Bahan baku	Jumlah	Harga per	Total
1	Jamur tiram	400gr	½ kg	Rp.10.000
2	Tepung maizena	5sdm	150gr	Rp. 8.000
3	Daun bawang	1 helai	1 helai	Rp. 1.000
4	Bawang merah	7 siung	1/5kg	Rp. 20.000
5	Bawang putih	5 siung	1/5kg	Rp. 10.000
6	Seledri	1 helai	1 helai	Rp. 1.000
7	Garam	1/2sdm	250gr	Rp. 4.000
8	Merica	1/2sdt	1 bungkus kecil	Rp. 1.000
9	Royco kaldu jamur	1/2sdm	1 bungkus	Rp. 1.000
Total				Rp. 56.000

Tabel 1 Bahan baku untuk pentol jamur

Pentol jamur merupakan salah satu hidangan yang semakin populer di kalangan pecinta kuliner. Dibuat dari campuran jamur segar yang diolah dengan bumbu-bumbu racikan, pentol jamur menawarkan rasa lezat dan kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Untuk mereka yang suka akan makanan vegetarian, pentol jamur ini sangat cocok untuk dijadikan makanan alternatif yang juga enak dan menggugah selera

LANGKAH-LANGKAH MEMBUAT PENTOL JAMUR TIRAM

1. Cuci jamur tiram lalu rendam dalam air panas sejenak lalu tiriskan dan peras airnya.
2. Kupas bawang putih dan bawang merah kemudian goreng hingga keemasan
3. Iris tipis daun bawang dan seledri.
4. Haluskan jamur tiram, bawang putih dan bawang merah menggunakan blender. Lalu pindah adonan bakso ke dalam wadah
5. Masak air dalam panci lalu tunggu hingga mendidih.
6. Masukkan tepung maizena, tepung terigu, irisan daun bawang dan seledri, garam dan merica ke dalam adonan. Uleni merata sembari menunggu air rebusan mendidih.
7. Buat adonan bakso berbentuk bulat kemudian rebus dalam air yang mendidih sampai bakso mengapung (tanda sudah matang).

8. Air sisa rebusan bakso dapat digunakan sebagai kuah bakso dengan menambahkan bawang putih dan daun bawang yg telah dihaluskan.
9. Tambah garam, dan merica pada kuah, koreksi rasa dan sajikan selagi



hangat.

Gambar 2 Hasil dari pentol jamur

2. Bahan baku nugget jamur

No.	Bahan baku	Jumlah	Harga per	Total
1	Jamur tiram	500gr	1/2kg	Rp. 10.000
2	Bawang merah	3 siung	1/2kg	Rp. 20.000
3	Bawang putih	5 siung	1/2kg	Rp. 10.000
4	Tepung beras	5sdm	500gr	Rp. 6.000
5	Tepung terigu	3sdm	500gr	Rp. 6.000
6	Telur	1 butir	1butir	Rp. 3.000
7	Tepung panir	1 bungkus	1 bungkus	Rp. 6.000
8	Garam	1/2sdm	250gr	Rp. 4.000
9	Merica bubuk	1/2sdt	1 bungkus	Rp. 1.000
10	Kaldu jamur	1 bungkus	1 bungkus	Rp. 5.000
Total				Rp. 71.000

Tabel 2 Bahan baku nugget jamur

Nugget jamur menawarkan potensi sebagai opsi makanan sehat bagi vegetarian. Produk ini dibuat dari jamur tiram yang dihaluskan, dicetak menjadi bentuk persegi empat, dan dilapisi dengan campuran tepung serta bumbu-bumbu yang

diolah. Proses pembuatan nugget jamur tiram dimulai dengan menyortir jamur tiram, menimbang, dan menghancurkannya menggunakan blender. Selanjutnya, adonan yang terbuat dari jamur tiram halus, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan kaldu jamur dicampur, dikukus, dan dicetak. Setelah itu, nugget tersebut dicelupkan ke dalam kocokan telur dan dilumuri dengan tepung panir. Produk olahan ini, yang memiliki tinggi potensi protein dari jamur tiram, memberikan keunikan dibandingkan dengan nugget lainnya. Pembuatan nugget jamur tiram bertujuan agar masyarakat dapat menikmati produk yang sehat dan disukai oleh berbagai kalangan usia.

LANGKAH PEMBUATAN NUGGET JAMUR

1. Bersihkan jamur tiram dengan mencucinya secara menyeluruh. Rebus selama 1-2 menit, kemudian angkat dan tiriskan hingga air di dalam jamur benar-benar habis.
2. Potong jamur tiram menjadi potongan kecil atau iris tipis. Campurkan dengan daging ayam, maizena, tepung terigu, dan bumbu halus yang sudah di-blender.
3. Tambahkan telur ke dalam campuran dan aduk hingga merata. Sertakan bumbu seperti garam, kaldu jamur, dan merica sambil terus diaduk hingga semua bahan tercampur dengan baik.
4. Tuangkan adonan nugget ke dalam loyang yang telah diolesi minyak, kemudian kukus selama 25-30 menit.
5. Setelah nugget matang dan dingin, lepaskan dari loyang dan potong sesuai selera. Untuk hasil yang lebih baik, simpan dalam lemari pendingin selama sehari atau semalam agar lebih padat.
6. Celupkan nugget ke dalam telur yang telah dikocok, lalu gulingkan dengan tepung panir/roti.
Biarkan hingga lapisan tepung benar-benar melekat, kemudian goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan nugget sebelum disajikan.



Gambar 3 Hasil dari nugget jamur

3. Bahan baku jamur krispi

No.	Bahan baku	Jumlah	Harga per	Total
-----	------------	--------	-----------	-------

1	Jamur tiram	30gr	30gr	Rp. 5000
2	Tepung terigu	150gr	500gr	Rp. 6.000
3	Tepung mayzena	30gr	150gr	Rp. 8.000
4	Merica bubuk	1sdt	1 bungkus	Rp. 1.000
5	Bawang putih	2 siung	1/2kg	Rp. 10.000
6	Garam	Sesuai selera	250gr	Rp. 4.000
7	Kaldu jamur	Sesuai selera	1 bungkus	Rp. 5.000
Total				Rp. 39.000

Tabel 3 Bahan baku jamur crispy

Keripik Jamur Crispy merupakan inovasi terbaru dari jamur tiram yang digoreng kering dengan tepung spesial dan diberi sentuhan bumbu premium, tanpa tambahan MSG. Proses pembuatan Jamur Crispy ini dilakukan dengan penuh dedikasi dan kehati-hatian, sebagai wujud persembahkan dari hati yang tulus. Setiap kelezatan kriuknya juga menyimpan doa baik dari para petani jamur tiram dalam setiap gigitannya.

LANGKAH-LANGKAH MEMBUAT JAMUR KRISPI

1. Bersihkan jamur yang masih segar (dapat dikenali dari teksturnya yang tidak lembek, dan jika dicuci serta diperas masih dapat mekar kembali). Peras dan tiriskan, lalu potong jamur sesuai dengan selera.
2. Campurkan tepung terigu, maizena, merica bubuk, garam, kaldu, dan bawang bubuk jika tersedia. Aduk hingga bahan-bahan tercampur secara merata.
3. Siapkan mangkuk kecil, uleg bawang hingga halus, lalu ambil 2 sendok makan campuran tepung yang telah disiapkan tadi dan campurkan dengan sedikit air.
4. Celupkan jamur yang telah ditiriskan ke dalam adonan tersebut, kemudian gulingkan dalam tepung kering, dan goreng dalam minyak panas dengan api sedang.
5. Tunggu hingga jamur berubah warna menjadi kuning coklat, angkat, dan sajikan. Jika jamur benar-benar segar, jumlah minyak yang diserap akan minimal, dan jamur akan tetap memiliki tekstur yang tidak lembek dan tidak berminyak.



Gambar 4 Hasil dari jamur crispy

SIMPULAN

Pada inovasi produk-produk yang telah dilakukan telah menghasilkan beberapa resep produk dari olahan jamur yang telah melalui proses uji produk. Produk yang telah dihasilkan kemudian akan dipamerkan setelah melalui berbagai tahap. Dari kegiatan pengabdian masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang dilakukan selama 12 hari yang dimulai pada tanggal 13 Januari- 24 Januari 2024 dapat memperoleh simpulan sebagai berikut : Membuat inovasi produk dengan membuat produk berbahan dasar jamur tiram yaitu, nugget jamur, pentol jamur, dan jamur krispi Dengan adanya inovasi produk baru ini kami berharap dapat memberikan dampak positif bagi Ibu Sri Selaku pemilik usaha jamur yang kami jadikan mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT atas keberhasilan pelaksanaan KKN di Desa Wonoploso. Terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dan bekerja keras sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik. Semoga segala upaya dan kerja keras yang telah dilakukan memberikan manfaat positif bagi masyarakat Desa Wonoploso dan membawa berkah bagi semua pihak. Teruslah berkomitmen untuk memberikan yang terbaik dan menjadi agen perubahan yang positif di masyarakat. Semoga kegiatan ini menjadi awal dari banyak prestasi dan keberhasilan di masa depan. Sukses selalu untuk kita semua! Serta terima kasih juga untuk pihak yang terkait dalam kegiatan KKN kali ini, diantaranya:

1. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya sebagai Lembaga yang bernaung
2. Bapak Angga Dutahatmaja S.Kom.,MM. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dalam mendampingi kegiatan pengabdian masyarakat
3. Bapak Dono dan Ibu Sri sebagai mitra selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung

DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. Regina Pramesty Cici Ariyanti *et al.*, "PENGEMBANGAN SUMBER DAYA LOKAL UNTUK OPTIMALISASI EKONOMI DESA PADI."
- [2] C. Islamiah¹ *et al.*, "PENGEMBANGAN PRODUK UMKM DESA

KALIKATIR SEBAGAI WUJUD DARI IKON DESA BERBASIS POTENSI LOKAL.”

- [3] O. : Via and I. P. Dayanti, “Pengelolaan Pupuk Organik Dengan Metode Cacing ANC di Desa Dlanggu Kabupaten Mojokerto.”
- [4] L. Hakim, W. E. Putro, D. Sri, and A. Rusmana, *MITIGASI BENCANA DALAM TRADISI “TEMANTEN KUCING” MASYARAKAT DESA PELEM, KECAMATAN CAMPURDARAT KABUPATEN TULUNGAGUNG (PENERAPAN ETIKA KOMUNIKASI DALAM MEMAKNAI POTENSI LOCAL WISDOM).*
- [5] F. Ardacandra *et al.*, “PEMBUATAN PRODUK DARI POTENSI LOKAL DESA POHJEJER.”
- [6] M. Firgiardiansyah and J. M. Andrian, “POLA KOMUNIKASI POKDARWIS PADA DAERAH WISATA AIR TERJUN TAMBAK LARE DI DESA KARE MADIUN JAWA TIMUR,” 2023.
- [7] A. Widyastuti and W. Ekoputro, “STRATEGI KOMUNIKASI KRISIS HUMAS PEMKAB NGANJUK DALAM PEMULIHAN CITRA PASCA KASUS KORUPSI,” 2023.
- [8] B. I. Setiawan and M. I. Romadhan, “PERENCANAAN KOMUNIKASI GARDA PANGAN SEBAGAI ORGANISASI NON PROFIT DALAM MENJALIN KERJA SAMA DENGAN MITRA,” 2023.
- [9] Y. T. Laksono, “ANALISIS BRAND COMMUNICATION SEBAGAI PENINGKATAN LOCAL PRODUCT PLACEMENT OLEH CREATIVEPEDIA,” 2023.
- [10] P. Aldino, A. Kamila, and S. Putri Heryana, “Membangun Jiwa Entrepreneurship Melalui Skill Copywriting,” 2023.
- [11] N. Sholeha *et al.*, “PEMANFAATAN SAMPAH ORGANIK DAN NON ORGANIK UNTUK MENINGKATKAN KREATIFITAS DAN INOVASI DESA POHJEJER.”