



Pembuatan Telur Asin Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya

Muhammad Sanusi^{1*}, Titik Husnawati Amini¹, Muhamad Akrom², Zihab¹, Saripudi¹, Muh. Ariadi Muslim¹

¹ Program Studi Perbankan Syariah STEI HAMZAR Lombok Timur, Lombok Timur, Indonesia

² STKIP Hamzar

Article history

Received: 26-04-2024

Revised: 20-05-2024

Accepted : 30-05-2024

*Corresponding Author: Muhammad Sanusi, Perbankan Syariah, STEI HAMZAR Lombok Timur, Lombok Timur, Indonesia;
Email: sanusimuhammad171@gmail.com

Abstract: The aim of this activity is to improve the skills of Class X, XI, and XII students of Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya. The method is done by providing training and guidance on making various salted eggs. The activity was carried out on April 1, 2024 at Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya with 33 students participating. The results of the activity showed that participants were able to make salted eggs according to the planned program. The conclusions obtained from this activity are that it can increase knowledge for students of Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya class about various processed salted eggs that can be made and crafted by themselves. In addition, it can increase knowledge of how to make good salted eggs, and also increase the confidence of training Participants.

Keywords: Salted Eggs, Entrepreneurship Supplies.

Pendahuluan

Pendidikan kewirausahaan mempunyai peran yang sangat penting dalam menumbuhkan nilai-nilai karakter dalam membentuk karakter bangsa dalam menghadapi perubahan yang sangat cepat. Seiring dengan tingginya tingkat pengangguran dan rendahnya minat kewirausahaan di Indonesia, menjadikan pendidikan kewirausahaan sangat penting untuk diajarkan sejak dini. Pendidikan Kewirausahaan harus dilihat sebagai bagian dari pendidikan karakter untuk membangaun karakter siswa sejak dini dalam menghadapi perubahan di masa yang akan datang (Pangesti, 2018).

Menurut Aji & Mulyadi, (2018) pengembangan potensi kewirausahaan khususnya pada masa remaja, dapat menumbuhkan sikap yang kreatif dan penuh ide baru untuk mengatasi kendala

kehidupan yang semakin berkembang seperti saat ini. Sehingga remaja yang terbiasa ikut dalam kegiatan yang terkait dengan kewirausahaan, dapat menjadi bekal dalam mengembangkan sikap produktif serta sikap mandiri pada remaja ketika nanti mereka memasuki usia dewasa.

Pembelajaran berwirausaha tidak cukup dengan hanya teori, melainkan juga juga harus diikuti dengan. Menurut Valerio dkk., (2014) bahwa bisnis dan keterampilan manajemen merupakan aspek dari kewirausahaan yang bisa diajarkan sementara kreativitas dan pemikiran inovatif merupakan aspek kewirausahaan yang tidak dapat diajarkan kecuali melalui pengalaman praktek. Hal ini dapat disimpulkan bahwa sistem pendidikan dan pelatihan menggabungkan kreativitas dan kemampuan manajerial kewirausahaan ke dalam metodologi pengajaran. Sehubungan adanya keterbatasan pada

kemampuan guru untuk memberikan pelatihan kewirausahaan maka diperlukan bantuan dari luar untuk memberikan pelatihan khususnya pembuatan aneka olahan telur bebek yang beragam jenis varian rasa dan layak untuk dijual dijadikan ladang usaha. Pelatihan pembuatan olahan telur asin bagi siswa dan instruktur diperlukan untuk mengembangkan varian rasa olahan makanan sebagai usaha bidang boga.

Selama ini siswa ketika praktik membuat olahan panganan pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU) membuat panganan yang dapat untuk pemenuhan tugas praktik semata, belum bisa di jual untuk siswa maupun masyarakat. Adapun produk boga yang dibuat hanya sebatas soto, bakso, kripik yang dimakan setelah selesai praktik. Untuk dijual kepada siswa dan masyarakat belum bisa terpenuhi dari kegiatan kewirausahaan siswa.

Usaha membuat makanan dalam bentuk olahan yang tahan lama dan dapat dikomersilkan serta berpotensi memberikan income tambahan yang lumayan tinggi. Sehingga melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan dampak positif tersebut dapat diwujudkan melalui pelatihan, usaha pembuatan olahan telur bebek ini akan dilatihkan. Hal ini dimaksudkan agar siswa belajar untuk dapat membuat/mengolah dan menjual olahan telur asin bebek yang sedang banyak peminatnya pada saat ini, dan menjualnya secara terus menerus. Bahan utama aneka olahan telur asin yang akan dilatihkan adalah: membuat formula bumbu untuk varian rasa, dan produk yang siap bersaing dengan yang sudah ada, dalam hal ini dari segi rasa, tampilan produk dan kemasan. Produksi aneka olahan telur asin bebek ini dapat diberdayakan secara rumahan maupun skala besar dengan sistem pengelolaan yang profesional. Teknologi pengolahan aneka olahan telur asin bebek ini dapat juga dikembangkan dalam skala rumah tangga dengan teknologi sederhana.

Siswa Madrasah Aliyah kelas X, XI dan XII pada mata pelajaran PKWU dan guru Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya merupakan sasaran Pengabdian dari Tim STEI HAMZAR Lombok Timur dalam membuat aneka olahan telur asin sebagai bekal keterampilan berwirausaha dimaksudkan untuk dapat membuat: telur asin dengan varian rasa: rasa rendang, rasa balado, rasa pedas gurih, rasa bawang dan lain-lain.

Tujuan dari kegiatan ini ialah untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam membuat olahan telur asin dengan varian rasa sampai produk olahannya akan dikemas sedemikian rupa dengan kemasan aman dan menarik, serta wadah yang memudahkan untuk membawanya. Pengemasan juga bertujuan untuk memudahkan pembawa dan meningkatkan kualitas produksi.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan pada hari Senin, 1 April 2024 dengan tema “Pelatihan Pembuatan Telur Asin Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas X, XI, XII Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya”.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan:

1) Analisis situasi dan kondisi lapangan

Kegiatan pelatihan dimulai dengan melakukan analisis situasi dan kondisi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama satu minggu dengan mengamati berbagai aspek yang dialami oleh siswa-siswi Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya selama pelaksanaan pembelajaran pada kelas X, XI, dan XII pada Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan. Penggalan data meliputi informasi terkait produksi yang sudah dibuat/dihasilkan oleh siswa-siswi, sehingga diketahui jenis produk olahan yang dihasilkan dan dapat dipasarkan. Selain itu, observasi juga dilakukan kepada para guru khususnya kelas mata pelajaran Prakarya Kewirausahaan. Hal ini dilakukan untuk menganalisis permasalahan yang dihadapi serta mencari solusi berdasarkan kendala-kendala yang ditemukan di lapangan.

2) Membuat program kegiatan

Pada tahapan ini PkM STEI HAMZAR Lombok Timur membuat program berdasarkan permasalahan yang ada di lapangan untuk mengolah dan menghasilkan produk telur asin yang terdiri dari berbagai varian rasa.

3) Melakukan sosialisasi

Pada tahapan ini tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur melakukan Sosialisasi. Kegiatan ini dilakukan sebelum kegiatan pelatihan dengan melibatkan kepala

Madrasah, para guru, siswa-siswi, Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya.

4) Memberikan Pelatihan

Dalam tahap ini tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur memberikan pelatihan kepada para siswa-siswi yang terdiri pembuatan olahan telur asin yang direncanakan dalam dua tahap (dua kali pertemuan). Pada pertemuan pertama memberikan pelatihan pengolahan telur bebek dilakukan pada hari Senin, 1 April 2024, kemudian pada pertemuan kedua memberikan pelatihan dalam pengemasan telur asin yang rencananya akan dilakukan pada hari Rabu, 17 April 2024.

5) Melakukan Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi

Pada tahap terakhir pada kegiatan ini tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana kelompok siswa kelas X, XI, dan XII Mapel Prakarya dan Kewirausahaan dapat mempraktekan resep yang telah diberikan dalam pelatihan dengan membuat sendiri produk telur asin dengan berbagai varian rasa. Pemantauan di lapangan dilakukan secara bersama oleh tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur. Pola pemantauan di lapangan selama program dilakukan secara terjadwal sesuai rencana kerja tim yang telah ditentukan agar apabila terjadi kendala segera bisa diatasi dan dicari solusi pemecahannya. Hasil monitoring dan evaluasi disusun dalam laporan kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur ini diawali dengan pelaksanaan pra-kegiatan serta dilanjutkan dengan kegiatan inti. Langkah kegiatan yang telah dilakukan ialah:

- 1) Melakukan Komunikasi dengan Kepala Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya.

Komunikasi awal telah dilakukan oleh Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur dengan Kepala sekolah Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya. Berdasarkan hasil komunikasi

tersebut, kepala sekolah sangat mendukung Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur dalam melakukan kegiatan pengabdian dalam rangka meningkatkan keterampilan berwirausaha di lingkungan Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya sehingga setelah kegiatan tersebut dilaksanakan diharapkan mampu menumbuhkan keterampilan baru dalam membuka usaha bagi siswa-siswi Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya. Dengan adanya komunikasi yang baik dengan kepala Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya, memudahkan bagi Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur untuk melaksanakan kegiatan yang berkelanjutan di Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya.

- 2) Menentukan Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PkM

Berdasarkan hasil komunikasi antara Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur dengan Kepala sekolah Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya terkait dengan jadwal Pelaksanaan Kegiatan PKM. Dengan berbagai pertimbangan situasi dan kondisi di Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya, maka kepada Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya menetapkan jadwal kegiatan PKM dilakukan pada hari Senin, 1 April 2024.

- 3) Peserta Pelatihan PkM

Setelah melakukan komunikasi dengan pihak Kepala Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya dan Guru Mapel Prakarya dan Kewirausahaan maka sasaran pelatihan adalah siswa-siswa sekolah Mapel Prakarya dan Kewirausahaan Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya, yaitu sebanyak 33 orang peserta pelatihan.

- 4) Penetapan Produk Pada Pelatihan

Sesuai dengan rancangan program yang telah ditentukan, produk pada pelatihan PKM yaitu mengolah telur mentah menjadi telur asin, tata cara pengolahan yang baik, serta teknik pembuatan bumbu yang dijadikan varian rasa untuk telur asin.

Pada kegiatan inti program pengabdian masyarakat di Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya yang telah dilaksanakan yaitu:

- 1) Tema Kegiatan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat adalah "Pelatihan Pembuatan Telur Asin Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada

- Siswa Kelas X, XI, XII Madrasah Aliyah NW Praid Kroya”.
- 2) Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada hari Senin, 1 April 2024, di Madrasah Aliyah NW Praid Kroya. Kegiatan diawali dengan penerimaan Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur oleh pihak sekolah yang disambut di salah satu ruang pertemuan oleh pihak sekolah. Dalam hal ini sambutan dilakukan oleh Kepala Sekolah Madrasah Aliyah NW Praid Kroya.
 - 3) Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dihadiri oleh 33 peserta, terdiri dari siswa siswi kelas X, XI, dan XII Mapel Prakarya dan Kewirausahaan, dua guru Mapel Prakarya dan Kewirausahaan dan Kepala Madrasah Aliyah NW Praid Kroya. Peserta pelatihan sangat puas setelah mengikuti program pengabdian dari Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur berupa penumbuhan keterampilan berwirausaha membuat telur asin sebagai upaya pemberdayaan dalam mendukung terciptanya wirausahawan baru untuk siswa kuliah.
 - 4) Materi pelatihan berupa: Pemilihan Telur, Pembuatan adonan, pembuatan varian rasa, pembuatan telur asin. Kegiatan pelatihan dapat berjalan lancar tanpa ada kendala yang berarti meskipun dengan keterbatasan kondisi dan waktu.
 - 5) Tahap pertama dilakukan pemaparan topik teori terkait peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan telur bebek, bawang, batu bata halus, garam, blender, suntikan, dan baskom (ember besar) oleh salah satu anggota. Pada sesi berikutnya dilakukan pelatihan secara mandiri. Perwakilan peserta menyiapkan batu bata halus, garam dan baskom untuk proses pengasinan. Pada saat tanya jawab ada beberapa pertanyaan yang diajukan peserta, antara lain: apakah boleh pemeraman telur hanya 5 hari saja?, Apakah bisa telur yang diasinkan tersebut disimpan dalam jangka waktu yang lama (1 bulan)?.

- 6) Tahap kedua yang dilakukan setelah pemeraman telur dengan batu bata halus dan larutan garam selama 7 -15 hari, dilakukan pembongkaran kemudian dibersihkan, lalu penyuntikan ekstrak rasa (rasa rendang, rasa balado, rasa pedas gurih, rasa bawang) dilakukan, agar ekstrak rasa menyeluruh ke dalam telur, dilakukan pengocokan sebelum bekas lubang suntikan ditutup. Pematangan telur dilakukan dengan direbus selama 60 menit, selanjutnya telur diperiksa sesuai dengan varian rasa. Telur asin siap untuk dinikmati dan dijual.

Tanggapan Peserta Terhadap Kegiatan PkM

Berdasarkan dari angket yang telah diberikan kepada peserta pelatihan pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa aspek yang secara keseluruhan menunjukkan hasil positif dari kegiatan ini. Berikut ini pemaparan hasil yang lebih rinci.

1) Ketertarikan Terhadap Pelatihan

Berdasarkan analisis data angket yang telah disebarkan, bahwa terdapat ketertarikan responden terhadap pelatihan yang diberikan menunjukkan bahwa 57 % peserta menyatakan sangat tertarik terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan. Sementara itu, sebanyak 17% peserta menyatakan tertarik dan 10% cukup tertarik terhadap pelatihan yang diadakan. Berdasarkan hasil informasi ini ada kemungkinan besar munculnya pengusaha baru yang berasal dari Madrasah Aliyah NW Praid Kroya. Sedangkan sisanya menyatakan kurang tertarik (7%) dan 10% diantaranya menyatakan tidak tertarik.

Momentum ini cukup baik untuk memberikan wawasan maupun keterampilan baru bagi siswa-siswi Madrasah Aliyah NW Praid Kroya melalui kegiatan-kegiatan pelatihan. Maka dari itu, pelatihan ini cukup bermanfaat bagi siswa-siswi sebagai sarana belajar maupun mengembangkan minat dan bakat. Sesuai dengan informasi yang didapatkan Tim PkM STEI HAMZAR Lombok Timur ditemukan fakta bahwa sebenarnya mereka tertarik terhadap proses pembuatan telur asin, akan tetapi mereka

khawatir terhadap pemasaran dari telur asin yang dibuat.

2) **Minat Responden Untuk Membuka Usaha Berdasarkan Pelatihan yang Diberikan**

Dari hasil analisis responden menunjukkan bahwa peserta yang mengikuti pelatihan memberikan respon sebesar (63%) menyatakan bahwa sangat berminat untuk membuat produk telur asin ini dikarenakan masih banyak peluang terbuka dan masih minim pesaing. Sedangkan 17% peserta menyatakan berminat untuk membuka usaha baru jika ada modal, sedangkan 13% diantaranya menyatakan cukup berminat untuk membuka usaha baru setelah mengikuti kegiatan pelatihan ini dan kurang berminat 7%.

Hal ini sejalan dengan pendapat Kelana, (2021) yang menyatakan bahwa semakin besar peluang pasar serta minimnya pesaing membuat siswa semakin tertarik untuk menjual produk yang telah dipelajarinya. Sependapat dengan penelitian Sugiono & Zakhra, (2021) menyatakan bahwa remaja saat ini mulai berpikir kritis khususnya berkaitan dengan kegiatan yang berpotensi dapat memberikan pemasukan tambahan. Selain itu, penelitian Sari, (2021) juga menyatakan bahwa pembelajaran berwirausaha serta mengikuti pelatihan luar sekolah yang ditumbuhkan sejak dini merupakan langkah nyata bahwa siswa diajarkan untuk mengembangkan produk secara kreatif sesuai dengan kebutuhan pasar. Dengan demikian, remaja yang telah terbiasa mengikuti kegiatan yang terkait dengan kegiatan usaha, dapat dijadikan bekal untuk mengembangkan sikap produktif serta sikap mandiri pada remaja ketika nanti mereka memasuki usia dewasa (Latipah, 2020).

Sehingga temuan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini cukup realistis terhadap kondisi yang terjadi pada responden, dalam hal ini ialah siswa siswi Kelas X, XI, dan XII Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya yang telah mengikuti kegiatan pelatihan.

3) **Tidak Lanjut Peserta Pelatihan PKM**

Tanggapan peserta terhadap minat pelatihan olahan telur asin ini cukup tinggi. Hal ini dibuktikan sebanyak lebih dari

setengah peserta pelatihan (65%) berminat untuk membuka usaha baru setelah mengikuti pelatihan pengolahan membuat telur asin serta produk olahannya.

Sementara itu sebanyak 25% responden ingin mendalami terlebih dahulu sebelum menjualnya. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk telur asin yang nantinya akan dijual benar-benar berkualitas. Keadaan ini wajar mengingat peserta masih dalam proses belajar. Aspek penting ketika siswa Madrasah Aliyah memperoleh pengetahuan baru ialah kemauan untuk belajar, sehingga proses tersebut menjadi pengalaman yang baik ketika nanti benar-benar menjual produk yang telah dipelajari. Sehingga, berdasarkan analisis pada kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta sangat berminat untuk membuka usaha telur asin meskipun dengan tahapan serta proses yang berbeda satu dengan yang lainnya.

4) **Tanggapan Responden Terhadap Keseluruhan Kegiatan Pelatihan**

Respon peserta terhadap keseluruhan kegiatan pelatihan Pembuatan telur asin sangat baik. Mulai dari penjelasan pemateri pada saat pelatihan berlangsung dan bimbingan pemateri pada saat mengerjakan praktek. Tanggapan ini menjadi indikasi bahwa pemateri melaksanakan tugas berdasarkan rencana yang telah disusun sebelumnya, sehingga peserta dengan mudah memahami seluruh materi yang telah disampaikan.

Sedangkan tahapan kegiatan hingga peserta menyerap keterampilan yang dipaparkan juga mendapatkan respon yang positif. Sebanyak 75% responden menyatakan bahwa keseluruhan kegiatan ini sangat baik dan bermanfaat baik untuk kepentingan di sekolah atau belajar dan untuk bekal membuka usaha baru. Hasil keterampilan yang telah dipelajari dapat berdampak positif serta memberikan 'rasa ingin tahu' yang lebih ketika materi yang telah dipelajari memberikan kesan baik kepada siswa tersebut. Sehingga kegiatan ini secara umum mampu memberikan pengalaman baru bagi siswa Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya dalam belajar mengembangkan usaha khususnya membuat telur asin serta produk olahannya. Siswa Madrasah Aliyah NW Praidha Kroya memiliki

potensi untuk mengembangkan ilmu serta menemukan jati diri lebih mudah. Selain itu, responden juga tertarik dengan materi-materi pelatihan selanjutnya yang pastinya akan lebih menambah wawasan pengetahuan di bidang pengolahan makanan serta pengembangan pangan komersial yang dapat dipasarkan nantinya.

Secara keseluruhan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yaitu "Pembuatan Telur Asin sebagai Bekal Kewirausahaan pada Siswa Kelas X, XI, dan XII Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya". Kerjasama Antara TIM PkM STEI HAMZAR Lombok Timur dengan Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya" dapat dikatakan meningkat dan berhasil, yang dapat diukur dari Empat komponen di atas.

Kesimpulan

Pelatihan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat "Pembuatan Telur Asin Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas X, XI, XII Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya" yang merupakan kerjasama antara STEI Hamzar dengan Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya dapat meningkatkan pengetahuan tentang aneka olahan telur asin yang dapat dibuat dan dikreasikan sendiri. Selain itu, dapat meningkatkan pengetahuan tata cara membuat telur yang baik, serta meningkatkan kepercayaan diri peserta pelatihan.

Memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta pelatihan melalui proses pelatihan olahan telur asin yang telah dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktek dapat berjalan dengan lancar. Pemberdayaan siswa siswi Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya dapat terwujud dengan baik dengan adanya pemberian pelatihan Pembuatan Telur Asin sebagai bekal kewirausahaan pada siswa kelas wirausaha secara mandiri dan berkelanjutan.

Saran

Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan pada tahun berikutnya guna menunjang keterampilan berwirausaha bagi siswa siswi Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya dengan bentuk pengemasan yang beragam baik dari segi bentuk, bahan maupun ukurannya. Sehingga terwujud produk asli yang dikembangkan oleh

siswa kelas wirausaha Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Madrasah Aliyah NW Praidia Kroya yang telah memberikan banyak dukungan terhadap penelitian ini. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi Masyarakat maupun pihak yang lainnya.

Daftar Pustaka

- Kelana, T. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Promosi Jasa Penggunaan Aplikasi Digital Terhadap Kepuasan Konsumen PT. Sakti Global Solusindo. *Jurnal Administrasi Dan Manajemen*, 10(2).
- Latipah, I. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pemanfaatan Media Youtube Dalam Meningkatkan Keterampilan Wirausaha. *Pemberdayaan Perempuan Melalui Pemanfaatan Media Youtube Dalam Meningkatkan Keterampilan Wirausaha.*, 3(2), 83.
- Pangesti, I. (2018). Kebijakan Dan Penerapan Model Pendidikan Kewirausahaan Untuk Sekolah Dasar. *Jurnal Tunas Bangsa*, 5(1), 72-81.
- Sari, P. A. (2021). (2021). Pelatihan Kewirausahaan Kuliner Melalui Video Edukasi Di Pondok Pesantren Asy-Syadzili Malang. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 2(2), 128-134. <https://doi.org/10.22219/janayu.v2i2.1%0A5709%0D>
- Sugiono, A., & Zakhra, A. (2021). Menumbuhkembangkan Jiwa Wirausaha Remaja Kelompok Al Banjari Musholla Nurul Hidayah Panglegur Pamekasan. *Darmabakti: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2%0A021.2.1.23-32%0D>
- Sunan Purwa Aji, Hari Mulyadi, B. W. (2018). Keterampilan Berusaha untuk

Keberhasilan Usaha. *Journal of Business Management Education*, 151(2), 10–17.

Valerio, A., Parton, B. & Robb, A. (2014). *Entrepreneurship education and training program around the world: Dimension for success*. D.C.: The World Bank.