

Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Jati Kota Ternate melalui Pelatihan Pembuatan Bakso

Suryati Tjokrodiningrat¹, Sri Lestari², Yusnaini², Yunus Syafie², Nurdiyanawati Djumadil³,
Hasriani Ishak⁴, Yusri Sapsuha^{2*}

¹Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

²Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

³Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

⁴Program Studi Pendidikan Matematika FKIP, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

*Corresponding Author: yusri@unkhair.ac.id

Dikirim: 28-05-2026; Direvisi: 10-06-2026; Diterima: 14-06-2026

Abstrak: Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk implementasi ilmu pengetahuan dalam rangka meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat. Urgensi pengabdian ini terletak pada kebutuhan transfer teknologi sederhana (resep, pengemasan, dan sanitasi) sehingga produk bakso rumahan bisa bersaing di pasar lokal dan meningkatkan standar kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu di Kelurahan Jati, Kota Ternate melalui pelatihan pembuatan bakso sebagai salah satu produk pangan bernilai ekonomis tinggi. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, demonstrasi pembuatan bakso, serta pendampingan dalam praktik langsung dengan instrumen kegiatan meliputi kuesioner, wawancara serta pre-test dan post-test. Pelatihan diikuti oleh ibu-ibu di Kelurahan Jati sebanyak 30 orang peserta. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif untuk melihat capaian kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 80% peserta berhasil membuat bakso dengan tekstur kenyal dan cita rasa baik, 70% memahami standar higienitas, dan 60% menyatakan minat untuk menjadikan keterampilan ini sebagai usaha rumahan. Selain itu, tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan mencapai 87%. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan sederhana mampu meningkatkan keterampilan kuliner ibu-ibu sekaligus membuka peluang wirausaha.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Pelatihan; Bakso; Ibu-ibu; Wirausaha.

Abstract: Community service is one of the forms of implementing knowledge to improve community skills and welfare. The urgency of this community service lies in the need for simple technology transfer (recipes, packaging, and sanitation) so that homemade meatball products can compete in the local market and improve health standards. This activity aims to empower women in Jati Subdistrict, Ternate City through meatball-making training as one of the food products with high economic value. The implementation method includes socialization, meatball-making demonstration, and mentoring in direct practice, with activity instruments comprising questionnaires, interviews, as well as pre-test and post-test. The training was attended by 30 mothers from Kelurahan Jati. Quantitative data were analyzed descriptively to assess the activity outcomes. The evaluation results showed that 80% of participants successfully made meatballs with a chewy texture and good taste, 70% understood hygiene standards, and 60% expressed interest in turning this skill into a home business. In addition, the participants' satisfaction level with the training reached 87%. These findings indicate that simple training can improve women's culinary skills while also opening up entrepreneurial opportunities.

Keywords: Empowerment; Training; Meatballs; Women; Entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia, khususnya di tingkat keluarga. Ibu-ibu rumah tangga memiliki peran besar dalam mendukung perekonomian keluarga, baik melalui pengelolaan konsumsi rumah tangga maupun aktivitas produktif yang menghasilkan tambahan pendapatan (Rahmadi et al., 2023). Salah satu bentuk usaha produktif yang potensial adalah usaha kuliner, terutama produk pangan populer seperti bakso (Suhendra et al., 2024).

Bakso merupakan makanan yang digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat Indonesia, sehingga memiliki prospek pasar yang luas (Wartiningsih et al., 2023). Namun, masih banyak ibu-ibu rumah tangga yang belum memiliki keterampilan maupun pengetahuan teknis dalam pembuatan bakso yang sehat, higienis, dan bernilai jual. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan bakso menjadi penting sebagai langkah awal untuk membekali ibu-ibu dengan keterampilan praktis sekaligus membuka peluang usaha (Wally & Abdollah, 2022).

Banyak ibu-ibu di Kelurahan Jati yang menghadapi keterbatasan keterampilan dan pengetahuan dalam mengembangkan usaha pangan rumahan, khususnya pembuatan bakso dengan standar kualitas dan higienitas yang baik. Sejak pandemi, tekanan ekonomi rumah tangga semakin meningkat sehingga diperlukan sumber penghasilan tambahan yang mudah diakses dan berkelanjutan (Kogoya, 2021). Namun, sebagian besar ibu-ibu belum memiliki akses terhadap pelatihan teknologi pengolahan pangan sederhana seperti teknik pembuatan bakso yang aman, pengemasan yang menarik, dan penerapan sanitasi yang tepat. Kondisi ini menyebabkan produk bakso rumahan yang dihasilkan sulit bersaing di pasar lokal dan berisiko terhadap keselamatan konsumen.

Pelatihan pembuatan bakso bagi ibu-ibu sangat penting karena menyediakan keterampilan praktis yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga (Rizal et al., 2025). Dengan belajar teknik membuat bakso yang higienis, citarasa konsisten, dan variasi produk (misalnya bakso sapi, ayam, tahu, atau bakso isi), ibu-ibu bisa memulai usaha rumahan dengan modal relatif kecil namun potensi keuntungan yang stabil (Tabun et al., 2026). Selain aspek ekonomi, pelatihan juga memperkuat rasa percaya diri, kemampuan manajerial sederhana (pencatatan biaya, penetapan harga, pemasaran lokal/digital), serta jejaring sosial antar peserta yang dapat menjadi sarana berbagi sumber daya dan pasar (Sapsuha et al., 2025).

Banyak ibu-ibu di Kelurahan Jati Kota Ternate yang ingin membuat bakso, namun belum memiliki pengetahuan tentang cara membuat bakso yang benar, higienis, dan berkualitas. Pelatihan dan penyuluhan memberikan keterampilan praktis yang bisa langsung diterapkan (Salim et al., 2025). Kegiatan pelatihan bisa menjadi wadah kebersamaan, saling mendukung, dan membangun jaringan usaha kecil di tingkat kelurahan (Efendi Pasaribu et al., 2024), sehingga memperkuat solidaritas masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Jati, Kota Ternate, dengan tujuan memberikan pelatihan pembuatan bakso kepada ibu-ibu setempat agar dapat meningkatkan keterampilan kuliner, memanfaatkan potensi lokal, serta mendukung kemandirian ekonomi keluarga. Urgensi pengabdian ini terletak pada kebutuhan transfer teknologi sederhana (resep, pengemasan, dan sanitasi) sehingga produk bakso rumahan bisa bersaing di pasar lokal dan meningkatkan standar kesehatan.



Pelatihan pembuatan bakso penting untuk meningkatkan keterampilan usaha rumahan ibu-ibu di Kelurahan Jati sehingga dapat menambah penghasilan keluarga dan mengurangi kerentanan ekonomi lokal. Selain itu, program ini juga mendorong pemberdayaan ekonomi perempuan, memperkuat ketahanan pangan lokal, dan menciptakan jejaring usaha mikro yang berkelanjutan khususnya di Kota Ternate. Dengan intervensi yang tepat, ibu-ibu dapat mengubah keterampilan menjadi peluang usaha yang produktif dan meningkatkan kesejahteraan keluarga secara menyeluruh (Rahmadi et al., 2023).

Inovasi kegiatan ini sebagai solusi meliputi pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung di mana peserta tidak hanya menonton demonstrasi tetapi juga membuat bakso secara mandiri dengan bimbingan tim pelaksana kegiatan, sehingga keterampilan lebih cepat dikuasai, dan integrasi protokol sanitasi dan higienitas dalam setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan, untuk menjamin keamanan konsumen. Pendampingan berkelanjutan pasca-pelatihan melalui kunjungan rutin untuk memantau perkembangan usaha dan memberikan solusi atas hambatan yang dihadapi. Dengan inovasi ini, program tidak hanya memberikan keterampilan jangka pendek tetapi juga membangun kemandirian usaha yang berkelanjutan dan dapat dikembangkan menjadi usaha mikro yang produktif di Kelurahan Jati.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini menggunakan pendekatan pelatihan berbasis praktik dengan instrumen kuesioner, wawancara, pre-test, dan post-test untuk mengukur pencapaian tujuan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan:

Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan pengabdian yang dilakukan meliputi beberapa tahapan untuk menjamin kelancaran dan keberlanjutan program. Pertama, dilakukan koordinasi dengan pihak kelurahan dan tokoh masyarakat untuk menentukan sasaran peserta, jadwal, serta lokasi pelatihan yang mudah dijangkau. Kedua, penyusunan modul praktis dan materi yang disesuaikan dengan bahan yang diperlukan (misalnya daging sapi) sesuai standar keamanan pangan. Ketiga, pengadaan bahan baku, peralatan masak, dan alat bantu demonstrasi disiapkan lebih awal agar peserta nantinya dapat langsung praktik di rumah. Keempat, penyusunan modul pelatihan sederhana sehingga diharapkan peserta kegiatan dapat memahami dengan mudah.

Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan meliputi sosialisasi dimana pada kegiatan ini di sampaikan materi tentang pentingnya kewirausahaan keluarga, prospek usaha bakso, serta standar higienitas makanan. Dilanjutkan dengan kegiatan demonstrasi dimana tim pengabdian memperagakan cara membuat bakso mulai dari pemilihan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, perebusan, hingga penyajian. Langkah berikutnya adalah praktik langsung dimana peserta dilibatkan untuk membuat bakso secara berkelompok dengan bimbingan tim pelaksana.



Pendampingan dan Evaluasi

Peserta diberikan kuesioner untuk menilai tingkat pemahaman, keterampilan, dan kepuasan. Produk bakso hasil praktik dinilai berdasarkan rasa, tekstur, dan kerapian. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif untuk melihat capaian kegiatan. Pendampingan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso dilakukan secara berkelanjutan pasca-pelatihan melalui kunjungan rutin ke tempat usaha peserta untuk memantau perkembangan usaha, memberikan konsultasi teknis, serta menyelesaikan hambatan yang dihadapi ibu-ibu dalam produksi dan pemasaran bakso. Pendampingan ini mencakup bimbingan dalam penerapan resep standar, teknik pengemasan yang menarik, protokol sanitasi dan higienitas, serta strategi pemasaran sederhana untuk meningkatkan daya jual produk di pasar lokal.

IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan bakso bagi ibu-ibu di Kelurahan Jati, Kota Ternate dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan kuliner. Kegiatan ini dirancang untuk membekali ibu-ibu dengan pengetahuan dan kemampuan praktis dalam mengolah bakso yang higienis, bergizi, dan memiliki nilai jual. Proses pelatihan meliputi pemberian materi tentang pentingnya kewirausahaan rumah tangga, demonstrasi teknik pembuatan bakso mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian, serta praktik langsung yang dipandu oleh fasilitator. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan mereka dalam bertanya dan mencoba setiap tahapan pembuatan bakso. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu tidak hanya mampu memproduksi bakso untuk kebutuhan keluarga, tetapi juga dapat mengembangkannya menjadi peluang usaha rumahan yang mendukung perekonomian keluarga serta memperkuat ketahanan pangan masyarakat setempat.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan bakso bagi Ibu-ibu di Kelurahan Jati Kota Ternate

Pelatihan diikuti oleh 15 orang peserta yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di RT 14 RW 07 Kelurahan Jati Kota Ternate. Antusiasme peserta terlihat dari tingkat kehadiran yang mencapai 100% dan partisipasi aktif dalam setiap sesi. Hasil evaluasi kuantitatif dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pelatihan Pembuatan Bakso bagi Ibu-ibu di Kelurahan Jati Kota Ternate

| Indikator Evaluasi | Persentase Capaian |
|---|--------------------|
| Peserta berhasil membuat bakso dengan tekstur kenyal dan cita rasa baik | 80% |
| Peserta memahami standar higienitas pembuatan makanan | 70% |
| Peserta berminat menjadikan keterampilan sebagai usaha | 60% |
| Tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan | 87% |

Dari hasil tersebut terlihat bahwa mayoritas peserta mampu menguasai keterampilan teknis dasar. Namun, hanya 60% yang menyatakan minat untuk menjadikan pembuatan bakso sebagai usaha rumahan. Hal ini menunjukkan perlunya pendampingan lanjutan, terutama terkait strategi pemasaran (Ariandi & Rinaldi, 2025) dan manajemen usaha (Pramiana & Suprpto, 2024).

Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran pentingnya higienitas dalam produksi pangan, yang sebelumnya masih kurang diperhatikan oleh sebagian peserta. Tingginya tingkat kepuasan (87%) menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan relevan, mudah dipahami, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan bakso bagi Ibu-ibu di Kelurahan Jati Kota Ternate

Pada tahap demonstrasi, tim pengabdian memperagakan secara langsung proses pembuatan bakso kepada peserta. Kegiatan dimulai dengan penjelasan mengenai kriteria pemilihan bahan baku yang baik, seperti daging segar, tepung, serta bumbu-bumbu pendukung. Dalam pembuatan bakso, pemilihan bahan baku yang baik sangat penting untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Bahan utama seperti daging harus segar, berwarna merah cerah, tidak berbau amis, dan memiliki tekstur kenyal alami (Widiyanti et al., 2024). Lemak yang digunakan sebaiknya berasal dari daging segar dengan kadar yang seimbang agar bakso memiliki cita rasa gurih tanpa meninggalkan rasa enek (Setyadi et al., 2020). Tepung tapioka yang dipilih harus bersih, bebas dari kotoran, dan tidak berbau apek. Selain itu, bumbu dan penyedap harus berasal dari bahan alami yang masih segar, seperti bawang putih, garam, dan merica, agar menghasilkan aroma serta rasa yang khas. Air yang dipakai dalam proses juga harus bersih dan layak konsumsi untuk menjaga higienitas produk. Secara keseluruhan, kriteria pemilihan bahan baku bakso menekankan pada kesegaran, kebersihan, dan keamanan pangan (Rama et al., 2025), sehingga menghasilkan bakso yang kenyal, lezat, serta aman dikonsumsi (Junianto et al., 2024)

Selanjutnya diperlihatkan teknik pencampuran adonan agar menghasilkan tekstur bakso yang kenyal dan cita rasa yang seimbang. Setelah itu, peserta



diperkenalkan pada cara pembentukan bakso yang seragam, diikuti dengan proses perebusan menggunakan suhu dan waktu yang tepat agar kualitas bakso tetap terjaga. Tahap terakhir adalah penyajian bakso yang tidak hanya menekankan pada rasa, tetapi juga pada aspek kebersihan dan estetika penyajian. Melalui demonstrasi ini, peserta mendapatkan gambaran nyata tentang standar proses produksi bakso yang baik dan benar, sehingga dapat menjadi acuan dalam praktik mandiri maupun pengembangan usaha rumahan di kemudian hari.

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan bakso bagi ibu-ibu di Kelurahan Jati, Kota Ternate, memberikan implikasi signifikan dalam aspek pemberdayaan perempuan dan peningkatan ekonomi keluarga. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu rumah tangga memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang nyata dalam mengolah bahan pangan menjadi produk olahan bernilai ekonomis tinggi. Implikasi lain yang terlihat adalah terbentuknya kemandirian peserta dalam membuat bakso secara mandiri, sehingga mereka mampu menciptakan produk diversifikasi pangan yang memiliki potensi pasar. Kegiatan ini juga menumbuhkan sikap enterpreuner atau wirausaha para ibu-ibu, yang diharapkan dapat mengembangkan usaha bakso sebagai sumber penghasilan tambahan untuk menunjang ekonomi rumah tangga. Selain aspek ekonomi, kegiatan pengabdian ini memperkuat solidaritas dan kerjasama antarkelompok ibu-ibu di kelurahan Jati, serta memberikan edukasi mengenai pangan sehat bergizi bagi keluarga.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan bakso bagi ibu-ibu di Kelurahan Jati, Kota Ternate berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah makanan bernilai ekonomis. Sebanyak 80% peserta berhasil membuat bakso dengan baik, 70% memahami standar higienitas, dan 60% berminat mengembangkan usaha. Tingkat kepuasan peserta yang mencapai 87% menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dan bermanfaat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dibiayai oleh Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Penugasan Tingkat Fakultas Pertanian No Kontrak : 33/PEN-PKM/PP.01/2026.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariandi, M. A., & Rinaldi, M. (2025). Pendampingan Strategi Pemasaran pada UMKM untuk Meningkatkan Efektivitas Penjualan Berbasis Digital Marketing. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 4(2), 63–72. <https://doi.org/10.35912/jnm.v4i2.4449>
- Efendi Pasaribu, S., Lubis, D., Fahmi Nasution, Y., Fauziah Nasution, D., Nur Ramadhani, F., Sahal Ramadan, M., Oktavia Pulungan, L., Hasibuan, I., Rayhan Azril, M., Aprilyanisah, F., Pengabdian, A., Kunci, K., & Ekonomi, P. (2024). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Improving the Community Economy through Empowering



- Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Panyabungan District, Mandailing Natal Regency. *Jurnal Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(12), 4385–4393. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i12.6387>
- Junianto, J., Nurerlindajava, V., Zaidan, K. A. A., & Pranata, G. A. (2024). Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Dari Berbagai Bahan Baku Utama Daging Ikan Pelagis Besar. *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 7(2), 580. <https://doi.org/10.30587/jpp.v7i2.7843>
- Kogoya, W. (2021). DI MASA PANDEMI COVID-19 Studi Kasus Pengelolaan Biaya Rumah Tangga Pada Keluarga Suku Dani Di Kampung Waena Perumnas II Jayapura-Papua DURING THE COVID-19 PANDEMIC Case Study of Household Cost Management for Dani ' s Families in Waena Village , Perumnas. *Jurnal Lembaga Ketahanan Nasional Republik Indonesia*, 9(3), 68–89.
- Pramiana, O., & Suprpto, S. (2024). Pendampingan Strategi Digital Marketing dan Manajemen Usaha untuk UMKM Desa Kampungbaru Kecamatan Plandaan Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(3), 605–611. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i3.869>
- Rahmadi, A. N., Sucahyo, I., Septiandi, V., Supriyanto, S., & Mubarok, H. (2023). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuka Peluang Usaha Baru Guna Meningkatkan Perekonomian. *Jurnal Pengabdian ...*, 4(3), 2630–2635. <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/1588%0Ahttps://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/download/1588/1094>
- Rama, D. Y., Ramdani, S. D., & Perdana, F. (2025). Penguatan Keamanan Pangan dan Kendali Mutu melalui Sensor Kesegaran pada UMKM Bakso Ikan di Kota Serang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), SNPPM2025ST-140-SNPPM2025ST-161. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/view/61937>
- Rizal, M., Nurmasiyah, Hamdani, Muttaqim, H., Rasyidin, M., Saleh, M., & Afriana. (2025). Peningkatan Keterampilan dan Kesadaran Gizi melalui Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget di KB Permata Bunda School, Peudada, Bireuen. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 319–326. <https://doi.org/10.59431/ajad.v5i2.552>
- Salim, M. A., Endrawati, E., Haryono, D. N. H., Hatari, G., Sjafani, N., Ishak, H., Wahab, I. H. A., & Sapsuha, Y. (2025). Pengabdian Masyarakat melalui Inovasi Pakan Ternak Berbahan Baku Lokal di Kelurahan Jati Kota Ternate. *Bima Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 1018–1025. <https://doi.org/10.53299/bajpm.v5i3.2700>
- Sapsuha, Y., Hamsir, I., Wahab, A., Rachman, K. A., & Lutfi, S. (2025). *Iptek bagi Inovasi dan Kreativitas Kampus (IbIKK) Broiler Organik : Produk Ayam Ungkep Sebagai Makanan Sehat*. 5, 1195–1201.
- Setyadi, A., Iswoyo, & Sudjatinah. (2020). Substitusi daging sapi dengan daging ikan patin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakso. *Jurnal Mahasiswa*, 1(1), 1–8. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.16.0101-20210220100720.pdf>



- Suhendra, S., Margaret, N. T., Banjar, Y. V., & Lubis, P. K. D. (2024). Strategi Pengelolaan Ide dan Gagasan untuk UMKM Warung Bakso menuju Kesuksesan dalam Industri Kuliner. *Economic Reviews Journal*, 3(3), 874–887. <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i3.208>
- Tabun, N. L., Maarang, M., Nonci, E., Barani, J., Ur, W. S., Kupeilang, F., Molana, M., Maima, V. H., & Kartoma, B. D. (2026). *Penguatan Peran Ibu Rumah Tangga Dalam Diversifikasi Pangan Pesisir Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Terbang Di Desa Air Mancur*. 4(3), 3373–3381.
- Wally, P., & Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *BAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75–84. <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>
- Wartiningsih, A., Hartono, Y., Pemasaran, S., Idola, B., Meningkatkan, D., Pada, P., Pemulihan, M., Bakso, P., Dalam, I., Penjualan, M., Masa, P., Idola, B., & Belakang, L. (2023). *MENINGKATKAN PENJUALAN PADA MASA PEMULIHAN COVID-19 DI KECAMATAN SUMBAWA*. 3(2), 41–51.
- Widiyanti, S., Gunawan, H., Paulina, Y., & Malianti, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(5), 1609–1617. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i5.1341>

