

**Inovasi Olahan Onde Wa'ai Varian Rasa Kekinian
Dalam Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa Dalam Berwirausaha**

**Maria Goretty D. Bantas, YasintaYenita Dhiki, Ariswan Usman Aje, Lely Suryani,
Elisabeth Elviana Se'a, Benedikta Malo, Quirinus Yju,
Albertus Novembriyano Sara, Kartika Chandra Kirana Mandona**

e-mail: mgdb100585@gmail.com, elisabethelviana05@gmail.com, ekhamalo7@gmail.com,
quirinusyju6@gmail.com, albertusnovembriyanosara15@gmail.com,
canmandona@gmail.com

Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Flores

ABSTRAK: Program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) merupakan program kreativitas mahasiswa dalam menciptakan aktivitas usaha. Melalui program PKM-K mahasiswa memiliki kesempatan yang luas untuk merealisasikan ide kreatif produk (barang/jasa), berinovasi menciptakan produk baru, serta meningkatkan kompetensi, wawasan dan pengalaman dalam berwirausaha. PKM-K diharapkan dapat menjadi cikal bakal kemunculan produk usaha di Indonesia sebagai karya mandiri bangsa. Ide kreatif produk dari pada generasi muda bangsa diharapkan mampu direalisasikan dengan baik sehingga mampu memberikan pengaruh baik bagi kalangan muda lainnya. Satu ide kreatif mahasiswa adalah OWADE (olahan onde wa'ai modern) yang merupakan jajanan kekinian berbasis pangan lokal dengan varian rasa coklat, keju, gula merah dan abon ikan. Guna mengetahui efektivitas inovasi varian rasa kekinian dalam meningkatkan minat mahasiswa terhadap jajanan onde maka dilakukan survey produk OWADE terhadap mahasiswa dengan mengambil sampel 100 mahasiswa dan 10 dosen prodi pendidikan Matematika Universitas Flores. Hasil dari penelitian ini 85% mahasiswa mengatakan menyukai produk OWADE dan akan kembali membeli produk tersebut. Melihat hasil survey tersebut, efektivitas varian rasa kekinian pada jajanan onde cukup besar. Dengan demikian, eksistensi jajanan onde akan kembali naik dan tidak hilang akibat arus modernisasi.

Kata kunci : efektivitas, kreativitas, modernisasi

ABSTRACT: *The entrepreneurial student creativity program (PKM-K) is a student creativity program for creating business activities; through the PKM-K program, students have a sample opportunity to realize creative ideas for products (goods and services), innovate to create new products and increase competence, insight, and experience in entrepreneurship. It is hoped that pk-k can be the forerunner to the emergence of business products in Indonesia as the nation's independent work. It is hoped that creative product ideas from the nation's young generation can be realized well so they can have a good influence on other young people. One student's creative idea was OWADE (modern processed Onde Wa'ai), a contemporary snack based on local Pangan with chocolate, cheese, brown sugar, and fish floss flavors. To find out the effectiveness of innovation in current flavor variants in increasing students' interest in onde snacks, a Wade product survey was conducted on students by taking a sample of 100 students and ten lecturers at the Flores University of Mathematics education study program. The result of this research was that 85% of students said they liked Owade products and would buy this product again. Looking at the survey results, the effectiveness of the current flavor variants in on-de snacks is quite large. In this way, the existence of Onde snacks will increase again and not be lost due to the flow of modernization.*

Keywords: creativity, effectiviteness, modernization

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan negara yang memiliki keanekaragaman, baik dari suku, agama, ras, budaya, maupun dengan keberagaman olahan pangan lokalnya yang tidak dimiliki oleh negara lain, yang mana Indonesia memiliki aneka ragam makanan pokoknya yaitu beras, jagung dan ubi

Keaneekaragaman olahan bahan pangan, yakni pangan lokal dipandang sebagai suatu potensi ekonomi yang dapat menambah laju pertumbuhan ekonomi (Sonatasia, Onsardi & Arini, 2020), baik itu untuk bangsa secara general maupun untuk suku atau daerah tertentu khususnya.

Program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) merupakan program kreativitas mahasiswa dalam menciptakan aktivitas usaha. Melalui program PKM-K mahasiswa memiliki kesempatan yang luas untuk merealisasikan ide kreatif produk (barang/jasa), berinovasi menciptakan produk baru, serta meningkatkan kompetensi, wawasan dan pengalaman dalam berwirausaha. PKM-K diharapkan dapat menjadi cikal bakal kemunculan produk usaha di Indonesia sebagai karya mandiri bangsa.

Pemberdayaan adalah suatu usaha untuk membantu meregenerasi dalam meningkatkan kreativitas sehingga membantu dalam pengembangan usaha jangka panjang (Kurniawati, 2013; Marwah, 2018). Sonatasia, Onsardi & Arini (2020) juga menambahkan bahwa inovasi-inovasi yang bermanfaat perlu adanya juga semnagan dalam berkreasi sehingga usaha tersebut dapat bersaing dimasa depan dan menyediakan lingkungan investasi yang baik.

Berwirausaha adalah suatu aktivitas usaha yang dilakukan individu tertentu untuk meningkatkan perekonomiannya. Perilaku wirausaha menunjukkan kemampuan wirausaha untuk selalu membaca peluang dan mengembangkan usaha yang bisa dijadikan alternatif pilihan untuk bisnis (Saragih, 2017; Mukti, et al, 2018;

Fauzan, 2019). Oleh sebab itu, output dari perguruan tinggi adalah mahasiswa diharapkan untuk dapat hidup mandiri, kreatif dan inovatif, dan dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diperoleh semenjak di bangku kuliah.

Budaya berwirausaha perlu dikembangkan sehingga dapat menciptakan *entrepreneur* muda dengan mengaplikasikan ilmu berwirausahanya (Ro'idah & Faozi, 2018). Pengetahuan kewirausahaan perlu diketahui oleh mahasiswa agar dapat menumbuhkan jiwa usaha untuk memberikan dorongan kepada mereka agar bisa menyalurkan bakat yang dimiliki sehingga bisa membuka bisnis baru di masa depan (Dewi, 2017; Rosmiati et al, 2019; Putri & Jayatri, 2020). Jiwa kewirausahaan ini akan dirasakan dampaknya dimasa depan diimbangi dengan semangat, persiapan agar mahasiswa memiliki *softskill* untuk menciptakan pekerjaannya sendiri sehingga mahasiswa tersebut dapat menjadi agen perubahan (*agent of change*) dimasa depan (Mirza, 2019; Ilham, 2021). Hal ini berarti bahwa mahasiswa tidak lagi mencari pekerjaan namun dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi diri sendiri maupun masyarakat.

Ide kreatif produk dari para generasi muda bangsa diharapkan mampu direalisasikan dengan baik sehingga mampu memberikan pengaruh baik bagi kalangan muda lainnya. Ide kreatif adalah kata lain dari inovasi, yang mana inovasi adalah suatu ide baru yang bertujuan supaya terdapat peningkatan mutu pada produk, jasa atau suatu proses (Sukmadi, 2016; Faiza & Firda, 2018; Noperman, 2022).

Satu ide kreatif mahasiswa adalah Owade (olahan onde wa'ai modern) yang merupakan jajanan kekinian berbasis pangan lokal dengan varian rasa coklat, keju, gula merah dan abon ikan. Ini merupakan ide yang bisa dijadikan peluang bisnis yang menjanjikan karena bahan baku yang dijadikan untuk Owade

sendiri berasal dari lingkungan sekitar, mudah didapat dan harganya sangat terjangkau.

Owade diolah dengan menggunakan 100% ubi Nuabosi asli, coklat dan keju pilihan, gula arak asli ende dan abon ikan. Abon ikan yang digunakan merupakan abon ikan buatan sendiri sehingga telah disesuaikan dengan minat kalangan muda. Selain menggunakan varian rasa yang kekinian, owade juga memiliki tampilan yang menarik baik itu pada ukuran, warna dan kemasan yang digunakan produk. Owade memiliki ukuran yang lebih besar daripada ukuran onde yang ditemukan dipasaran dengan warna hijau dan merah yang semakin menarik minat konsumen. Produk ini menggunakan kemasan yang ramah lingkungan sehingga tidak mencemari lingkungan.

Produk asli yang diatambahkan rasa dengan berbagai varian akan menimbulkan citra rasa yang berbeda dan menjadikan tampilannya menarik sehingga menambah keinginan konsumen untuk membeli (Rahmadi, et al., 2016; Sonatasia, Onsardi & Arini, 2020).

Guna mengetahui efektivitas inovasi varian rasa kekinian dalam meningkatkan minat mahasiswa terhadap jajanan onde maka dilakukan survey produk Owade terhadap mahasiswa dengan mengambil sampel 100 mahasiswa dan 10 dosen prodi pendidikan Matematika Univeritas Flores.

LANDASAN TEORI

Jajanan menurut *Food And Agriculture Organization (FAO)* adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum dan tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan (Alma, 2020). Jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa dan warna yang bervariasi dan memikat. Pangan adalah segala sesuatu

yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi manusia (Kerans & Ngongo, 2022, Hatta, et al, 2022). Sedangkan lokal mengacu pada sesuatu yang dekat atau didaerah sekitar atau berada disekitar kita (Eliazer, 2013). Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan pangan lokal merupakan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal.

Inovasi adalah kemampuan untuk mengaplikasikan solusi yang kreatif terhadap permasalahan dan peluang yang ada untuk lebih memakmurkan kehidupan masyarakat (Syafei & Jalaludin, 2021). Inovasi dapat diartikan sebagai proses atau hasil pengembangan, pemanfaatan, atau mobilisasi pengetahuan, keterampilan dan pengalaman untuk menciptakan atau memperbaiki produk, proses, atau sistem yang baru, yang memberikan nilai yang berarti atau secara signifikan.

Modernisasi merupakan suatu proses perubahan dari keadaan tradisional menuju masyarakat yang lebih maju atau modern atau masa kini (Rosana, 2017; Matondang, 2019; Rizik, Hasibuan & Us, 2021). Proses tersebut merupakan pergeseran sikap dan mentalitas sebagai masyarakat untuk dapat hidup sesuai dengan tuntutan masa kini.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian untuk mengetahui efektivitas inovasi varian rasa kekinian dalam meningkatkan minat mahasiswa terhadap jajanan onde maka digunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dan studi kasus.

Penelitian deskriptif kualitatif dapat didefinisikan sebagai metode penelitian yang menggambarkan karakteristik populasi atau fenomena yang sedang diteliti (Hermawan, 2019; Ramdhan, 2021). Penelitian deskriptif termasuk dalam metode penelitian kuantitatif yang berupaya mengumpulkan informasi yang dapat dikuantifikasi untuk

digunakan dalam analisis statistik sampel populasi.

Penelitian studi kasus biasanya melibatkan studi terperinci dari kasus tertentu (seseorang atau kelompok kecil). Berbagai metode pengumpulan dan analisis data digunakan tetapi biasanya mencakup observasi dan wawancara dan mungkin melibatkan konsultasi dengan orang lain dan catatan pribadi atau publik.

Pada penelitian ini, diambil sampel populasi yakni mahasiswa program studi pendidikan matematika Universitas Flores yang berjumlah 100 orang dan ditambah 10 orang dosen dan karyawan.

PEMBAHASAN HASIL

Ende merupakan kota yang kaya akan sumber daya alam. Salah satu sumber daya alam yang banyak di Ende adalah ubi kayu. Berdasarkan data yang diperoleh dari RAPBN Kabupaten Ende tahun 2022, hasil panen komoditas ubi kayu mencapai 14,06 ton per ha. Ubi kayu merupakan tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan pangan, pakan, sumber energi dan berbagai macam keperluan industri ubi kayu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan baik itu makanan berat maupun jajanan atau cemilan (Murdiati, 2013; Suhaimi, 2019). Salah satunya yakni onde-onde. Jajanan ini merupakan jajanan berisi gula merah yang sangat diminati oleh masyarakat Ende dari berbagai usia. Eksistensi jajanan ini masih tinggi, namun adanya modernisasi menyebabkan minat masyarakat khususnya kaum muda akan onde menurun.

Melihat arus modernisasi yang kian menyapa, tidak menutup kemungkinan jajanan satu ini hilang tergantikan dengan jajanan kekinian yang lebih menarik. Padahal onde notabene merupakan jajanan lokal yang harus terus dilestarikan, oleh karena itu diperlukan inovasi-inovasi terbaru guna menaikkan level jajanan onde sehingga mampu bersaing dengan jajanan kekinian lainnya. Inovasi tersebut adalah owade (onde wa'ai modern) yang merupakan jajanan kekinian berbasis

bangun lokal dengan varian rasa coklat, keju, gula merah dan abon ikan.

Owade diolah dengan menggunakan 100% ubi nuabosi asli, coklat dan keju pilihan, gula arak asli Ende dan abon ikan. Abon ikan yang digunakan merupakan abon ikan buatan sendiri sehingga telah disesuaikan dengan minat kalangan muda. Selain menggunakan varian rasa yang kekinian, Owade juga memiliki tampilan yang menarik baik itu pada ukuran, warna dan kemasan yang digunakan produk. Owade memiliki ukuran yang lebih besar daripada ukuran onde yang ditemukan dipasaran dengan warna hijau dan merah yang semakin menarik minat konsumen. Produk ini menggunakan kemasan yang ramah lingkungan sehingga tidak mencemari lingkungan

Salah satu cara yang cepat dan efisien adalah dengan menawarkan inovasi terbaru tersebut kepada para generasi muda yang mudah terbawa arus modernisasi dimana mahasiswa menjadi sasaran utama produk owade ini. Karena modernisasi membawa perubahan dan dampak yang cukup besar bagi kaum muda saat ini maupun masyarakat pada umumnya (Heriyudanta, 2016; Inayati, 2019). Berdasarkan pernyataan tersebut, bentuk realisasi program PKM-K produk Owade adalah dengan pemasaran produk kepada mahasiswa. Sejauh ini produk Owade sudah terjual sebanyak 513 (lima ratus tiga belas) mika untuk semua varian rasa. Dengan total pendapatan Rp2.565.000.

Selama 3 (tiga) bulan berjalannya usaha produk Owade kami belum memiliki data yang valid terkait minat mahasiswa terhadap produk Owade, sehingga kami melakukan survei terkait minat mahasiswa. Untuk melakukan survei, kami mengambil sampel survei pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Matematika Universitas Flores dengan jumlah 100 (seratus) orang dan juga beberapa dosen Prodi Pendidikan Matematika sebanyak 10 (sepuluh) orang. Survei ini dilakukan pada

tanggal 31 oktober 2023 guna mengetahui minat mahasiswa Universitas Flores terhadap produk Owade. Berikut adalah minat mahasiswa Universitas Flores terhadap produk owade:

Tabel 1.
Tabel minat mahasiswa terhadap produk Owade

Peserta Survey	Minat Varian Rasa			
	Coklat	Keju	Gula Merah	Abon Ikan
Mahasiswa	20%	15%	30%	35%
Dosen	25%	10%	35%	30%

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa inovasi varian rasa yang ada pada produk Owade sangat diminati oleh mahasiswa maupun dosen. Varian rasa abon ikan yang sebelumnya belum pernah ada justru menjadi varian rasa yang paling banyak diminati. Sejalan dengan survei, dilakukan pula wawancara singkat terkait pendapat mahasiswa setelah mengkonsumsi produk Owade, dimana 85% mengatakan menyukai produk Owade dan akan kembali membeli produk tersebut.

Melihat hasil survei tersebut, efektivitas varian rasa kekinian pada jajanan onde cukup besar. Dengan demikian, eksistensi jajanan onde akan kembali naik dan tidak hilang akibat arus modernisasi.

KESIMPULAN

Owade (olahan onde wa'ai modern) yang merupakan jajanan kekinian berbasis pangan lokal dengan varian rasa coklat, keju, gula merah dan abon ikan. Owade diolah dengan menggunakan 100% ubi Nuabosi asli, coklat dan keju pilihan, gula arak asli Ende dan abon ikan. Abon ikan yang digunakan merupakan abon ikan buatan sendiri sehingga telah disesuaikan dengan minat kalangan muda. Selain menggunakan varian rasa yang kekinian, Owade juga memiliki tampilan yang

menarik baik itu pada ukuran, warna dan kemasan yang digunakan produk.

Owade memiliki ukuran yang lebih besar daripada ukuran onde yang ditemukan dipasaran dengan warna hijau dan merah yang semakin menarik minat konsumen. Produk ini menggunakan kemasan yang ramah lingkungan sehingga tidak mencemari lingkungan.

Guna mengetahui efektivitas inovasi varian rasa kekinian dalam meningkatkan minat mahasiswa terhadap jajanan onde maka dilakukan survey produk Owade terhadap mahasiswa dengan mengambil sampel 100 mahasiswa dan 10 dosen Program Studi Pendidikan Matematika, Univeritas Flores. Melihat hasil survei tersebut, efektivitas varian rasa kekinian pada jajanan onde cukup besar. Dengan demikian, eksistensi jajanan onde akan kembali naik dan tidak hilang akibat arus modernisasi.

Hal ini menjadikan tantangan untuk para mahasiswa/i untuk terus mengembangkan ide ini, dengan cara berinovasi secara terus menerus disesuaikan dengan perkembangan jamansehingga Owade ini tetap eksis di setiap zaman.

Daftra Pustaka

- Alma Diva Azaria, P. (2020). *Gambaran edukasi terhadap pengetahuan tentang pangan jajanan pada siswa sekolah dasar (studi literatur)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Dewi, S. K. S. (2017). *Konsep dan pengembangan kewirausahaan di Indonesia*. Deepublish.
- Eliazer, S. L. (2013). *TA: Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Melestarikan Produk Lokal* (Doctoral dissertation, STIKOM Surabaya).
- Faiza, A., & Firda, S. J. (2018). *Arus metamorfosa milenial*. Penerbit Ernest.

- Fauzan, F. (2019). PENGARUH MATA KULIAH KEWIRAUSAHAAN DAN LOCUS OF CONTROL INTERNAL TERHADAP MOTIVASI BERWIRAUSAHA BAGI LULUSAN PRODI MANAJEMEN UNIHAZ BENGKULU. *Creative Research Management Journal*, 2(1), 25-34.
- Hatta, H., Chaniago, R., Jangu, J. P., Djoko, S. W., Wicaksono, D., Yulistianingsih, A., ... & Suryana, E. A. (2022). PANGAN DAN GIZI.
- Heriyudanta, M. (2016). Modernisasi Pendidikan Pesantren Perspektif Azyumardi Azra. *MUDARRISA: Jurnal Kajian Pendidikan Islam*, 8(1), 145-172.
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi penelitian pendidikan (kualitatif, kuantitatif dan mixed method)*. Hidayatul Quran.
- Ilham, N. (2021). *Implementasi Program Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif (UEP) Suku Dinas Sosial Jakarta Barat Dalam Peningkatan Kesejahteraan Fakir Miskin di Kecamatan Tambora* (Bachelor's thesis, --).
- Inayati, N. (2019). Dampak Globalisasi Terhadap Perubahan Gaya Hidup Pada Masyarakat Kampung Komboi Distrik Warsa Kabupaten Biak Numfor. *Gema Kampus IISIP YAPIS Biak*, 14(2), 32-40.
- Kurniawati, D. (2013). Pemberdayaan Masyarakat di Bidang Usaha Ekonomi. *Jurnal Administrasi Publik*, 1(4), 9-14.
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Enterpreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573-580.
- Matondang, A. (2019). Dampak Modernisasi Terhadap Kehidupan Sosial Masyarakat. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(2), 188-194.
- Marwah, N. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Corporate Social Responsibility (CSR) Mandiri Bersama Bank Mandiri di Mrican Umbulharjo. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran dan Dakwah Pembangunan*, 2, 109-28.
- Mirza, A. D. (2019). *Milenial cerdas finansial*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Mukti, G. W., Rasmikayati, E., Kusumo, R. A. B., & Fatimah, S. (2018). Perilaku kewirausahaan petani mangga dalam sistem agribisnis di Kabupaten Majalengka Provinsi Jawa Barat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 4(1), 40-56.
- Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media.
- Noperman, F. (2022). *INOVASI PEMBELAJARAN: Dari ide kreatif di kepala sampai praktik inovatif di kelas*. Laksbang Pustaka.
- Putri, D. Y., & Jayatri, F. (2020). MOTIVASI MAHASISWA PENDIDIKAN EKONOMI DI STKIP PGRI LUMAJANG DALAM BERWIRAUSAHA. *JURNAL PROSPEK*, 1(2), 59-65.
- Rahmadi, A. C., Maulany, S., & Ikhsani, M. M. (n.d.). Analisis Faktor-faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon. *Jurnal Logika*, 18.
- Ramdhan, M. (2021). *Metode penelitian*. Cipta Media Nusantara.

- Rizik, M., Hasibuan, L., & Us, K. A. (2021). Pendidikan Masyarakat Modern dan Tradisional dalam Menghadapi Perubahan Sosial dan Modernisasi. *Jurnal Literasiologi*, 5(2).
- Rosana, E. (2017). Modernisasi Dalam Perspektif Perubahan Sosial. *Al-Adyan: Jurnal Studi Lintas Agama*, 10(1), 67-82.
- Rosmiati, Junias, D. T. S., & Munawar. (2019). Sikap, Motivasi, dan Minat Berwirausaha Mahasiswa. *JKMP (Jurnal Kebijakan Dan Manajemen Publik)*, 5(2), 183. <https://doi.org/10.21070/jkmp.v5i2.1310>.
- Saragih, R. (2017). Membangun Usaha Kreatif, Inovatif Dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial. *Jurnal Kewirausahaan*, 3.
- Sri palupi, dkk., 1993, **Diktat**, Masakan Indonesia, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Institut Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Yogyakarta.
- Sukmadi. (2016). Inovasi & Kewirausahaan (Paradigma). Humaniora Utama Press.
- Suhaimi, A. (2019). *Pangan, gizi, dan kesehatan*. Deepublish.
- Susanto, S. (2006). Seri Makanan Favorit: Ayam Goreng Tradisional Indonesia. Gramedia Pustaka Utama
- Suseno, D. (2008). Pengaruh Karakteristik Wirausaha dan Potensi Kewirausahaan Terhadap Keberhasilan Usaha dengan Kebijakan Pembangunan UKM sebagai Moderating. *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 20(1), 23-35.
- Soechan, L. (2014). 70 Resep Yummy Chicken Wing. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sonatasia, D., Onsardi, O., & Arini, E. (2020). Strategi Meningkatkan Loyalitas Konsumen Makanan Khas Kota Curup Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Manajemen Modal Insani Dan Bisnis (JMMIB)*, 1(1), 11-25.
- Syafei, D., & Jalaludin, J. (2021). Pengaruh Inovasi Dan Kreativitas Wirausaha Terhadap Keberhasilan Usaha Kecil Menengah Pada Penjahit Pakaian Di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten Oku. *Jurnal Manajemen Bisnis Unbara*, 2(2), 105-127.