

Optimalisasi Pemanfaatan Buah Melon Menjadi Minuman Jelly Inovatif Sebagai Produk Bernilai Ekonomis Pada Mahasiswa PGSD UNU Sumbar

Nofriza Efendi, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, nofrizaefendi94@gmail.com

Rezi Junaldi, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, junaldi.r@gmail.com

Keywords:

Buah Melon,
Minuman Jelly,
Kewirausahaan,

Abstrak: Kegiatan ini bertujuan untuk mempromosikan kreativitas dan semangat kewirausahaan mahasiswa PGSD UNU Sumbar dengan memanfaatkan melon untuk menghasilkan minuman jeli inovatif yang memiliki nilai ekonomi. Melon dipilih karena mudah ditemukan, mengandung nutrisi yang baik, dan memiliki potensi untuk diolah menjadi minuman menarik yang diminati masyarakat. Metode kegiatan meliputi pelatihan produksi minuman jeli melon, pendampingan proses produksi, dan latihan praktik oleh mahasiswa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa mampu mengolah melon menjadi minuman jeli kreatif yang memiliki rasa yang baik dan layak sebagai peluang usaha. Selain meningkatkan keterampilan siswa di bidang kewirausahaan, kegiatan ini juga memberikan pengalaman praktis dalam menciptakan produk inovatif berbasis pangan lokal. Dengan kegiatan ini, diharapkan siswa dapat mengembangkan ide bisnis mandiri dan meningkatkan pemanfaatan buah lokal menjadi produk dengan nilai jual tinggi.

Pendahuluan

Perkembangan era globalisasi dan kemajuan teknologi menuntut mahasiswa untuk memiliki keterampilan yang tidak hanya berfokus pada aspek akademik tetapi juga mencakup keterampilan dalam kewirausahaan dan inovasi. Mahasiswa sebagai generasi muda harus dibekali dengan kemampuan untuk menciptakan peluang bisnis yang kreatif agar dapat bersaing dan mandiri secara ekonomi. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah pemanfaatan sumber daya lokal untuk menghasilkan produk dengan nilai tambah dan nilai jual. Di lingkungan mahasiswa PGSD Universitas Nahdlatul Ulama di Sumatera Barat, potensi untuk mendorong kreativitas melalui kegiatan kewirausahaan dapat ditingkatkan lebih lanjut, terutama dalam mengolah makanan lokal menjadi produk inovatif. Menurut Olivia & Nuringsih (2022), kreativitas menjadi keterampilan penting dalam kegiatan kewirausahaan, karena dapat membantu mahasiswa mengembangkan ide bisnis yang inovatif dan bernilai ekonomis. Lebih lanjut, penelitian oleh Kurniawan et al., (2021) menjelaskan bahwa pembelajaran berbasis produk dapat mendorong semangat kewirausahaan mahasiswa melalui kegiatan praktis dan pengembangan produk kreatif. Studi lain juga menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan memiliki pengaruh positif terhadap kemampuan inovasi mahasiswa dalam mengidentifikasi peluang bisnis yang dapat dikembangkan di sekitarnya (Suwardi et al., 2020).

Melon adalah salah satu buah yang cukup mudah ditemukan dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan kandungan airnya yang tinggi. Menurut Huda et al., (2018), buah melon (*Cucumis melo* L.) mengandung berbagai vitamin dan mineral yang

bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Selain dimakan langsung, melon sebenarnya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk minuman modern yang lebih menarik. Hal ini didukung oleh penelitian Yusmarini et al., (2021) tentang minuman probiotik berbasis jus melon, yang menjelaskan bahwa melon memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi produk minuman olahan karena kandungan nutrisi dan karakter rasa yang disukai masyarakat. Namun, pemanfaatan melon di kalangan mahasiswa masih relatif sederhana, sehingga nilai ekonominya belum berkembang secara optimal. Di sisi lain, meningkatnya minat masyarakat terhadap minuman kekinian menghadirkan peluang bisnis yang cukup menjanjikan bagi mahasiswa untuk mengembangkan produk kreatif berbasis buah lokal.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap mahasiswa PGSD UNU Sumbar, beberapa masalah utama telah diidentifikasi yang menjadi prioritas dalam kegiatan ini. Masalah-masalah tersebut meliputi kurangnya keterampilan mahasiswa dalam menciptakan produk bisnis kreatif, sedikitnya pengalaman dalam mengolah dan memasarkan produk, serta rendahnya pemanfaatan makanan lokal sebagai peluang bisnis. Lebih lanjut, beberapa mahasiswa masih fokus pada mencari pekerjaan setelah lulus tanpa mencoba mengembangkan usaha sendiri. Situasi ini menunjukkan perlunya kegiatan yang dapat meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa melalui pengalaman praktik. Hal ini didukung oleh penelitian Harianti et al., (2020), yang menyatakan bahwa metode pendidikan kewirausahaan yang berorientasi pada praktik efektif dalam meningkatkan motivasi, kompetensi, dan minat mahasiswa terhadap kewirausahaan.

Sebagai solusi atas masalah ini, kegiatan ini menawarkan pelatihan dalam produksi minuman jelly berbasis melon sebagai produk inovatif dengan nilai ekonomi. Minuman jelly dipilih karena proses produksinya relatif sederhana, menggunakan bahan yang mudah didapat, dan memiliki peluang pasar yang menjanjikan di masyarakat, terutama di kalangan remaja dan mahasiswa. Inovasi di sektor makanan dan minuman dipandang sebagai peluang bisnis yang potensial jika dikembangkan secara kreatif dan menarik (Kojo et al., 2018). Pelatihan ini dilakukan melalui penyampaian pengetahuan kewirausahaan, demonstrasi produksi produk, latihan praktik, serta pengenalan teknik pengemasan dan pemasaran sederhana. Melalui kegiatan ini, diharapkan mahasiswa dapat memahami proses produksi sekaligus mengembangkan ide bisnis kreatif berbasis bahan makanan lokal.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap, dimulai dengan pengenalan manfaat buah melon, proses pembuatan jelly, pengolahan minuman, hingga penyajian produk yang menarik. Para siswa terlibat aktif di setiap tahap kegiatan, mulai dari persiapan bahan, pengolahan produk, hingga desain kemasan minuman agar lebih menarik dan mudah dipasarkan. Kegiatan praktis semacam ini dapat meningkatkan kreativitas siswa, kemampuan mereka untuk bekerja sama, serta kepercayaan diri mereka dalam membangun usaha sendiri. Hal ini didukung oleh penelitian Pramesti & Hendrik (2021), yang menyatakan bahwa praktik kewirausahaan memberikan pengalaman nyata bagi siswa dalam mengelola bisnis dan mendukung pengembangan kreatif peluang usaha. Selanjutnya, Pramaisyah et al.,(2022) menegaskan bahwa mata kuliah praktik kewirausahaan secara positif berpengaruh terhadap minat berwirausaha mahasiswa karena mereka mendapatkan pengalaman langsung dalam proses usaha dan pengembangan produk.

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah pengembangan minuman jelly melon yang inovatif dan layak dipasarkan, peningkatan keterampilan kewirausahaan siswa, serta

peningkatan minat siswa dalam memanfaatkan bahan lokal sebagai peluang bisnis. Selain menghasilkan minuman, kegiatan ini juga diharapkan dapat memberikan pengetahuan dasar tentang mengelola usaha sederhana dan strategi pemasaran produk di lingkungan kampus maupun masyarakat. Hal ini didukung oleh penelitian Diana et al., (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan keterampilan bisnis, kreativitas, dan motivasi siswa untuk mengembangkan usaha mereka sendiri.

Kreativitas dan inovasi memainkan peran penting dalam pengembangan kewirausahaan mahasiswa. Kreativitas membantu mahasiswa mengembangkan ide bisnis yang menarik, sedangkan inovasi berfungsi untuk menciptakan produk yang memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di masyarakat. Ubaidillah et al., (2021) menjelaskan bahwa kewirausahaan membutuhkan keterampilan kreatif dan inovatif agar suatu bisnis dapat berkembang dan memberikan manfaat bagi masyarakat.

Pelaksanaan dan Metode

Kegiatan ini dilaksanakan pada program studi PGSD di Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, dengan sasaran kegiatan adalah mahasiswa PGSD UNU Sumbar. Peserta kegiatan berasal dari berbagai tingkat semester. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh fakta bahwa keterampilan mahasiswa dalam mengembangkan produk bisnis kreatif berbasis pangan lokal masih rendah, terutama dalam mengolah buah menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan jelly dari buah melon dilakukan sebagai langkah untuk menumbuhkan kreativitas, keterampilan kewirausahaan, dan kemampuan mahasiswa dalam menciptakan peluang bisnis mandiri.

Sebelum kegiatan dilaksanakan, tim pelaksana terlebih dahulu melakukan langkah-langkah persiapan, termasuk mengamati kebutuhan peserta, menyusun materi pelatihan, dan menyediakan peralatan serta bahan untuk membuat minuman jelly melon. Kegiatan ini menggunakan metode pelatihan (Training), latihan praktik, kesadaran berwirausaha, serta pembimbingan. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam produksi produk tersebut. Berikut metode kegiatan yang diterapkan dalam pelatihan pembuatan minuman jelly melon :

1. Pemberian materi kewirausahaan

Kegiatan dimulai dengan penyampaian materi tentang konsep dasar kewirausahaan, peran penting kreativitas dan inovasi produk, serta peluang bisnis untuk minuman modern berbasis buah lokal. Pada tahap ini, peserta memperoleh pemahaman tentang pentingnya pemanfaatan pangan lokal sebagai peluang bisnis yang bernilai ekonomi.

2. Pengenalan alat dan bahan

Peserta diperkenalkan dengan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat minuman jelly melon, seperti melon, bubuk jelly, susu, gula, gelas minum, dan bahan tambahan lainnya. Selain itu, peserta mendapatkan penjelasan tentang manfaat melon serta kandungan nutrisi yang terdapat di dalamnya.

3. Demonstrasi pembuatan minuman jelly melon

Pemateri menunjukkan langkah-langkah untuk membuat minuman jeli melon, dimulai dengan proses pembuatan jeli, mencampur bahan minuman hingga teknik menyajikan produk agar terlihat menarik dan meningkatkan penjualan.

4. Praktik langsung oleh peserta

Setelah pertunjukan demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk langsung mempraktikkan proses pembuatan minuman jeli melon secara berkelompok. Pada tahap ini, peserta dilatih agar mampu bekerja sama, mengembangkan kreativitas, dan menghasilkan produk yang menarik.

5. Pengemasan dan strategi pemasaran

Peserta diberikan penjelasan tentang teknik kemasan produk yang baik dan menarik agar produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman tentang strategi pemasaran sederhana melalui promosi langsung atau media sosial.

6. Pendampingan dan evaluasi

Selama kegiatan, tim pelaksana memberikan bimbingan kepada peserta di setiap tahap praktik. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap materi serta keterampilan mereka dalam membuat minuman jelly melon.

Melalui kegiatan ini, diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa sehingga mereka mampu menciptakan peluang usaha mandiri baik di lingkungan kampus maupun di masyarakat.

Tabel 1. Rundown Kegiatan

No	Waktu	Kegiatan	Pemateri
1	08.00-08.30 WIB	Registrasi peserta dan pembukaan	Panitia
2	08.30-09.00 WIB	Materi kewirausahaan dan peluang usaha	Pemateri 1
3	09.00-09.30 WIB	Pengenalan manfaat buah melon	Pemateri 2
4	09.30-10.30 WIB	Demonstrasi pembuatan minuman jelly melon	Pemateri 1
5	10.30-11.30 WIB	Praktik langsung pembuatan produk	Pemateri 2
6	11.30-12.00 WIB	Pengemasan dan pemasan produk	Pemateri 1
7	12.00-12.30 WIB	Evaluasi dan penutupan	Pemateri dan Panitia

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan jelly dari buah melon dilaksanakan di program studi PGSD Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat. Mahasiswa PGSD UNU Sumbar yang tertarik pada kreativitas dan kewirausahaan ikut serta dalam kegiatan ini. Para mahasiswa menunjukkan minat yang besar untuk mengikuti pelatihan ini karena memberikan pengalaman langsung dalam mengolah makanan lokal menjadi produk inovatif dan bernilai ekonomi. Tim pelaksana menyediakan berbagai peralatan dan bahan selama kegiatan, sehingga peserta dapat mengikuti pekerjaan praktis secara optimal. Berkat tersedianya peralatan dan bahan secara lengkap, mahasiswa dapat lebih memahami proses produksi produk tersebut dan semakin termotivasi untuk mengembangkan kreativitas mereka dalam mengembangkan usaha sendiri berbasis bahan lokal. Berikut langkah-langkah pembuatan minuman jelly melon :

Bahan - bahan yang dibutuhkan :

1. Buah melon segar
2. Bubuk jelly rasa melon/plain
3. Gula pasir
4. Air mineral
5. Susu cair
6. Susu kental manis
7. Sirup melon
8. Es batu
9. Selasih (opsional)
10. Botol minuman plastik
11. Sedotan

Alat yang digunakan :

1. Blender
2. Panci
3. Kompor
4. Pisau
5. Baskom
6. Gelas ukur
7. Saringan

Langkah - langkahnya :

1. Menyediakan semua alat dan bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan minuman jelly melon.
2. Mengupas buah melon lalu memotongnya menjadi potongan kecil. Sebagian melon diblender hingga halus untuk dijadikan sari melon, sementara sisanya dipakai sebagai topping minuman.
3. Memasak bubuk jelly dengan gula dan air hingga mendidih sambil diaduk perlahan agar tercampur rata. Setelah matang, jelly didinginkan sampai mengeras kemudian dipotong menjadi dadu kecil.
4. Menyiapkan cup minuman dengan memasukkan potongan jelly, selasih, serta potongan buah melon sebagai pelengkap.
5. Mencampur sari melon dengan susu cair, susu kental manis, dan sirup melon hingga

- menghasilkan rasa manis serta segar.
6. Memasukkan es batu ke dalam botol kemasan supaya minuman lebih segar saat disajikan.
 7. Menuang campuran minuman melon ke dalam botol kemasan yang sudah berisi jelly dan topping lainnya.
 8. Menutup botol dengan penutup plastik agar produk tampak lebih menarik dan siap untuk dipasarkan.

Optimasi pemanfaatan buah melon menjadi minuman jeli inovatif merupakan salah satu kemungkinan untuk mengembangkan produk berbasis pangan lokal, yang dapat menghadirkan peluang bisnis bagi mahasiswa. Buah melon, yang biasanya dikonsumsi langsung, dapat diolah menjadi minuman modern dengan nilai jual yang lebih tinggi. Selama kegiatan, mahasiswa terlibat secara aktif dalam menyiapkan alat dan bahan, mengikuti proses produksi produk, serta mengemas minuman agar lebih menarik.

Selama proses pembuatan minuman jelly melon, siswa menunjukkan kemampuan untuk bekerja sama dan berdiskusi dalam menyelesaikan setiap tahap praktik. Siswa juga mulai menyadari bahwa bahan makanan lokal dapat dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai ekonomis. Produk yang dihasilkan terlihat menarik dengan variasi penyajian yang berbeda di setiap kelompok. Hal ini mencerminkan kreativitas siswa dalam mengembangkan produk minuman inovatif yang sesuai dengan selera konsumen saat ini.

Implementasi praktik langsung memberikan pengalaman baru bagi mahasiswa di bidang kewirausahaan. Mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang proses pengolahan produk, tetapi juga memahami cara sederhana untuk menentukan harga jual dan strategi pemasaran melalui media sosial. Kegiatan ini membantu mahasiswa meningkatkan rasa percaya diri mereka untuk membangun bisnis mandiri berdasarkan kreativitas dan inovasi produk.

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan kreativitas siswa, terlihat dari kemampuan mereka menghasilkan minuman jelly melon dengan variasi tampilan dan kemasan yang menarik. Hal ini sejalan dengan penelitian Manilang et al., (2025) yang menyatakan bahwa kreativitas dan inovasi merupakan faktor kunci dalam pengembangan kewirausahaan karena dapat menciptakan nilai tambah pada produk. Mahasiswa juga aktif terlibat dalam menentukan desain kemasan, rasa, dan penampilan produk, yang mencerminkan proses pengembangan ide kreatif selama pelatihan.

Selain meningkatkan kreativitas, kegiatan praktik langsung juga membantu memperkuat keterampilan siswa dalam pengolahan produk dan kolaborasi kelompok. Selama kegiatan, mahasiswa tampak aktif berdiskusi dan saling membantu dalam menyelesaikan proses pembuatan minuman jelly melon. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis praktik tidak hanya menekankan hasil akhir tetapi juga proses kolaboratif di dalam kelompok. Seperti yang dinyatakan oleh Garcia et al., (2023), inovasi produk dan strategi pemasaran memainkan peran penting dalam menciptakan daya tarik dan kesuksesan produk di pasar. Oleh karena itu, semakin inovatif dan menarik suatu produk, semakin besar peluangnya untuk menarik minat konsumen dibandingkan produk lainnya.

Tabel 2. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

No	Aspek Penilaian	Hasil Kegiatan
1	Keaktifan peserta	Peserta aktif mengikuti seluruh kegiatan
2	Pemahaman materi	Peserta memahami proses pembuatan produk
3	Keterampilan praktik	Mahasiswa mampu membuat minuman jelly melon
4	Kreativitas produk	Produk memiliki tampilan dan kemasan menarik
5	Minat kewirausahaan	Meningkatnya minat mahasiswa dalam usaha mandiri

Berdasarkan pengamatan selama kegiatan, sebagian besar siswa mampu mengikuti semua tahapan praktik dengan baik. Produk yang dihasilkan menunjukkan kemampuan mereka dalam memanfaatkan buah melon menjadi minuman dengan nilai ekonomi tambahan. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong peningkatan kreativitas siswa dalam mengembangkan ide bisnis sederhana berbasis bahan makanan lokal.

Pelatihan pembuatan minuman jelly melon memberikan dampak positif bagi mahasiswa PGSD UNU Sumbar. Selain meningkatkan keterampilan pengolahan produk, kegiatan ini juga memperkuat kemampuan kerja sama, komunikasi, dan kreativitas dalam menciptakan produk bisnis yang menarik. Antusiasme peserta sepanjang kegiatan menjadi faktor penunjang utama keberhasilan program ini.

Namun, pelaksanaan kegiatan menghadapi beberapa kendala, seperti waktu latihan yang terbatas dan perbedaan kemampuan peserta dalam mengemas produk. Beberapa mahasiswa masih memerlukan bimbingan tambahan untuk menghasilkan tampilan produk yang lebih menarik. Berkat bimbingan dosen dan kerja sama peserta, kegiatan ini dapat dilakukan dengan lancar hingga selesai.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan minuman jeli semangka berhasil menyampaikan pengetahuan dan keterampilan baru di bidang kewirausahaan kepada mahasiswa. Minuman jeli semangka yang dibuat tidak hanya menyegarkan dan lezat, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha sederhana yang bernilai ekonomi baik di lingkungan kampus maupun masyarakat.

Penutup

Berdasarkan hasil kegiatan untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah melon menjadi minuman jelly inovatif bagi mahasiswa PGSD UNU Sumatera Barat, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan berwirausaha melalui pengolahan makanan berbasis lokal secara praktis. Para mahasiswa berhasil mengolah buah melon menjadi minuman jelly dengan rasa, penyajian, dan kemasan yang menarik, yang memiliki potensi untuk dipasarkan. Kegiatan ini juga mendorong peningkatan kreativitas, kolaborasi, serta rasa percaya diri mahasiswa dalam mengembangkan ide bisnis sederhana.

Faktor pendukung keberhasilan mencakup antusiasme tinggi mahasiswa, ketersediaan bahan dan alat yang cukup, serta pendampingan pemateri selama pelatihan. Sementara faktor penghambat adalah keterbatasan waktu praktik serta variasi tingkat keterampilan mahasiswa dalam pengemasan dan penyajian produk, sehingga sebagian peserta masih butuh bimbingan ekstra.

Berdasarkan hasil kegiatan, ada beberapa saran untuk pengembangan di masa depan. Pertama, kegiatan serupa sebaiknya dilakukan secara rutin, dengan durasi praktik yang lebih lama, sehingga para siswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang tahap produksi dan pemasaran. Kedua, perlu ditambahkan pelatihan lanjutan, yang berfokus pada strategi branding, kemasan modern, dan pemasaran digital, untuk meningkatkan daya saing produk di pasar.

Selain itu, disarankan juga agar mahasiswa terus berinovasi dengan produk berbasis pangan lokal lainnya guna memperkuat jiwa kewirausahaan. Kegiatan ini dapat diperluas dengan melibatkan mitra bisnis atau pelaku UMKM, sehingga mahasiswa dapat memperoleh pengalaman bisnis yang lebih realistis. Dengan cara ini, diharapkan kegiatan tersebut tidak hanya terbatas pada pelatihan saja, tetapi akan berkembang menjadi usaha awal yang berkelanjutan di kalangan mahasiswa dan masyarakat.

References

- Diana, E., Wahyudi, F., Eka Fani Rohmawati, R. L. N., Ferandita, N., Azizah, N., & Musrifah. (2021). Pelatihan Manajemen Pembelajaran Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Keterampilan Usaha Bagi Mahasiswi Yang Lulus Mata Kuliah Kewirausahaan. *Jurnal Abdidas Volume 2 Nomor 5 Tahun 2021 Halaman 1217-1223*, 2(5), 1217–1223.
- Garcia, L. J., Junior, G. B., & Junior, B. (2023). *Innovation And Marketing Strategy: A Systematic Review*. 11(June), 1–24.
- Harianti, A., Malinda, M., Suwarno, H. L., Margaretha, Y., & Kambuno, D. (2020). *Peran Pendidikan Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Motivasi , Kompetensi Dan Menumbuhkan Minat Mahasiswa*. 16(3), 214–220.
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., Maharijaya, A., Studi, P., Tanaman, B., Pascasarjana, S., & Bogor, I. P. (2018). *Karakteristik Buah Melon (Cucumis Melo L .) Pada Lima Stadia Kematangan Characteristics Of Melon (Cucumis Melo L .) Fruits At Five Maturity Stages*. 46(3), 298–305.
- Kojo, C., Rogi, M. H., & Lintong, D. C. (2018). Pkm Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus Unsrat Bahu. *Jurnal Lppmbidang Ekosobudkum*, 4, 68–76.
- Kurniawan, E. D., Nopriyanti, & Darlius. (2021). *Kefektifan Pembelajaran Berbasis Produk Untuk Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Mahasiswa*. 6(September), 144–157.
- Manilang, E., Desi, E. N., & Belo, Y. (2025). *Inovasi Dan Kreativitas: Pilar Utama Dalam Kewirausahaan*.
- Olivia, M., & Nuringsih, K. (2022). *Peran Pengetahuan Kewirausahaan Dan Media Sosial Dalam Pengembangan Kreativitas Berwirausaha*. 6(1), 203–212.
- Pramaisya, E., Sari, P., & Rosy, B. (2022). Pengaruh Mata Kuliah Praktik Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha Mahasiswa Pendidikan Administrasi Perkantoran UNESA Saat Pandemi Covid-19. *JURNAL ILMU PENDIDIKAN*, 4(3), 3669–3682.
- Pramesti, D., & Hendrik, M. (2021). Praktik Berwirausaha Secara Daring Dalam Pembelajaran Kewirausahaan Pada Mahasiswa. *EDUKATIF Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(6), 4605–4613.
- Suardi, D. M., Machmud, A., & Iswanti. (2020). *Peran Pendidikan Kewirausahaan Terhadap Inovasi Mahasiswa Yang Dimediasi Pengenalan Peluang Wirausaha*. 69–81. <https://doi.org/10.33603/Ejpe.v9i1.4595>

- Ubaidillah, M. F., Maulana, A., & Ifirmansyah, I. (2021). Peluang Membangun Potensi Usaha Kreatif, Inovatif Dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial. *JUMANIS - BAJA*, 227–239.
- Yusmarini, Johan, V. S., Fitriani, S., Riftyan, E., & Siagian, O. M. (2021). Pemanfaatan *Lactobacillus Plantarum* 1 Rn2-53 Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Melon Dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(01).