

Pulp to Snack: Pemberdayaan Penjual Kelapa Parut melalui Inovasi Camilan Ampas Kelapa dan Pendampingan Akuntansi UMKM

Synthia Ferisca*, Septa Soraida, Theresia Oktaviani, Okta Malinda

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Palangka Raya, Palangka Raya, Indonesia

*Corresponding Author: synthiaferisca@feb.upr.ac.id

Dikirim: 26-09-2026; Direvisi: 02-10-2026; Diterima: 04-10-2026

Abstrak: Penjual kelapa parut dan santan di Kota Palangka Raya kerap membuang ampas kelapa atau menjualnya sebagai pakan ternak dengan harga rendah. Pada saat yang sama, pencatatan keuangan usaha mereka belum tertata. Program pengabdian ini mengupayakan peningkatan nilai ampas kelapa sekaligus penguatan pengelolaan usaha melalui pembuatan camilan Re-Flake Copu-Copu dan pendampingan akuntansi UMKM. Dengan pendekatan partisipatif, kegiatan dilaksanakan melalui persiapan, edukasi, praktik mengolah ampas tanpa proses penepungan, pelatihan pembukuan sederhana yang mengacu pada SAK EMKM, pendampingan identitas merek, kemasan dan pemasaran digital, kemudian evaluasi. Pelatihan utama dilaksanakan pada 28 Agustus 2026 dengan melibatkan 16 pedagang kelapa parut dan santan yang dipilih secara purposif berdasarkan kesesuaian karakteristik usaha, yaitu menghasilkan ampas kelapa dalam kegiatan usahanya sehari-hari dan bersedia mengikuti program. Data evaluasi diperoleh melalui kuesioner dan observasi. Sebanyak 13 peserta (81%) memahami pengelolaan limbah organik; seluruh peserta yang diamati, yakni 16 orang (100%), mampu membuat produk secara mandiri; dan 12 peserta (75%) dapat menyusun pembukuan sederhana. Tujuh peserta (44%) menyatakan siap memasarkan produk lewat media sosial. Rata-rata kepuasan mencapai 4,18 pada skala 5 (kategori puas). Kelompok usaha belum terbentuk karena waktu pedagang terbatas. Kegiatan ini menunjukkan bahwa mitra dapat mengolah langsung ampas kelapa yang telah disangrai dengan peralatan sederhana dan mengaitkannya dengan pembukuan sebagai langkah awal pengembangan usaha pangan berbasis limbah.

Kata Kunci: akuntansi UMKM; ampas kelapa; pemberdayaan masyarakat; *Re-Flake Copu-Copu*; SAK EMKM.

Abstract: Grated coconut and coconut milk sellers in Palangka Raya commonly discard the remaining coconut pulp or sell it cheaply as animal feed. Their business records are also often incomplete. This community engagement program sought to add value to the pulp and improve business management by training sellers to make Re-Flake Copu-Copu snacks and maintain MSME accounts. A participatory approach covered preparation and education; hands-on processing of the pulp without milling it into flour; basic bookkeeping guided by SAK EMKM; support for branding, packaging, and digital marketing; and evaluation. The main training session was conducted on 28 August 2026 and involved 16 grated coconut and coconut milk sellers purposively selected based on the characteristics of their businesses, particularly the daily generation of coconut pulp and their willingness to participate in the program. Questionnaires and observation sheets provided the evaluation data. Thirteen participants (81%) demonstrated an understanding of organic waste management, all 16 observed participants (100%) independently completed the production steps, and 12 (75%) could prepare simple accounts. Seven participants (44%) expressed willingness to promote the products on social media. Mean satisfaction was 4.18 on a five-point scale, corresponding to the satisfied category. A business group could not yet be established because the sellers had limited time. The findings suggest that sellers can turn roasted

coconut pulp directly into snacks with basic equipment while using simple bookkeeping as a starting point for a food business based on this by-product.

Keywords: coconut pulp; community empowerment; MSME accounting; Re-Flake Copu-Copu; SAK EMKM.

PENDAHULUAN

Di Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, seperti di banyak wilayah Indonesia, rumah tangga dan usaha pangan hampir setiap hari menggunakan kelapa (*Cocos nucifera*). Aktivitas penjualan kelapa parut dan santan di pasar maupun lingkungan permukiman menyisakan ampas dalam jumlah besar. Bagian yang dimanfaatkan biasanya hanya santan; ampasnya dibuang atau dilepas dengan harga rendah untuk pakan ternak. Sisa santan pada ampas membuatnya cepat berbau tengik (Isdaryanti et al., 2024), sehingga dapat mengganggu lingkungan sekitar lapak. Jika bahan organik tersebut membusuk tanpa oksigen, prosesnya juga menghasilkan metana, gas dengan dampak rumah kaca yang kuat (Krause et al., 2023).

Padahal, kandungan serat pangan pada ampas kelapa membuka peluang untuk mengolahnya menjadi bahan pangan yang lebih bernilai (Hanafi et al., 2022). Berbagai penelitian telah memanfaatkannya untuk roti, pukis, kue kering, biskuit, dan snack bar (Kojansow et al., 2022; Mamuaja & Lumoindong, 2017; Muchtar et al., 2022; Pandiangan et al., 2021). Banyak cara pengolahan tersebut mengharuskan ampas dikeringkan lalu dijadikan tepung (Y. Kurniawan et al., 2022 ; Isdaryanti et al., 2024). Pedagang pun memerlukan pengering, penggiling, dan pengayak, serta waktu tambahan untuk menyiapkan bahan. Program pengabdian di Sulawesi Barat dan Kalimantan Tengah memperlihatkan manfaat pelatihan pengolahan limbah kelapa bagi pengetahuan dan keterampilan warga (Isdaryanti et al., 2024; Winarti et al., 2024). Meski demikian, pedagang yang menghasilkan ampas segar setiap hari masih membutuhkan cara pengolahan yang mudah diterapkan di tempat usahanya. Kebutuhan tersebut menjadi penting karena ampas kelapa segar dihasilkan setiap hari dan mudah mengalami penurunan mutu apabila tidak segera diolah, sementara penggunaan peralatan tambahan untuk pengeringan dan penepungan dapat menjadi kendala bagi pedagang skala mikro. Kebaruan praktis program ini terletak pada pemanfaatan ampas kelapa segar melalui penyangraian langsung tanpa proses penepungan, sehingga dapat diterapkan dengan peralatan sederhana yang tersedia pada usaha mitra, kemudian dipadukan dengan penguatan pengelolaan usaha melalui pembukuan, identitas produk, kemasan, dan pemasaran digital.

Tantangan mitra tidak berhenti pada pengolahan bahan. Di usaha mikro, transaksi sering belum dicatat, uang usaha bercampur dengan uang pribadi, sedangkan harga pokok produksi (HPP) dan laba belum dihitung dengan cermat (Manoppo & Pelleng, 2018; Wende & As'ari, 2023). Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM) memberi rujukan pelaporan yang lebih sederhana bagi pelaku usaha tersebut (Ikatan Akuntan Indonesia, 2018). Penerapannya dalam pendampingan UMKM juga telah dilaporkan (E. Kurniawan et al., 2022). Agar produk baru dapat dikenal calon pembeli, pelaku usaha juga perlu memperhatikan identitas produk dan pemasaran digital (Erwansyah et al., 2022; Pangestu et al., 2023; Susanty & Sriwi, 2025; Syukri & Sunrawali, 2022).

Program pengabdian "Pulp to Snack" dirancang untuk menjawab permasalahan pengelolaan ampas kelapa dan penguatan pengelolaan usaha pada penjual kelapa



parut dan santan di Kota Palangka Raya. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengelolaan limbah organik, konsep *waste to value*, dan *zero waste*; (2) meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ampas kelapa menjadi produk *Re-Flake Copu-Copu* melalui proses sederhana tanpa penepungan; (3) meningkatkan kemampuan peserta dalam melakukan pembukuan sederhana berbasis SAK EMKM, termasuk pencatatan kas, perhitungan harga pokok produksi, dan laba; (4) meningkatkan kesiapan peserta dalam mengembangkan identitas produk, kemasan, serta memanfaatkan media sosial sebagai sarana pemasaran; dan (5) mengevaluasi tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan program pendampingan. Pencapaian tujuan tersebut dievaluasi melalui indikator pemahaman, keterampilan produksi, kemampuan pembukuan, kesiapan pemasaran dan identitas produk, serta tingkat kepuasan peserta sebagaimana dijelaskan pada bagian metode.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pendekatan dan Lokasi Kegiatan

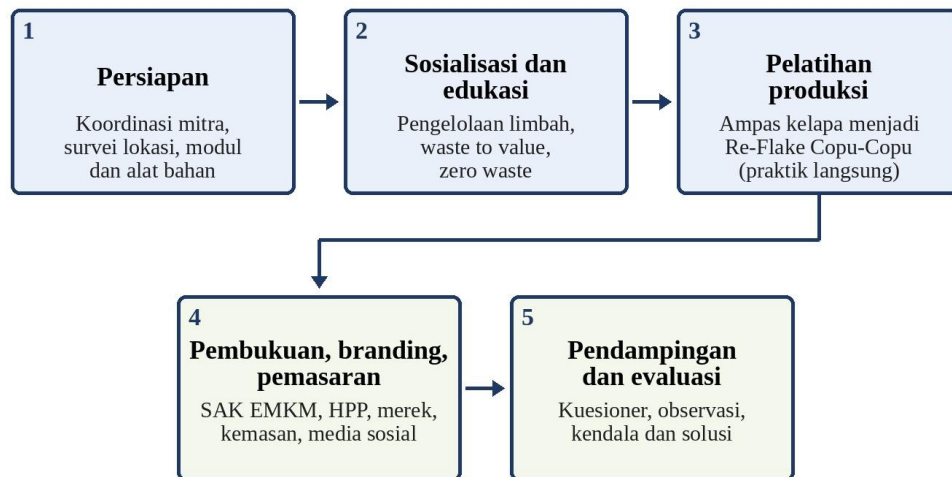
Kegiatan di Kota Palangka Raya ini memakai pendekatan partisipatif, edukatif, aplikatif, dan berkelanjutan. Metodenya meliputi ceramah, diskusi, demonstrasi, praktik, serta pendampingan. Mitra berada di Kompleks Pasar Besar Palangka Raya, sekitar 4,5 km dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya. Program berlangsung pada Agustus--September 2026, dengan pelatihan utama pada Jumat, 28 Agustus 2026.

Khalayak Sasaran

Sasaran program adalah pedagang kelapa parut dan santan di Kota Palangka Raya yang menjalankan usaha secara individual. Pada saat kegiatan dilaksanakan, para pedagang tersebut belum tergabung dalam kelompok usaha formal. Oleh karena itu, selain peningkatan keterampilan produksi dan pengelolaan usaha, program juga mendorong terbentuknya kelompok usaha sebagai wadah pengembangan usaha bersama. Pemilihan peserta dilakukan secara purposif karena kegiatan usaha mereka setiap hari menghasilkan ampas kelapa dan para peserta telah menyatakan kesediaan untuk mengikuti program. semula kegiatan menargetkan sekitar 20 orang, sedangkan peserta yang mengikuti pelatihan berjumlah 16 orang.

Tahapan Kegiatan

Program berjalan dalam lima tahap (Gambar 1). Persiapan mencakup koordinasi mitra, survei lokasi, penyusunan modul, serta penyiapan alat dan bahan. Pada tahap kedua, peserta mempelajari limbah organik, *waste to value*, dan *zero waste*. Mereka lalu berlatih membuat *Re-Flake Copu-Copu* dari ampas kelapa. Tahap penguatan usaha memuat pembukuan sederhana berbasis SAK EMKM, identitas merek, kemasan, dan pemasaran digital. Terakhir, tim mendampingi dan mengevaluasi kemampuan peserta untuk menerapkan keterampilan tersebut secara mandiri serta menilai capaian kegiatan.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Instrumen dan Analisis Data

Untuk menilai hasil kegiatan, tim menggunakan kuesioner tertulis dan lembar observasi keterampilan. Kuesioner berisi pertanyaan pengetahuan berbentuk pilihan ganda, penilaian diri pada skala 1–5, serta penilaian kepuasan. Hasilnya diringkas secara deskriptif dalam bentuk persentase dan rata-rata skor berdasarkan kriteria pada Tabel 1. Skor kepuasan peserta dihitung berdasarkan rata-rata tujuh pernyataan menggunakan skala 1–5, kemudian diinterpretasikan ke dalam lima kategori, yaitu sangat tidak puas (1,00–1,80), tidak puas (1,81–2,60), cukup puas (2,61–3,40), puas (3,41–4,20), dan sangat puas (4,21–5,00).

Tabel 1. Aspek yang Dievaluasi, Instrumen, dan Kriteria Penilaian

Aspek	Instrumen	Kriteria
Pemahaman pengelolaan limbah	Lima soal pilihan ganda	Paham jika benar minimal 3 dari 5 soal
Keterampilan produksi	Lembar observasi empat langkah produksi; penilaian diri skala 1 sampai 5	Mampu jika seluruh langkah terpenuhi
Pembukuan sederhana	Empat soal pilihan ganda; buku kas yang diisi peserta	Mampu jika benar minimal 3 dari 4 soal dan buku kas terisi
Pemasaran dan identitas produk	Pernyataan skala 1 sampai 5; dokumen label dan kemasan	Berani memasarkan jika skor minimal 4 dan memilih minimal satu kemasan
Kepuasan peserta	Tujuh pernyataan skala 1 sampai 5	Rata-rata skor kepuasan dikategorikan sebagai berikut: 1,00–1,80 = sangat tidak puas; 1,81–2,60 = tidak puas; 2,61–3,40 = cukup puas; 3,41–4,20 = puas; 4,21–5,00 = sangat puas

IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Sebanyak 16 pedagang kelapa parut dan santan mengikuti pelatihan utama di Kota Palangka Raya pada Jumat, 28 Agustus 2026 (Gambar 2). Dari jumlah tersebut,

9 orang adalah perempuan dan 7 orang laki-laki. Pengalaman mereka menjalankan usaha kelapa parut atau santan berkisar antara 1 dan 10 tahun.



Penyampaian materi kepada peserta

Sesi edukasi dan diskusi



Pengenalan produk dan kemasan

Pendampingan peserta dalam praktik



Produk pada tahap persiapan

Proses pemanggangan



Produk Re-Flake Copu-Copu

Kemasan Re-Flake Copu-Copu

Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan bersama Mitra

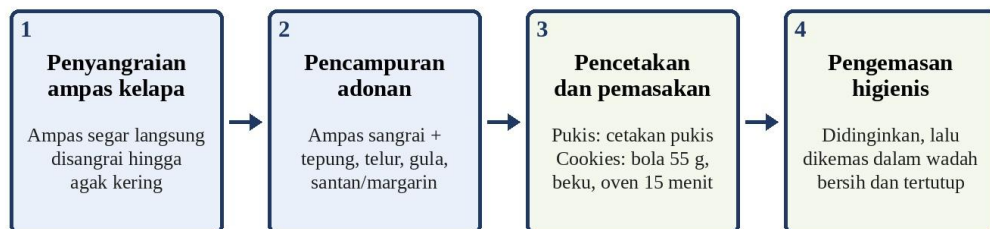
Edukasi Pengelolaan Limbah Ampas Kelapa

Sesi awal mengajak peserta melihat kembali potensi ampas yang biasanya dibuang atau dijual murah untuk pakan ternak. Tim menjelaskan bahwa sisa pemerasan santan tersebut masih mengandung serat pangan dan dapat menjadi produk yang memiliki nilai jual. Gagasan *waste to value* dan *zero waste* diperkenalkan untuk memberi konteks pada praktik pengolahan. Pemberian materi sebelum praktik juga dijumpai dalam program pengolahan ampas kelapa di Sulawesi Barat (Isdaryanti et al., 2024) dan pemberdayaan berbasis zero waste di Kotawaringin Timur (Winarti et al., 2024). Setelah sesi edukasi, 13 dari 16 peserta (81%) menjawab benar setidaknya tiga dari lima pertanyaan pemahaman (Tabel 2).

Pelatihan Pengolahan Ampas Kelapa menjadi *Re-Flake Copu-Copu*

Dalam pelatihan produksi, peserta mengolah ampas segar dengan menyangrainya terlebih dahulu. Ampas sangrai lalu dicampur dengan bahan adonan, antara lain tepung terigu, telur, santan, gula, dan ragi, sebelum dicetak, dipanggang, dan dikemas secara higienis menjadi *Re-Flake Copu-Copu*. Seluruh proses dapat dikerjakan dengan wajan dan kompor milik mitra karena tidak memerlukan mesin untuk membuat tepung.

Tim memperagakan proses produksi dan mendampingi peserta pada setiap tahap praktik. Secara umum, pembuatan *Re-Flake Copu-Copu* dilakukan melalui empat langkah pokok, yaitu: (1) ampas kelapa segar hasil pemerasan santan disangrai hingga kadar airnya berkurang; (2) ampas sangrai dicampurkan dengan bahan adonan sesuai jenis produk, yaitu pukis atau *cookies*; (3) adonan dibentuk dan dimasak sesuai jenis produk; serta (4) produk yang telah matang didinginkan dan dikemas menggunakan wadah yang bersih dan tertutup. Proses ini dirancang agar dapat diterapkan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia pada usaha mitra tanpa memerlukan proses penepungan ampas kelapa.



Gambar 3. Alur Produksi Camilan *Re-Flake Copu-Copu*

Penggunaan ampas segar yang langsung disangrai menjadi ciri praktik ini. Dalam kegiatan Isdaryanti et al. (2024), ampas terlebih dahulu diolah menjadi tepung. Kegiatan tersebut mencatat bahwa sisa santan yang lebih banyak pada ampas berkaitan dengan aroma tepung yang semakin tengik dan warna yang semakin gelap. Oleh karena itu, penyangraian digunakan dalam kegiatan ini untuk mengurangi kadar air sebelum ampas dicampurkan ke dalam adonan. Berdasarkan hasil observasi, seluruh 16 peserta (100%) mampu menjalankan empat tahap produksi, yaitu menyangrai, mencampur adonan, mencetak dan memasak, serta mengemas produk secara higienis. Namun, kandungan gizi, tekstur, dan daya simpan produk belum diperiksa melalui pengujian laboratorium. Oleh karena itu, hasil kegiatan ini baru menunjukkan keterlaksanaan proses produksi oleh peserta, sedangkan penilaian mutu produk masih memerlukan penelitian lebih lanjut (Y. Kurniawan et al., 2022).

Pendampingan Pembukuan Sederhana Berbasis SAK EMKM

Materi pembukuan dimulai dengan pemisahan uang pribadi dari uang usaha dan pengisian buku kas. Peserta kemudian belajar menghitung HPP dari bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead, menggunakan hasil perhitungan untuk menetapkan harga jual, serta membuat laporan laba rugi sederhana. Pendampingan pencatatan semacam ini relevan bagi UMKM yang sebelumnya belum melakukan pembukuan (Manoppo & Pelleng, 2018; Wende & As'ari, 2023); contoh penerapan SAK EMKM pada usaha pangan juga tersedia (E. Kurniawan et al., 2022). Dengan mengetahui HPP, peserta memiliki dasar untuk menentukan harga dan menilai kelayakan keuangan produk baru. Sebelum pelatihan, tidak satu pun peserta memiliki

pembukuan. Tepat setelah pelatihan, 12 dari 16 orang (75%) sudah dapat mengisi buku kas sekaligus menghitung HPP dan laba secara sederhana.

Identitas Merek, Kemasan, dan Pemasaran Digital

Selain aspek produksi dan keuangan, tim membantu mitra menyusun identitas merek serta rancangan kemasan. Peserta juga menerima materi kewirausahaan dan cara memanfaatkan media sosial untuk pemasaran. Pendekatan ini sejalan dengan pelatihan pemasaran digital untuk UMKM di daerah lain (Erwansyah et al., 2022; Pangestu et al., 2023) dan kajian tentang peran kanal digital dalam pengembangan UMKM (Syukri & Sunrawali, 2022). Produk diberi nama Re-Flake Copu-Copu. Setelah kegiatan, 7 dari 16 peserta (44%) memenuhi kriteria kesiapan untuk memasarkan produk melalui media sosial. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kesiapan peserta dalam pemasaran digital masih belum merata. Kondisi ini dapat dipahami karena penerapan digitalisasi pada usaha mikro tidak hanya membutuhkan pengetahuan, tetapi juga dipengaruhi oleh keterampilan digital, pengalaman, minat dalam mempelajari teknologi, serta ketersediaan sarana pendukung (Pratiwi & Saskara, 2022). Oleh karena itu, capaian sebesar 44% mengindikasikan perlunya pendampingan lanjutan yang lebih praktis agar peserta semakin terbiasa menggunakan media sosial sebagai sarana pemasaran.

Capaian Evaluasi

Ringkasan hasil penilaian berdasarkan kuesioner dan lembar observasi tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Capaian Evaluasi Kegiatan

Aspek	Target	Capaian
Jumlah peserta	Sekitar 20 orang	16 orang
Peserta memahami pengelolaan limbah	Minimal 80 persen	13 dari 16 (81%)
Peserta mampu memproduksi mandiri	Sesuai kriteria Tabel 1	16 dari 16 (100%)
Peserta mampu membuat pembukuan sederhana	Sesuai kriteria Tabel 1	12 dari 16 (75%)
Peserta berani memasarkan lewat media sosial	Sesuai kriteria Tabel 1	7 dari 16 (44%)
Label dan identitas produk	Tersedia	<i>Re-Flake Copu-Copu</i>
Kepuasan peserta (rata-rata skor 1 sampai 5)	–	4,18 (kategori puas)
Kelompok usaha	Terbentuk	Belum terbentuk karena kesibukan pedagang

Tiga capaian memenuhi atau melampaui batas yang ditetapkan, yaitu pemahaman tentang pengelolaan limbah (81%), kemampuan memproduksi sendiri (100%), dan keterampilan menyusun pembukuan sederhana (75%). Sebaliknya, keberanian memasarkan lewat media sosial baru mencapai 44%, sedangkan kelompok usaha belum berhasil dibentuk. Salah satu kendala dalam pembentukan kelompok usaha adalah keterbatasan waktu peserta di tengah kegiatan berjualan.

Capaian tersebut perlu dibaca dengan mempertimbangkan waktu evaluasi yang dilakukan segera setelah pelatihan. Data ini belum menunjukkan sejauh mana peserta

terus memakai keterampilan baru atau mempertahankan usahanya dalam jangka panjang. Kandungan gizi, tekstur, dan daya simpan camilan pun belum diuji di laboratorium. Program lanjutan diperlukan untuk memantau praktik pengolahan, pencatatan keuangan, dan pemasaran yang benar-benar dijalankan mitra, sekaligus membantu mereka membentuk kelompok usaha.

KESIMPULAN

Program "Pulp to Snack" menunjukkan bahwa ampas kelapa segar dapat diolah secara langsung menjadi Re-Flake Copu-Copu melalui proses penyangraian tanpa penepungan dengan memanfaatkan peralatan sederhana yang tersedia pada usaha mitra. Kegiatan juga membekali peserta dengan keterampilan dasar pembukuan berbasis SAK EMKM, pengembangan kemasan dan identitas produk, serta pengenalan pemasaran digital. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa keterampilan produksi dan pembukuan telah dapat diterapkan oleh sebagian besar peserta, sedangkan penerapan pemasaran digital dan pembentukan kelompok usaha masih memerlukan pendampingan lanjutan. Pengembangan berikutnya perlu diarahkan pada pengujian kandungan gizi dan daya simpan, standardisasi produk, pengurusan perizinan pangan dan sertifikasi halal, serta pemantauan keberlanjutan penerapan keterampilan oleh mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya atas pendanaan kegiatan dan kepada Kelompok Usaha Penjual Kelapa Parut yang telah bekerja sama sebagai mitra. Penulis juga berterima kasih kepada Satius Agustino dan Izzy Alliesky Ivanka, mahasiswa yang membantu pelaksanaan program.

DAFTAR PUSTAKA

- Erwansyah, E., Saragih, R., & Purba, T. O. H. (2022). Penguatan digitalisasi marketing untuk meningkatkan penjualan pada pelaku UMKM perempuan di Kota Medan, Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat METHABDI*, 2(2), 137–144. <https://doi.org/10.46880/methabdi.vol2no2.pp137-144>
- Hanafi, F. N. A., Kamaruding, N. A., & Shahrudin, S. (2022). Influence of coconut residue dietary fiber on physicochemical, probiotic (*Lactobacillus plantarum* ATCC 8014) survivability and sensory attributes of probiotic ice cream. *LWT*, 154, 112725.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2018). *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM)*. Dewan Standar Akuntansi Keuangan IAI.
- Isdaryanti, Nursyamsi, S. Y., Putera, A. K. S., Rahman, S. R., Hasan, P. A., & Nurdin, M. R. T. J. P. (2024). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai pangan olahan guna meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Lapeo. *Dinamisia*:



- Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 598–603.
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v8i2.17443>
- Kojansow, A. D. L., Langi, T. M., & Nurali, E. J. N. (2022). Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap fisikokimia dan sifat organoleptik kue pukis. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 311–324.
- Krause, M., Kenny, S., Stephenson, J., & Singleton, A. (2023). Quantifying methane emissions from landfilled food waste (EPA-600-R-23-064). U.S. Environmental Protection Agency, Office of Research and Development.
- Kurniawan, E., Affar, M., Rianto, R., & Octaviani, A. D. (2022). Penerapan laporan keuangan berdasarkan SAK EMKM berbasis Microsoft Excel pada Kancin Food di Jatirasa, Bekasi. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 119–129. <https://doi.org/10.35912/yumary.v3i2.1666>
- Kurniawan, Y., Rostiati, R., & Rahim, A. (2022). Karakteristik kimia dan organoleptik tepung ampas kelapa dengan berbagai metode pengering. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(3), 175–182.
- Malinda, O., Permatasari, S., Toemon, A. I., Halimah, H., Ramadani, A., dkk. (2025). Peningkatan kompetensi kewirausahaan siswa SMKN 3 Palangka Raya dalam membuat dendeng kelapa khas tanah gambut. *Manhaj: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 14(2), 292–303.
- Mamuaja, C. F., & Lumoindong, F. (2017). Pemanfaatan limbah ampas kelapa menjadi produk kue kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 24–28.
- Manoppo, W. S., & Pelleng, F. A. O. (2018). Pelatihan penyusunan laporan keuangan dengan teknik pembukuan sederhana bagi pelaku UMKM di Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 7(2), 6–9.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oessoe, Y. (2022). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit dengan pencampuran tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan tepung ampas kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 95–104.
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T., & Mandey, L. C. (2021). Karakteristik fisikokimia snack bars tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 10–17.
- Pangestu, M. G., Yossinomita, Y., & Angraini, D. (2023). Pelatihan digitalisasi marketing dalam upaya peningkatan produksi dan pemasaran pada bisnis online UMKM kerupuk ikan Kelurahan Pasir Panjang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat UNAMA*, 2(2), 103–109.
<https://doi.org/10.33998/jpmu.2023.2.2.877>
- Permatasari, S., Malinda, O., Idsan, R. S., Ramadhani, A., & Seiya, S. (2024). Pelatihan pengelolaan strategi bisnis, manajemen organisasi dan keterampilan usaha bagi masyarakat Kampung Nanas di Palangka Raya. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(11), 1934–1940.
- Pratiwi, I. A. M., & Saskara, I. A. G. D. (2022). Mendorong penerapan digitalisasi pada usaha mikro dan kecil di Indonesia. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan*



Universitas Udayana, 11(10), 3797–3809.
<https://doi.org/10.24843/EEP.2022.v11.i10.p05>

- Susanty, S., & Sriwi, A. (2025). Pengembangan digital marketing produk UMKM olahan ikan lele di Desa Batu Kumbung, Lombok Barat. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(5), 1283–1290.
<https://doi.org/10.53625/jabdi.v5i5.11373>
- Syukri, A. U., & Sunrawali, A. N. (2022). Digital marketing dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah. *Kinerja*, 19(1), 170–182.
<https://doi.org/10.30872/jkin.v19i1.10207>
- Wende, M. E., & As'ari, H. (2023). Pelatihan dan pendampingan penyusunan laporan keuangan sederhana UMKM. *Jurnal Peradaban Masyarakat*, 3(3), 129–132.
- Winarti, L., Permadi, R., Hayati, S., Ruslan, R., & Natalia, R. (2024). Pemberdayaan KUB "Harapan Jaya" melalui diversifikasi produk olahan kelapa berbasis zero waste concept di Desa Regei Lestari Kabupaten Kotawaringin Timur. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(3), 2230–2244.
<https://doi.org/10.33379/icom.v4i3.5263>

