

Optimalisasi SDM Gudeg Bu Anjar untuk Melayani Permintaan Melalui Aplikasi Penghantaran Makanan

Irsa Dwi Avira Wati¹, Rani Nabilahsari², Miftachul Janah³, Novita Melynda Putri⁴, Arifah Berlin Alamin⁵, Hishnun Hashin Al Hidan⁶, Pinkan Diandra Pangestu⁷, Sefia Firgi Andani⁸

IAIN Kediri

*irsavira482@gmail.com*¹

Article Info

Volume 2 Issue 4
December 2024

Article History

Submission: 01-09-2024

Revised: 13-12-2024

Accepted: 14-12-2024

Published: 31-12-2024

Keywords:

Optimizing HR, MSMEs,
Food Delivery, Digital
Technology

Kata Kunci:

Optimalisasi SDM,
UMKM, Penghantaran
Makanan, Teknologi
Digital



Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License.

Abstract

This service aims to optimize Human Resources (HR) at Gudeg Bu Anjar MSMEs in Kediri so that they are able to serve increasing demand through food delivery applications such as GoFood, GrabFood, and ShopeeFood. In facing competition in the digital era, improving service quality is an urgent need. The service method used is the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, which utilizes local potential and resources owned by partners. Activities include modern technology training, implementation of Standard Operating Procedures (SOP), and providing incentives to increase employee motivation. The results of the activities show an increase in HR skills, operational efficiency and customer satisfaction levels. Gudeg Bu Anjar has succeeded in strengthening its competitiveness with more consistent and professional service quality. This success is a model that can be applied by other MSMEs to ensure business sustainability and growth amidst developments in digital technology.

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk mengoptimalkan Sumber Daya Manusia (SDM) pada UMKM Gudeg Bu Anjar di Kediri agar mampu melayani permintaan yang meningkat melalui aplikasi penghantaran makanan seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Dalam menghadapi persaingan di era digital, peningkatan kualitas layanan menjadi kebutuhan yang mendesak. Metode pengabdian yang digunakan adalah pendekatan *Asset-Based Community Development (ABCD)*, yang memanfaatkan potensi lokal dan sumber daya yang telah dimiliki oleh mitra. Kegiatan meliputi pelatihan teknologi modern, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), dan pemberian insentif untuk meningkatkan motivasi karyawan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan SDM, efisiensi operasional, dan tingkat kepuasan pelanggan. Gudeg Bu Anjar berhasil memperkuat daya saingnya dengan kualitas layanan yang lebih konsisten dan profesional. Keberhasilan ini menjadi model yang dapat diterapkan oleh UMKM lain untuk memastikan keberlanjutan usaha dan pertumbuhan di tengah perkembangan teknologi digital.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) meliputi bisnis berskala kecil dan menengah yang dikelola oleh individu atau kelompok, serta berfungsi sebagai tulang punggung perekonomian dengan menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi (Darmadi D et al., 2021). Namun, UMKM sering menghadapi tantangan kompleks dalam mengembangkan bisnis, sehingga peningkatan kualitas manajemen melalui pelatihan menjadi metode yang efektif. Meskipun Indonesia kaya akan sumber daya alam, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan, sehingga masyarakat perlu mengembangkan kemampuan dan

Korespondensi:

Irsa Dwi Avira Wati

irsavira482@gmail.com

potensi di wilayah mereka untuk memenuhi kebutuhan (Rifa B, 2012). Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan faktor kunci dalam reformasi ekonomi dan keberhasilan bisnis, terutama di tengah perubahan lingkungan bisnis yang dinamis. Kualitas dan kompetensi SDM sangat menentukan kemampuan perusahaan dalam bersaing, khususnya dalam memproduksi barang atau jasa yang sesuai dengan kebutuhan konsumen untuk memperluas pasar. Transformasi teknologi menjadi esensial bagi UMKM, namun banyak yang masih menghadapi tantangan adaptasi karena keterbatasan SDM yang belum siap beroperasi di lingkungan bisnis online yang membutuhkan respon cepat dan ketersediaan produk (Wahyudi A et al., 2023).

Di era digital saat ini, banyak UMKM di bidang kuliner memanfaatkan aplikasi penghantaran makanan untuk memudahkan konsumen mendapatkan makanan tanpa harus menunggu antrian. Aplikasi ini menawarkan beberapa keunggulan, seperti kecepatan pengiriman, kebersihan makanan yang lebih terjamin selama proses pengiriman, dan ketepatan pemesanan yang mengurangi kesalahan dalam pengiriman. Faktor sosial dan psikologis juga berperan penting, di mana persepsi pengguna terhadap aplikasi ini sangat positif, meningkatkan kepuasan mereka berkat kemudahan dan berbagai promo menarik yang ditawarkan (Mendoza et al, 2020). Namun, di balik semua keunggulan tersebut, faktor keamanan masih menjadi perhatian. Risiko kontaminasi makanan selama pengiriman dan keluhan terkait keamanan dari pengguna menunjukkan bahwa masih ada aspek yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kepercayaan konsumen (Soemitro, 2023).

Penggunaan aplikasi penghantaran makanan juga telah diadopsi oleh Gudeg Bu Anjar, sebuah UMKM kuliner yang menyajikan hidangan gudeg khas Yogyakarta di Kediri. Gudeg Bu Anjar, yang berlokasi di Jalan Rengganis No. 331 Doko, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri, awalnya menghadapi kendala penjualan karena lokasinya yang kurang strategis. Untuk mengatasi hal tersebut dan memperluas jangkauan pasar, Gudeg Bu Anjar memutuskan untuk bergabung dengan aplikasi penghantaran makanan yang memungkinkan usaha ini menjangkau wilayah yang lebih luas serta memanfaatkan promo dan diskon untuk meningkatkan penjualan. Gudeg Bu Anjar beroperasi dari pukul 07.00 WIB hingga 17.00 WIB. Namun, keputusan ini membawa tantangan baru, seperti sering kewalahan dalam menerima pesanan dalam jumlah besar akibat keterbatasan sumber daya manusia dan ketertinggalan teknologi di pihak karyawan. Meskipun pemilik usaha memahami teknologi digital, tetapi beliau belum menemukan strategi yang tepat untuk mengajarkan kepada karyawannya karena keterbatasan waktu untuk pelatihan yang pada akhirnya menjadi hambatan dalam operasional bisnis.

Di sinilah pentingnya Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) yang baik, karena dapat membantu UMKM seperti Gudeg Bu Anjar mengatasi tantangan dalam melayani banyaknya permintaan konsumen. Optimalisasi SDM sangat penting bagi UMKM karena dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan daya saing usaha (Darmadi D et al., 2021). Dengan mengoptimalkan SDM, UMKM dapat lebih efektif dalam meningkatkan usaha dan pendapatan, menyediakan akses produk dan layanan yang lebih baik, serta berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi yang lebih maju (Ramaditya M et al., 2020). Oleh karena itu, tujuan pengabdian kelompok magang 16 di Gudeg Bu Anjar adalah untuk mengoptimalkan SDM yang dimiliki agar dapat dengan cepat melayani banyaknya jumlah pesanan di aplikasi penghantaran makanan, sehingga operasional bisnis tetap efektif dan efisien.

2. METODE

Metode ini menggunakan metode pendekatan yakni metode *Participatory Action Research* atau yang biasa disebut dengan metode PAR pada Desa Kalipecabean. metode tersebut dirancang dengan melibatkan masyarakat dari golongan Remaja Desa Kalipecabean. Metode pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan observasi melalui wawancara kepada kepala Desa Kalipecabean dan masyarakat untuk mengetahui permasalahan yang ada terkait pemuda pemudi Desa, melalui pendataan pemuda pemudi Desa Kalipecabean, kemudian menganalisis masalah - masalah pada Desa Kalipecabean. Dalam pelaksanaan kegiatan tersebut dilakukan dengan metode sosialisasi dan pembinaan melalui

1. Kegiatan pertama dilakukan sosialisasi kenakalan remaja pada desa kalipecabean dengan melibatkan perangkat desa beserta remaja desa kalipecabean dan dilakukansesi diskusi mengenai kegiatan tersebut

2. Kegiatan kedua dilakukan sosialisasi dan pembinaan terkait kepemimpinan serta pembentukan struktur organisasi Karang Taruna remaja desa yang sangat tersusun jelas tugasnya beserta bertanggung jawab
3. Kegiatan ketiga membentuk kepengurusan Karang Taruna yang aktif dan bertanggung jawab dalam menjalankan program-program kepemudaan di desa.

Tahapan-tahapan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh peneliti adalah : Pengadaran kegiatan positif kepemudaan melalui sosialisasi dan pendampingan, Pembentukan organisasi kepemudaan berupa Karang Taruna, Pendampingan pembuatan program kerja, dan Pendampingan pelaksanaan program kerja.



Gambar 1. Proses Kegiatan Pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Magang yang telah dilaksanakan oleh kelompok magang 16 di Gudug Bu Anjar berfokus pada pengoptimalan sumber daya manusia (SDM) untuk melayani permintaan melalui aplikasi penghantaran makanan yang semakin eksis dan berkembang pesat seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Kegiatan ini merupakan upaya utama yang telah terlaksana di tempat magang kami, yakni UMKM Gudug Bu Anjar dengan tujuan untuk mengatasi tantangan dalam memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat melalui *platform-platform* tersebut. Dalam melaksanakan kegiatan ini, kelompok magang berfokus pada pengembangan dan pelatihan karyawan untuk memastikan mereka dapat menangani pesanan dengan cepat dan tepat, sekaligus meningkatkan kualitas layanan. Langkah-langkah yang telah kami lakukan termasuk pelatihan keterampilan pelayanan, optimalisasi waktu kerja, dan pengelolaan sistem pesanan secara efektif untuk memastikan pelanggan menerima pesanan mereka dengan tepat waktu dan dalam kondisi terbaik, seiring dengan perkembangan teknologi aplikasi penghantaran makanan.

Gudug adalah makanan khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta, dimana D.I. Yogyakarta mendapatkan julukan sebagai kota dengan jumlah UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) kuliner terbanyak kedua di Indonesia (Kurniawati & Marta, 2021). Hal ini menandakan bahwa Yogyakarta memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam, dari makanan tradisional hingga inovasi kuliner modern. Kuliner Yogyakarta tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya lokal yang unik. Salah satu makanan legendaris yang menjadi ikon kuliner Yogyakarta adalah gudug. Gudug yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan dan berbagai rempah-rempah, memiliki cita rasa manis dan gurih yang khas. Hidangan ini telah menjadi simbol kuliner Yogyakarta yang sangat terkenal, baik di kalangan masyarakat lokal maupun wisatawan. Gudug bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya Yogyakarta yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan aplikasi bisnis online.

Gudug Bu Anjar adalah salah satu tempat yang menyajikan gudug di Kediri, dan rasanya telah disesuaikan dengan selera khas masyarakat Kediri. Gudug yang ditawarkan disini memiliki rasa yang autentik namun tetap disesuaikan, Gudug Bu Anjar menjadi pilihan yang sempurna bagi mereka yang merindukan masakan khas Jogja. Dengan begitu, Gudug Bu Anjar tidak hanya menyajikan hidangan lezat, tetapi juga memberikan kesempatan bagi para pengunjung untuk

merasakan kembali kenikmatan masakan tradisional Jogja di tengah-tengah Kediri. Pak Tri Yulianto mendirikan usaha "Gudeg Bu Anjar" setelah memutuskan untuk berhenti bekerja di sebuah BUMN, bersama istrinya yaitu Bu Anjar, setelah mereka melihat peluang besar di Kediri, di mana sedikit sekali pesaing dalam bisnis gudeg dan banyak orang yang merindukan cita rasa gudeg khas Yogyakarta tanpa harus melakukan perjalanan jauh ke Jogja. Dengan visi memenuhi kerinduan masyarakat akan kuliner khas Jogja, mereka memutuskan untuk membuka usaha gudeg di Kediri.

Pak Tri dan Bu Anjar mendapatkan resep dan bahan-bahan khusus dari kerabat Bu Anjar, lalu melakukan berbagai percobaan untuk menyempurnakan resep dan proses pembuatannya. Dengan modal awal sebesar Rp. 500.000 hingga Rp. 1.000.000, mereka memulai usaha ini pada tahun 2019. Meskipun menghadapi tantangan pandemi COVID-19, mereka tetap tekun dan berkomitmen menjalankan bisnisnya dengan mengandalkan aplikasi penghantaran makanan. Aplikasi penghantaran makanan telah membawa dampak signifikan bagi Gudeg Bu Anjar, meningkatkan volume penjualan sekitar 40% dengan memperluas jangkauan pelanggan ke kelompok yang lebih luas. Dengan rating rata-rata 4,7 dari 5, aplikasi ini mencerminkan tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi, yang didorong oleh kemudahan dalam pemesanan, berbagai pilihan pembayaran, serta pengiriman yang cepat. Selain itu, data yang diperoleh dari aplikasi memungkinkan Gudeg Bu Anjar untuk mengoptimalkan manajemen inventaris dan sumber daya mereka. Dengan memahami pola dan preferensi pelanggan, Gudeg Bu Anjar dapat mempertimbangkan inisiatif seperti program loyalitas atau diskon eksklusif untuk meningkatkan frekuensi pemesanan dan memperkuat loyalitas pelanggan, memastikan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

Semakin meningkatnya jumlah pengguna *smartphone* dan internet menjadikan berkembangnya aplikasi bisnis online seperti aplikasi pesan antar makanan (GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood). Pengguna aplikasi ini dapat membeli makanan yang dipilih dengan mudah dan cepat. Berdasarkan hasil pengabdian, sebanyak 64% pengguna layanan pesan antar makanan di Indonesia meningkatkan frekuensi pemesanan makanan dibandingkan sebelum pandemi COVID-19 (Stefani & Layalia, 2023).



Gambar 3. Kegiatan pelayanan kurir (ojol).

Menggunakan aplikasi penghantaran makanan untuk Gudeg Bu Anjar bisa jadi langkah cerdas untuk menjangkau lebih banyak pelanggan, tetapi ada beberapa tantangan yang perlu diatasi. *Pertama*, perlu waktu untuk belajar menggunakan aplikasi, mulai dari menerima pesanan hingga mengatur pengiriman. *Kedua*, biaya tambahan seperti komisi yang dikenakan oleh aplikasi bisa mempengaruhi keuntungan. *Ketiga*, adalah menjaga kualitas gudeg selama pengiriman, agar tetap lezat dan aman sampai ke pelanggan. Selain itu juga penting untuk memastikan bahwa rasa dan kepuasan pelanggan tetap terjaga meski makanan tidak disajikan langsung di tempat. Gudeg Bu Anjar harus memastikan bahwa pengalaman kuliner yang mereka tawarkan tetap terasa spesial melalui layanan pengantaran. *Keempat*, SDM yang dimiliki masih belum optimal dalam melayani pesanan dalam jumlah banyak. Terakhir, mereka harus bersaing dengan restoran lain yang juga menggunakan aplikasi penghantaran makanan, sehingga Gudeg Bu Anjar harus menonjol dengan keunikan dan kualitasnya agar tetap menjadi pilihan utama.

Berdasarkan observasi menunjukkan bahwa sebagian karyawan Gudeg Bu Anjar belum sepenuhnya memahami metode tradisional dalam mengolah dan memasak gudeg serta belum mampu mengikuti perkembangan digitalisasi yang semakin pesat. Ketidapahaman ini menyebabkan kurangnya kepercayaan diri di antara karyawan, yang kemudian berdampak pada kecenderungan untuk saling membebankan tugas kepada rekan kerja. Untuk mengatasi masalah ini, mahasiswa magang berfokus pada pelatihan demonstrasi cara memasak gudeg untuk meningkatkan kepercayaan diri karyawan dalam menjalankan tugas mereka. Selain itu, seiring

dengan perkembangan teknologi, mahasiswa magang juga memberikan edukasi dan pelatihan terkait penggunaan peralatan produksi yang lebih modern serta aplikasi-aplikasi digital yang dapat mendukung kemajuan bisnis kuliner, seperti aplikasi penjualan online dan aplikasi penghantaran makanan guna meningkatkan efisiensi operasional.

Dari segi pelayanan, pengabdian ini juga mengungkapkan bahwa karyawan membutuhkan peningkatan keterampilan komunikasi, terutama dalam menghadapi interaksi yang *intens* dengan pelanggan yang mengharapkan pelayanan cepat dan ramah. Mahasiswa magang berperan dalam mengoptimalkan pelayanan dengan mengambil alih tugas di bagian pelayanan atau kasir dengan memanfaatkan kemampuan *public speaking* yang dimiliki, sehingga karyawan dapat mempelajari dan menerapkan keterampilan ini dalam melayani kurir aplikasi penghantaran makanan dengan lebih efisien.

Selain itu, kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan mengedukasi mengenai penerapan SOP pelayanan yang baik, dimana hal tersebut juga membantu memastikan kenyamanan kurir selama menunggu pesanan, dan pelanggan tetap puas dengan konsistensi rasa yang ditawarkan oleh Gudeg Bu Anjar. Menetapkan dan mematuhi SOP (*Standard Operating Procedures*) yang jelas dan terstruktur untuk semua aspek operasi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyajian makanan sangatlah penting guna memastikan konsistensi kualitas setiap produk (Subandi et al, 2024). Pengabdian ini juga mengedukasi terkait pemberian penghargaan kepada karyawan yang menunjukkan kinerja luar biasa, seperti bonus tahunan atau kesempatan mengikuti pelatihan lanjutan. Langkah ini bertujuan memotivasi karyawan dan mendorong peningkatan kualitas kerja. Penggunaan teknologi modern juga berperan penting di Gudeg Bu Anjar, seperti sistem inventarisasi canggih yang memungkinkan pemantauan stok bahan baku secara *real-time* dan menghindari kekurangan stok atau pemborosan. Pelatihan penggunaan sistem POS (*point-of-sale*) yang terintegrasi mempermudah pengelolaan transaksi, pelacakan penjualan, dan pemantauan persediaan dengan lebih akurat.

Strategi pengoptimalan sumber daya manusia dan adopsi teknologi digitalisasi telah terbukti efektif di berbagai UMKM kuliner Indonesia. Sebagai contoh, UMKM kuliner seperti "Warung Makan Enak" yang menyajikan masakan khas Bali di Jl. Raya Ubud No. 5, Ubud, Bali serta "Kedai Kopi Kulo" yang terkenal dengan kopi dan menu-menu modernnya di Jl. Tebet Raya No. 14, Tebet, Jakarta Selatan, telah berhasil menerapkan strategi yang serupa. Kedua UMKM ini telah mengadopsi teknologi digitalisasi dengan melibatkan pelatihan karyawan serta penggunaan aplikasi penghantaran makanan seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Melalui pendekatan ini, mereka tidak hanya meningkatkan volume penjualan tetapi juga berhasil meningkatkan kepuasan pelanggan secara signifikan (Ariyanto, 2023).

Berdasarkan pengabdian yang dilaksanakan selama enam minggu terakhir, kombinasi dari pelatihan teknologi modern, pemanfaatan aplikasi bisnis online, pemberian penghargaan kepada karyawan, penerapan SOP yang terstruktur, serta penerapan *service excellent* terbukti memiliki dampak yang signifikan dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih produktif dan efisien di Gudeg Bu Anjar. Langkah-langkah ini tidak hanya meningkatkan kinerja dan kepuasan karyawan, tetapi juga berhasil menjaga kualitas produk dan layanan yang konsisten yang pada gilirannya memperkuat reputasi usaha dan meningkatkan kepercayaan serta loyalitas pelanggan. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan yang holistik dan terstruktur dalam pengelolaan usaha dapat memberikan hasil yang nyata dan berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Pengabdian kelompok magang di Gudeg Bu Anjar selama lima minggu terakhir berfokus pada optimalisasi sumber daya manusia untuk meningkatkan kinerja operasional, khususnya dalam menghadapi permintaan yang meningkat melalui aplikasi penghantaran makanan. Inisiatif yang dilakukan meliputi pelatihan teknologi modern untuk meningkatkan kompetensi karyawan dalam menggunakan peralatan dan aplikasi bisnis online, serta penerapan sistem pengelolaan yang lebih terstruktur melalui SOP yang jelas. Selain itu, pemberian penghargaan kepada karyawan dengan kinerja unggul diterapkan sebagai motivasi. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan bahwa langkah-langkah tersebut menciptakan lingkungan kerja yang lebih adaptif, menjaga kualitas produk dan layanan, dan meningkatkan kepuasan serta loyalitas pelanggan. Peningkatan ini memperkuat reputasi Gudeg Bu Anjar sebagai UMKM yang mampu bersaing dan diharapkan dapat menjadi model inspiratif bagi UMKM lain dalam mengadopsi teknologi digital, memperkuat manajemen SDM, dan menerapkan strategi pelayanan unggul untuk keberlanjutan dan pertumbuhan usaha di masa depan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kelompok Magang 16 dari IAIN Kediri mengucapkan terima kasih kepada tim dan manajemen Gudeg Bu Anjar atas kesempatan dan dukungan selama program pengabdian. Kerja

sama profesional dari Gudeg Bu Anjar mempermudah pengumpulan data dan pelaksanaan program kami. Kami berharap hasil pengabdian ini bermanfaat bagi kemajuan Gudeg Bu Anjar serta membuka peluang kolaborasi lebih baik di masa depan. Semoga hubungan ini terus berkembang positif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, F. &. (2023). Pengaruh Digitalisasi terhadap Kinerja UMKM Kuliner di Indonesia: Studi Kasus pada Warung Makan dan Kedai Kopi. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 22(1), 45-60.
- Andini, P., Fiqhiyyah, N., Handayani, P. A., Khotimah, R. K., Qomaruddin, Q., Wahid, A. F. A., ... Rohmah, I. A. (2024). Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Berbasis Accurate Online pada UMKM CV Putra Wijaya. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 28-33. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i1.703>
- B, Rifai. (2012). Efensiasi Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah. *Jurnal Sosio Humanniora*, 3(4), 215-217.
- Darmadi D, Suryani NL, Sari R, Guruh M, F. F. (2021). Pelatihan Dasar Manajemen pada Usaha Kecil dan Menengah. *Jurnal UMKM:Dedikasi PKM*, 3(1), 96-100.
- Fawaid, A., Hibatulah, H. D., Indriani, M., Norbaity, T. W., Agustina, R. I., Nugraha, W. A., ... Putri, T. A. (2023). Meningkatkan Kolaborasi Masyarakat dalam Membangun Desa Jambearum Bebas Stunting melalui Optimalisasi Manajemen Sumber Daya Manusia. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 698-702. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i4.693>
- Julitawaty, W., Kurniawan, N., & Junaedi, M. (2023). Peningkatan Kesejahteraan Desa Blederan melalui Pemberdayaan dan Pengembangan Kualitas Sumber Daya Manusia. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 703-707. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i4.996>
- Kurniawati, L. S. M. W., & Marta, R. F. (2021). Menelusik Sejarah Gudeg sebagai Alternatif Wisata dan Citra Kota Yogyakarta. *Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya*, 15(1), 28.
- Mahfud, N. &. (2020). Penerapan Metode Analisis Kebutuhan dan Pengembangan Kapasitas dalam Meningkatkan Kinerja UMKM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 45-59.
- Mendoza, S. D. (2020). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Aplikasi Seluler Pesan Antar Makanan secara Berkelanjutan di Masa Pandemi Covid-19: Studi Empiris pada Generasi Milenial di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal Nature Microbiology*, 3(1), 641.
- Ramaditya M, Effendi S, Faruqi F, D. A. (2020). Pelatihan Kewirausahaan Kreatif Berbasis Manajemen Pemasaran Digital bagi UMKM Di Wilayah Rawamangun. *Journal of Sustainable Community Development (JSCD)*, 2(1), 48-54.
- Soemitro, F. (2023). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Intensi Pelanggan dalam Menggunakan Online Food Delivery (OFD) di Indonesia. *Journal of Business & Applied Management*, 16(1), 39.
- Stefani, M., & Layalia, N. (2023). Hubungan Penggunaan Aplikasi Pesan Antar Makanan terhadap Risiko Obesitas pada Mahasiswa di Daerah Jabodetabek. *Amerta Nutrition*, 7(2), 155.
- Subandi. (2024). Pemahaman Konseptual tentang Standard Operating Procedure (SOP): Dasar, Tujuan, Manfaat dan Penerapan. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6), 7.
- Wahyudi, A., Assyamiri, M. B. T., Al Aluf, W., Fadhillah, M. R., Yolanda, S., & Anshori, M. I. (2023). Dampak Transformasi Era Digital terhadap Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Bintang Manajemen*, 1(4), 99-111.
- Wulan, W. S. F. S. ., & Ashari, M. H. (2024). Pendampingan dalam Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Program Accurate dalam Pencatatan Penjualan kepada Karyawan CV. Duta Survey Indonesia. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 42-47. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i1.1281>
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.