



Scale Up Usaha Industri Rumah Tangga Kue Lumpur di Kelurahan Kedungkandang Kota Malang

Scale Up Mud Cake Household Industry Business in Kedungkandang Village, Malang City

Afifuddin¹, Abdul Rani², Muhammad Agus Salim³, Margianto⁴, Nisa'us Sholikhah⁵, Rini Rahayu Kurniati⁶, Ika Nuriyanti⁷, Ita Suhermin Ingsih^{8*}, Anies Fuady⁹
¹⁻⁹Universitas Islam Malang, Indonesia

Korespondensi Penulis: ita.suhermin@unisma.ac.id*

Article History:

Received: September 10, 2024;

Revised: September 26, 2024;

Accepted: Oktober 19, 2024;

Published: Oktober 31, 2024

Keywords: Home Industry, Lumpur Cakes, POAC, Sanitation, Hygiene.

Abstract: The problems faced by the IRT 'Siti Rochaniyah' household scale business is the lack of production equipment in the form of oil filters and product processing methods that do not pay attention to sanitation and hygiene and there is no bookkeeping of business finances. Implementing this service program aims to increase the productivity and income of 'Siti Rochaniyah' Home Industry (IRT) partners through increasing producers' knowledge and skills in production and financial management. The method for implementing this program is through counseling, training and assistance to the owners and employees of IRT 'Siti Rochaniyah'. The results of implementing the service program include: availability of a mud cake oven to increase production; increasing partners' knowledge about sanitation and hygiene principles; and Increasing partners' understanding and skills for financial bookkeeping with business management with the POAC (Planning Organizing Actuating Controlling) concept.

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi oleh usaha skala rumah tangga IRT 'Siti Rochaniyah' adalah kurangnya alat produksi berupa penyaring minyak dan cara pengolahan produk yang belum memperhatikan sanitasi dan higienitas serta belum ada pembukuan keuangan usaha. Tujuan pelaksanaan program pengabdian ini adalah untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan mitra Industri Rumah Tangga (IRT) 'Siti Rochaniyah' melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan produsen dalam manajemen produksi dan keuangan. Metode pelaksanaan program ini berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada pemilik dan karyawan IRT 'Siti Rochaniyah'. Hasil pelaksanaan program pengabdian antara lain: peningkatan pengetahuan mitra tentang prinsip sanitasi dan hygiene; serta Meningkatnya pemahaman dan keterampilan mitra untuk pembukuan keuangan dengan pengelolaan usaha berkonsep POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

Kata Kunci: Industri Rumah Tangga, Hygiene, Kue Lumpur, POAC, Sanitas

1. PENDAHULUAN

Kue lumpur merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang biasanya dijual di pasar tradisional. Kue ini pertama kali dibuat di daerah Betawi. Namun siapa sangka, jajanan yang tergolong jenis kue basah ini menurut beberpa sumber ternyata berasal dari Eropa, yakni Portugis. Kue ini dibawa oleh bangsa Portugis saat menjajah Indonesia. Di Portugis kue ini disebut Pateis de Nata. Adonan kue lumpur berasal dari campuran kentang, tepung terigu, gula, dan telur.

Kue lumpur termasuk ke dalam golongan jajanan basah, yang berarti kue ini tidak akan bisa bertahan lama atau mudah basi jika menyimpan di suhu ruang dalam jangka waktu yang lama. Biasanya kue lumpur diberi topping berupa taburan buah kismis di atas adonan atau bisa juga diberi taburan keju parut agar cita rasa kue lumpur semakin nikmat. Gizi yang terkandung dalam kue lumpur antara lain karbohidrat yang berasal dari kentang, protein diperoleh dari protein tepung yang merupakan salah satu sumber protein nabati dan juga dilengkapi dengan protein hewani dari telur. Lemak pada kue lumpur bisa didapatkan dari santan. Kue lumpur bisa dengan mudah ditemukan di pasar tradisional dengan harga yang murah dan terjangkau. Kue ini memiliki tekstur yang lembut dan tidak keras. Sehingga bisa dikonsumsi oleh segala usia.

Kelurahan Kedungkandang, berada di Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang, memiliki usaha mikro yang berkembang yaitu pembuatan kue lumpur, dimana di Kelurahan ini hanya menyerap tenaga kerja 4 sampai dengan 7 orang saja. IRT 'Siti Rochaniyah' di jadikan sebagai mitra PKM, usaha mikro yang berkembang di Kelurahan Kedungkandang ini adalah pembuatan kue lumpur, oleh karena itu keberadaannya perlu dipertahankan dan di kembangkan agar mempunyai posisi yang lebih baik untuk ikut membangun perekonomian masyarakat malang pada umumnya dan masyarakat Kedungkandang pada khususnya, namun pengetahuan mereka tentang peningkatan produksi kue lumpur, peningkatan keuntungan produksi kue lumpur serta pemahaman tentang produksi kue lumpur yang higienis belum begitu dipahami oleh warga setempat. Menurut Dinas Kesehatan Provinsi DIY (2016), hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan yang buruk dapat menjadi sumber dari penyakit yang dibawa oleh makanan seperti keracunan makanan atau diare. Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2012) menjelaskan bahwa peralatan yang digunakan saat proses produksi harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dibersihkan serta tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan. Selain itu sarana hygiene tenaga pengolah juga harus diperhatikan seperti sarana cuci tangan maupun sampai perlengkapannya.

Supaya hasil kue lumpur memiliki kualitas yang baik, seharusnya pembuat kue lumpur memperhatikan kebersihan tangan maupun alat dalam membuat kue lumpur. Maka dari itu pembuat adalah pelaku utama yang sangat penting untuk mengecek kebersihan dari kue lumpur itu sendiri. Karena itu pembuat harus menguasai pengetahuan tentang membuat kue lumpur yang baik dan higienis. Menurut Riolita (2015), mengatakan perilaku penjamah makanan yang harus menerapkan/mempraktikkan Higiene sanitasi terdiri dari penjamah makanan, perlengkapan, dan bahan (air dan bahan makanan). Oleh karena itu, hal yang perlu dilakukan adalah dengan memberikan pendampingan atau melatih terhadap kehygenisan hasil produksi.

Selain itu, pembukuan keuangan di mitra masih belum ada. Menurut Ratniasih & Nugraha, (2020) pelatihan manajemen keuangan yang sederhana perlu dilakukan seperti pencatatan pemasukan dan pengeluaran mitra pada buku besar.

Hampir dari segala aspek manajemen seperti manajemen produksi, manajemen promosi/pemasaran, maupun manajemen administrasi pengelolaan keuangan di mitra IRT 'Siti Rochaniyah', masih banyak yang harus ditingkatkan. Berdasarkan permasalahan mitra tersebut, maka perlu dilakukan pengabdian dengan tujuan antara lain memberikan teknologi tepat guna berupa alat oven; penyuluhan serta pendampingan tentang standar produksi olahan produk kue lumpur dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene produk serta pelatihan dan pendampingan pengelolaan usaha melalui latihan pembukuan keuangan berkonsep POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

2. METODE

Industri Rumah Tangga (IRT) 'Siti Rochaniyah' yang beralamatkan di Kelurahan Kedungkandang, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang. Khalayak sasaran program pengabdian ini adalah pemilik dan karyawan yang berjumlah 7 orang.

Metode pelaksanaan program pengabdian ini yaitu pemberian alat bantu produksi kue lumpur berupa alat oven cerdas, penyuluhan dan pelatihan kepada produsen keripik pisang. Aditiawati, *et al.* (2016) menjelaskan salah satu cara pengoptimalan potensi lokal yang aling efektif adalah memberikan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan secara tepat.

Prosedur pengabdian yang pertama kali dilakukan yaitu melakukan analisis situasi secara langsung di lapang utuk mengetahui permasalahan mitra. Untuk mencari solusi masalah yang dihadapi oleh mitra, metode pendekatan dilakukan sesuai dengan masing-masing permasalahan, baik yang menyangkut permasalahan produk yang dihasilkan, maupun permasalahan manajemen. Selanjutnya dilaksanakan persiapan kegiatan pengabdian dengan berkoordinasi dengan mitra, kemudian tahap pelaksanaan program dan evaluasi program pengabdian.

Pelaksanaan Kegiatan

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan kegiatan yang dilakukan oleh tim yakni berupa langkah-langkah solusi untuk mengatasi masalah mitra sebagai berikut:

1. Koordinasi dan diskusi antar anggota tim dengan mitra. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan masukan dan gagasan yang digunakan untuk implementasi program ini. Penyamaan persepsi dan langkah gerak dalam pelaksanaan program ini menjadi penting

dengan cara kerja yang kolegal seluruh anggota tim dan mitra.

2. Membuat rancangan dan konsep terkait manajerial meliputi:

- Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha dalam rangka optimalisasi kelayakan pembukuan keuangan usaha sehingga tatakelola keuangan tidak dicampur antara pengelolaan keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga. Solusinya adalah menghasilkan pelatihan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha berkonsep pada Planning Organizing Actuating Controlling (POAC).
- Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembuatan kue lumpur yang sehat/higienis.

b. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan program dilakukan di tempat pengolahan makanan IRT kue lumpur di Kelurahan Kedungkandang pada tanggal 7 Maret 2024 dengan 2 pemateri tentang sanitasi dan higiene dan pembukuan keuangan.

3. HASIL

Hasil analisis situasi di IRT ‘Siti Rochaniyah’ menunjukkan ada beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu belum terlaksana prinsip sanitasi dan menjaga higienitas, serta manajemen keuangan yang buruk karena belum ada pembukuan keuangan.

Kegiatan pengabdian diawali dengan pembukaan acara, yang dilanjutkan dengan simulasi pembuatan kue lumpur. Tahapan produksi kue lumpur IRT ‘Siti Rochaniyah’ sebagai berikut: proses awal adalah persiapan alat dan bahan, selanjutnya membuat adonan, adonan tepung di aduk sampai kalis, kentang yang sudah di haluskan, gula dan santan kemudian di campur menjadi satu kemudian adonan yang sudah dicampur di masukkan kedalam cetakan. Setelah itu lalu cetakan di masukkan kedalam oven sampai masak sampai matang.

Penyuluhan bertujuan agar mitra memahami dan menerapkan prinsip sanitasi dan higienitas saat mengolah produk kue lumpur. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang berfokus pada tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu mulai dari sebelum bahan pangan diolah, saat proses produksi penyimpanan, distribusi, sampai produk

dikonsumsi oleh konsumen.

Sebelum program pengabdian dilaksanakan, mitra belum memahami dan menerapkan prinsip higienitas dan sanitasi. Oleh karena itu tim pengabdian memberikan penjelasan dan penyuluhan tentang cara memproduksi kue lumpur yang higienis.



Gambar 1. Penyuluhan tentang penerapan sanitasi dan hygiene

Indikator capaian kegiatan penyuluhan ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang prinsip sanitasi dan hygiene dalam pengolahan kue lumpur serta mampu mengimplementasikannya saat memproduksi kue lumpur sehingga diperoleh produk kue lumpur yang berkualitas, aman dari cemaran, serta layak untuk disebarakan kepada konsumen.

Kegiatan pengabdian berikutnya adalah pelatihan dan pendampingan tentang tata kelola manajerial usaha terutama pembukuan keuangan. IRT ‘Siti Rochaniyah’ belum dilakukan pengarsipan yang tertib dan rapi serta belum maksimalnya manajemen administrasi tata kelola keuangan. Sehingga solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian adalah melakukan pendampingan dan pelatihan terhadap sistem manajerial keuangan terutama pembukuan keuangan dengan penerapan konsep *Planning Organizing Actuating Controlling* (POAC) di IRT ‘Siti Rochaniyah’.



Gambar 2. Pelatihan manajemen keuangan usaha

Pelatihan keuangan dengan diawali dengan pelatihan pembukuan sederhana untuk usaha. IRT harus mengetahui dasar pada pembukuan keuangan usaha, antara lain:

1. Pembuatan Catatan Pengeluaran

Produsen perlu membuat buku catatan pengeluaran terpisah. Beberapa jenis pengeluaran yang harus dicatat diantaranya pembelian bahan baku, biaya operasional, serta gaji karyawan. Pengeluaran dicatat dalam satu tabel dengan jelas. Dengan catatan pengeluaran akan lebih tahu mengenai besarnya modal usaha yang telah dikeluarkan. Jika sudah, maka bisa mulai menetapkan target serta strategi agar modal Anda bisa kembali.

2. Pembuatan Catatan Pemasukan

Setelah membuat catatan pengeluaran, maka selanjutnya membuat catatan pemasukan pada buku terpisah. Buku ini digunakan untuk mencatat berbagai jenis pemasukan mulai dari jumlah penjualan produk, dan piutang yang sudah dibayarkan. Mencatat pemasukan adalah langkah penting dalam membukukan keuangan usaha. Sangat disarankan untuk membuat catatan ini secara kontinu setiap harinya. Catatan pemasukan bermanfaat untuk mengetahui keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha.

3. Pembuatan Buku Kas Utama

Selanjutnya, membuat buku kas utama. Gunanya untuk menggabungkan buku kas pengeluaran dengan pemasukan. Sehingga, bisa mengetahui keuntungan serta kerugian yang dialami perusahaan. Buku kas utama ini memiliki peran penting untuk merancang strategi dan perencanaan jika perusahaan memiliki biaya yang tidak terduga di masa yang akan datang.

4. Pembuatan Buku Stok Barang

Penting bagi para pengusaha untuk menyediakan buku stok barang yang dimiliki secara terpisah. Pencatatan dilakukan secara kontinu barang-barang yang masuk maupun keluar sepanjang hari. Penjualan yang meningkat juga akan meningkatkan jumlah barang yang keluar masuk. Buku ini berguna supaya lebih mudah mengawasi serta memonitor barang pada perusahaan. Terlebih apabila dalam waktu dekat ada rencana untuk menambah target penjualan atau bahkan membuka cabang.

5. Pembuatan Buku Inventaris

Inventaris barang usaha meliputi anggaran hibah, belanja, serta sumbangan juga perlu dimasukkan pada buku inventaris. Manfaat buku ini supaya aset bisnis bisa terkendali dengan baik. Keuntungan lainnya juga bisa mencegah barang agar tidak mudah hilang. Kegiatan mutasi pun akan menjadi semakin mudah.

6. Pembuatan Buku Laba Rugi

Buku laba rugi berguna untuk mencatat segala macam pendapatan serta beban perusahaan pada periode tertentu. Buku laba rugi ini memiliki fungsi menentukan nilai investasi serta memprediksi aliran kas pada masa mendatang. Selain itu, buku laba rugi akan memberikan informasi jumlah pajak yang mesti dibayarkan. Serta bisa mengevaluasi strategi usaha.

Hasil dari program pengabdian yang telah dilaksanakan antara lain produksi kue lumpur yang lebih banyak dalam waktu yang singkat dan terjaga kualitasnya karena menggunakan alat oven yang didesain dengan dukungan IPTEK Perguruan Tinggi, pemilik maupun karyawan sebagai mitra sudah mengetahui dan memahami cara mengolah bahan pangan menjadi produk yang layak serta aman dikonsumsi dengan penerapan prinsip sanitasi dan hygiene, mitra juga telah memiliki keterampilan manajemen keuangan yang baik sehingga keuangan untuk perputaran usaha berjalan dengan baik perputaran keuangan lebih stabil.

Faktor yang menjadi pendorong pelaksanaan kegiatan program pengabdian ini adalah masih banyaknya industri rumah tangga di kota Malang khususnya di Kelurahan Kedungkandang yang berpotensi untuk dikembangkan secara maksimal akan tetapi belum mampu berkembang secara mandiri karena permasalahan yang dihadapi antara lain kurangnya modal untuk membuat mesin produksi, rendahnya pendidikan sehingga pengetahuan dan keterampilan produsen tentang sanitasi dan hygiene, dan juga manajemen keuangan usaha yang buruk.

4. DISKUSI

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan adalah penyuluhan tentang penerapan prinsip sanitasi dan higienitas dalam pengolahan kue lumpur agar sesuai standar Good Manufacturing Practices (GMP). Menurut Agustin (2020) GMP bertujuan agar produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu serta aman dikonsumsi sesuai dengan keinginan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh setiap industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya pencegahan agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas dan terhindar dari mikroorganisme yang berbahaya. Astawan (2011) menjelaskan bahwa beberapa mikroorganisme yang dapat mengontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi manusia yang mengonsumsinya.

Manayang *et al.*, (2018) menjelaskan bahwa kualitas suatu produk makanan olahan yang dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh ada tidaknya mikroorganisme di dalam produk makanan. Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peran yang

penting untuk pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan menjadi tak layak makan. Beberapa mikroorganisme yang dapat mengontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi manusia yang mengonsumsinya (Astawan, 2011). Salah satu kontaminan yang sering ditemui pada produk olahan makanan adalah mikroorganisme atau bakteri berbahaya seperti *E. coli* yang disebabkan oleh kurangnya penerapan sanitasi dan higiene di tempat pengolahan makanan. *E. coli* merupakan salah agen penyebab diare khususnya pada anak balita. Selain itu, bakteri ini merupakan bakteri indikator pencemaran tinja manusia dan hewan pada air dan makanan. Oleh karena itu, dalam higiene dan sanitasi bahan pangan, bakteri ini harus tidak ditemukan dalam bahan pangan yang diproduksi (Sumampouw dan Risjani, 2014). Hal ini didukung oleh pendapat Ramlan dan Sumihardi (2018) bahwa semua yang berkaitan dengan produksi pangan mulai dari tempat produksi, tenaga pengolah serta cara pengolahan dapat menyebabkan kontaminasi oleh karena itu perlu menaati prinsip higiene dan sanitasi pangan yang baik.

Menurut Fauzi (2020), banyak industri skala kecil dan menengah yang tidak melakukan pembukuan formal terhadap usahanya. Perhitungan laba sering dilakukan dengan sederhana tanpa melakukan analisis ekonomi dengan baik. Sehingga untuk mengatasi masalah tatakelola keuangan pada mitra tim pengabdian mendatangkan narasumber guna memberikan pendampingan dan pelatihan terhadap tatakelola keuangan mitra. Hal ini didukung oleh pendapat Nurindriani dan Prakoso (2021) menjelaskan bahwa kunci keberhasilan suatu industri rumah tangga adalah dengan memperhatikan pengelolaan manajerialnya. Vahlia dan Lelawati (2019) menjelaskan bahwa manajemen keuangan yang diterapkan sejak awal memulai usaha akan menyebabkan kekuatan finansial yang sehat.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di IRT 'Siti Rochaniyah' pembuat kue lumpur berjalan dengan baik dan lancar dengan hasil yang memuaskan antara lain: peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan hygiene di tempat pengolahan kue lumpur, dan peningkatan kemampuan tata kelola keuangan dengan konsep POAC sehingga perputaran modal usaha lebih maksimal.

Sebaiknya dilakukan monitoring serta evaluasi secara berkelanjutan agar hasil yang diperoleh lebih maksimal dan penerapan program pengabdian benar-benar diterapkan di mitra. Pengabdian selanjutnya diharapkan dapat memberikan bantuan alat atau mesin produksi yang lain serta ada pendampingan manajemen pemasaran kepada industri rumah tangga yang membutuhkan untuk pengembangan usaha.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada ibu Rochaniyah selaku pemilik IRT “Siti Rochaniyah” yang memproduksi kue Lumpur. Juga kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Malang yang telah mensupport kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui Hibah Internal Unisma (HIMA). Semoga kegiatan sejenis ini akan berkesinambungan dan memberikan manfaat yang besar kepada industri-industri rumah tangga sejenis.

DAFTAR REFERENSI

- Aditiawati, P., Astuti, D. I., Suantika, G., & Simatupang, T. M. (2016). Pengembangan potensi lokal di Desa Panawangan sebagai model desa vokasi dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sositologi, 15*(1), 59–67.
- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (Studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KALIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri, 3*(1), 37–46.
- Astawan, M. (2011). *Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal* [Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB].
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga* (Peraturan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206).
- Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2016). *Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2017*.
- Fauzi, H. (2020). Pelatihan manajemen keuangan bagi pelaku UMKM sebagai upaya penguatan UMKM Jabar Juara Naik Kelas. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*(3), 247–255.
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene dan sanitasi industri pangan rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS, 7*(5).
- Nurindriani, A., & Prakoso, A. A. (2021). Penerapan pola manajemen Planning, Organizing, Actuating, Controlling di KB Bina Prestasi Penusupan Tegal. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini, 3*(2), 164. <https://doi.org/10.35473/ijec.v3i2.987>
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). *Bahan ajar kesehatan lingkungan: Sanitasi industri dan K3*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ratniasih, N. L., & Nugraha, D. H. (2020). Pemanfaatan digital marketing dan pengelolaan keuangan pada toko bahan kue. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3*(1), 6–12.

- Riolita. (2015). Foodborne illness in Brazil: Control measures for 2014 FIFA World Cup travellers. *Journal of Infection in Developing Countries*, 8(3).
- Sumampouw, O. J., & Risjani, Y. (2014). Bacteria as indicators of environmental pollution. *International Journal of Ecosystem*, 4(6), 251–258.