

Meningkatkan potensi kewirausahaan dan inovasi produk jamu di SMKN 1 Mojosoongo Boyolali

^{1*}Agustina Intan Niken Tari, ²Catur Budi Handayani, ³Novian Wely Asmoro

^{1,2,3}Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia

e-mail: intanniken@gmail.com^{1*}, caturjazuli41@gmail.com²,

novianwelyasmoro@gmail.com³

*Corresponding Author

Submit: 24 April 2025; revisi: 25 Oktober 2025, diterima: 30 November 2025

ABSTRAK

Kewirausahaan merupakan salah satu tuntutan kompetensi lulusan siswa di SMK Negeri 1 Mojosoongo. Kompetensi tersebut menjadi salah satu indikator kualitas sumber daya manusia lulusan SMK. Salah satu upaya yang dilakukan adalah menanamkan minat kewirausahaan di kalangan siswanya, melalui konsep kerjasama dengan berbagai pihak, termasuk dengan prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara. Konsep kerjasama ini berupa transfer keilmuan yang dikemas dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini memiliki beberapa tahapan dimulai dari identifikasi masalah mitra yaitu perlunya pemahaman konsep kewirausahaan, business plan, konsep desain dan inovasi produk jamu kekinian dan pemasaran usaha. Pada tahap awal kegiatan siswa diminta mengikuti pretest untuk mengetahui tingkat mula pemahaman. Tahap kedua paparan materi kewirausahaan dan diskusi, tahap ketiga penyuluhan tentang business plan, tahap keempat penyuluhan sekaligus demo / praktik langsung pembuatan inovasi produk jamu kekinian. Kegiatan diakhiri dengan post test dan testimoni hasil kegiatan. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan sebesar 25,64%

Kata kunci: Inovasi, jamu, kewirausahaan, potensi.

ABSTRACT

Entrepreneurship is one of the competency demands of graduates of SMK Negeri 1 Mojosoongo. This competency is one of the indicators of the quality of human resources of SMK graduates. One of the efforts made is to instill an interest in entrepreneurship among its students, through the concept of cooperation with various parties, including the Agricultural Product Technology study program of Veteran Bangun Nusantara University. This concept of cooperation is in the form of knowledge transfer packaged in community service activities. This activity has several stages starting from identifying partner problems, namely the need to understand the concept of entrepreneurship, business plans, design concepts and innovations of contemporary herbal medicine products and business marketing. In the early stages of the activity, students were asked to take a pretest to determine the initial level of understanding. The second stage is the presentation of entrepreneurship material and discussion, the third stage is counseling on business plans, the fourth stage is counseling as well as a demonstration / direct practice of making contemporary herbal medicine product innovations. The activity ended with a post-test and testimonials on the results of the activity. The results of the community service showed an increase in knowledge of 25.64%.

Keywords: Innovation, herbal medicine, entrepreneurship, potential



Copyright © 2025 The Author(s)

This is an open access article under the CC BY-SA license.

PENDAHULUAN

SMK Negeri 1 Mojosongo Boyolali merupakan sekolah menengah kejuruan berbasis pertanian yang terletak di Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali. Sekolah ini berlokasi di jalan Raya Boyolali-Solo Km. 02, Tegalwire, Mojosongo 57301, Boyolali, Jawa Tengah. Sekolah ini didirikan pada 10 Maret 1975 sebagai Sekolah Menengah Teknologi Pertanian (SMTP) Boyolali. Pada perkembangannya hingga tahun 2000, SMK Negeri 1 Mojosongo memiliki 4 jurusan yaitu THP, TPP (sekarang menjadi Mekanisasi Pertanian), Teknologi Produksi sekarang menjadi ATPH (Agribisnis Tanaman Perkebunan dan Holtikultura) dan ATP (Agribisnis Tanaman Perkebunan) dan Peternakan (sekarang menjadi Agribisnis Ternak Unggas dan Ruminansia). Selanjutnya bertambah lagi jurusan di SMK ini yaitu Teknik Pemesinan dan pada 2007 dan Kimia Industri pada 2010.(Anonim, 2025)

Mayoritas lulusan SMK Negeri 1 Mojosongo bekerja di dunia usaha dan industri, PNS, TNI, Polri dan berwirausaha. Saat ini masyarakat mengharapkan lulusan SMK harus memiliki sumber daya manusia yang handal khususnya dalam menciptakan peluang usaha baru. Kompetensi lulusan SMK diharapkan sebagai indikator sumber daya manusia yang unggul di bidang kewirausahaan.(Anonim, 2006)

Salah satu upaya untuk menciptakan entrepreneur baru pada lulusan SMK yaitu dengan menumbuhkan minat dan kesadaran lulusan SMK untuk berwirausaha. Ketika minat berwirausaha rendah maka perilaku berwirausaha akan rendah, ini artinya tidak akan tercipta wirausaha dan lapangan kerja baru

Wirausaha berperan penting dalam perekonomian suatu negara karena dapat menciptakan lapangan kerja baru. Wirausahawan yang terbukti berhasil untuk mengambil risiko kemudian menciptakan perusahaan rintisan akan mendapatkan keuntungan besar, ketenaran, dan peluang pertumbuhan yang berkelanjutan (Retnowati et al., 2023)

Mayoritas Lulusan SMK di Indonesia minat kewirausahaan yang dimiliki masih relatif kurang.(Puji Lestari et al., 2020) Siswa lulusan SMK memiliki kompetensi kejuruan yang seharusnya membuat mereka mampu mengaplikasikan pengetahuan secara teori dan keterampilan di dunia kerja.

Sekarang ini Indonesia telah memasuki revolusi industri 4.0 hal ini adalah tantangan yang perlu disiapkan untuk menciptakan wirausaha muda yang handal.(Gustiana et al., 2023) Solusi usaha yang dapat direalisasikan untuk menghadapi hal tersebut adalah menciptakan lapangan kerja baru dengan kegiatan berwirausaha.

Upaya utama dalam menciptakan lulusan yang gemar berwirausaha adalah penanaman minat berwirausaha. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi minat berwirausaha yakni faktor dari dalam (internal) dan luar (eksternal). Faktor internal misalnya ketertarikan siswa terhadap dunia usaha yang diperoleh dari diri sendiri, saat menempuh pendidikan. Faktor eksternal misalnya pengaruh dari lingkungan dan teman bergaul. Jika pada diri sendiri sudah tumbuh jiwa berwirausaha maka akan lebih kuat tertanam dan dengan ketekunan akan terbuka keberhasilan (Gustiana et al., 2023).

Pengertian jamu dalam Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 adalah ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (generik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat (Putri Rahma Novitasari et al, 2021).

Jamu merupakan salah satu warisan bangsa Indonesia yang keberadaannya perlu dikembangkan lebih lanjut, karena jamu berfungsi tidak hanya sebagai obat tradisional, tetapi juga sebagai sumber daya nasional yang inklusif, karena bersinggungan dengan aspek sosial dan ekonomi Indonesia (Gede Rahma Wira Andini et al., n.d.)

Bagi masyarakat Indonesia, minuman jamu merupakan resep peninggalan leluhur yang masih dipertahankan dan dikembangkan hingga saat ini. Jamu merupakan salah satu representasi kearifan lokal yang berkembang di masyarakat karena kebermanfaatannya minuman tradisional ini masih dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa menimbulkan efek samping. (Lia Isnawati, 2021)

Jamu inovasi adalah jamu kekinian yang rasanya enak diminum dan mudah untuk dibuat sendiri karena bahan untuk membuatnya mudah didapatkan dan tentunya aman di konsumsi setiap hari, juga baik untuk kesehatan dan kebugaran tubuh.

Di era modern saat ini minat masyarakat untuk meminum jamu sudah dinilai sudah langka, untuk itu perlu dibuat jamu inovasi dengan harapan supaya masyarakat bisa gemar minum jamu khususnya di kalangan anak muda. Oleh karena itu, perlu diciptakan suatu inovasi produk minuman jamu yang dapat meningkatkan citra dan nilai jual jamu di masyarakat (Sigap Rosadi et al., 2023)

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah menanamkan minat berwirausaha siswa SMKN 1 Mojosongo Boyolali dengan memperkenalkan jamu hasil inovasi yang bersifat milenial atau kekinian agar siswa-siswi SMK N 1 Mojosongo juga berminat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibantu oleh mahasiswa yang telah berhasil membawa PPKORMAWA Himateta ke tingkat nasional dalam Abdidaya 2024 di Bali dengan judul "konservasi kampung Toga di desa Kapatihan Wonogiri" dan mahasiswa direkoqnisi sejumlah 2 sks.

METODE

Tahapan yang dilaksanakan untuk mendukung kegiatan transfer keilmuan dan meningkatkan sumber daya manusia siswa di SMK N 1 Mojosongo adalah sebagai berikut :

a. Identifikasi Masalah Mitra (SMK N 1 Mojosongo)

Mitra adalah SMKN 1 Mojosongo yang mempunyai berbagai jurusan salah satunya APHP (Agriteknologi Pengolahan Hasil Pertanian). Kunjungan tim pengabdian untuk survei dan berdiskusi secara langsung dengan pihak sekolah membuahkan hasil. Berdasarkan diskusi tersebut teridentifikasi bahwa masalah sekolah antara lain : perlunya penanaman konsep kewirausahaan, *business plan*, dan inovasi produk jamu.

b. Studi Literatur

Literatur (Pustaka) digunakan sebagai sumber referensi secara teoritis yang tentunya akan memperkuat materi yang akan di sampaikan. Selain itu pengalaman dan wawasan dari para dosen juga memberi warna dalam transfer keilmuan ini.

c. Penyusunan Modul

Penyusunan modul oleh tim pengabdian sebagai panduan siswa dalam mengikuti kegiatan peningkatan sumberdaya manusia dan inovasi produk

d. Pelaksanaan

Sosialisasi dan praktik pembuatan jamu inovasi dari bahan rempah-rempah dilakukan oleh tim pengabdian dengan melibatkan siswa serta para guru sebagai pendamping. Pembuatan inovasi produk dipilih menggunakan bahan baku rempah-rempah, gula aren air dan susu atau bahan lainnya, diperoleh dari pasar Tradisional Boyolali, Jawa Tengah. Alat untuk demo pembuatan jamu dan praktik siswa disediakan oleh pihak sekolah.

Partisipasi mitra dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai obyek pengabdian dan menyediakan tempat serta peralatan demo dalam pelaksanaan pembuatan inovasi jamu

Instrumen evaluasi yang digunakan untuk menilai keberhasilan dan kemanfaatan kegiatan ini adalah dengan memberikan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan siswa di SMK N 1 Mojosongo. Selain itu, pada saat *post-test* ditambahkan saran dan kritik untuk mengetahui respon dan masukan dari peserta pelatihan untuk perbaikan di pelatihan selanjutnya. Keberhasilan kegiatan ini apabila lebih dari 25% peserta pelatihan mengerti dan memahami mengenai materi yang telah disampaikan oleh tim pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sosialisasi dan Pendaftaran Peserta

Setelah memperoleh ijin pelaksanaan kegiatan PMKBI dari Kepala SMK Negeri 1 Mojosoongo Boyolali, tim PMKBI (Pengabdian kepada Masyarakat Bidang Ilmu) Univet Bantara “Meningkatkan potensi kewirausahaan dan inovasi produk jamu di SMKN 1 Mojosoongo Boyolali”, melakukan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada Hari Senin, tanggal 17 Februari 2025 pukul 08.00 WIB. Peserta berjumlah sekitar 33 orang, Hal ini menunjukkan bahwa target jumlah peserta sejumlah 30 orang terpenuhi.

b. Penyuluhan Pentingnya Kewirausahaan dan Jamu : Warisan Budaya Indonesia

Pelaksanaan penyuluhan dilaksanakan dalam 2 tahap, yaitu tahap pemberian teori dan demonstrasi. Pemberian teori dilaksanakan 2 sesi secara paralel dan dilanjutkan dengan tanya jawab. Sesi pertama diberikan oleh Bp. Novian Wely Asmoro, S.TP., M.Sc dengan materi tentang Pentingnya Kewirausahaan bagi Siswa-Siswi SMK Negeri 1 , Mojosoongo Boyolali. Materi ini berisi tentang kewirausahaan, aspek dalam kewirausahaan termasuk di dalamnya cara menentukan harga pokok produksi (HPP). Adapun contoh soal penyelesaian penentuan HPP sebagai berikut

Contoh Perhitungan HPP Produk Pangan

Misalkan sebuah industri kecil memproduksi 1.000 botol jus buah, dengan rincian biaya sebagai berikut:

Bahan Baku:

Buah: Rp 500.000

Gula: Rp 200.000

Air dan kemasan: Rp 300.000

Total Biaya Bahan Baku: Rp 1.000.000

Tenaga Kerja Langsung: Rp 500.000

Biaya Overhead: Rp 300.000

Maka

Total produksi = 1.000.000+ 500.000+300.000 =1.800.000

HPP per botol = $\frac{1.800.00}{1000} = 1.800$

Jadi, HPP per botol jus adalah Rp 1.800. Jika ingin mendapatkan keuntungan, harga jual harus lebih tinggi dari HPP, misalnya Rp 2.500 per botol

Sesi ke-2 diisi Ir. Agustina Intan Niken Tari, MP dengan materi Jamu : Warisan Budaya Indonesia. Sesi ini membahas tentang sejarah jamu, bahan utama jamu jamu populer di Indonesia, simulasi pembuatan jamu kekinian.

Adapun Inovasi jamu adalah jamu kekinian yang rasanya enak diminum dan mudah untuk dibuat sendiri karena bahan untuk membuatnya mudah didapatkan dan tentunya aman di konsumsi setiap hari, juga baik untuk kesehatan dan kebugaran tubuh.

Berikut racikan jamu tradisional dengan twist modern , cocok untuk gaya hidup sehat dan instagramable.

Ngramu Mashita Sparkling



Gambar 9. Ngramu Mashita

Bahan Jamu

- 1.temulawak 500 gr
- 2.kunyit 500 gr
- 3 .asam Jawa 100 gr
4. jeruk nipis 4 butir
5. daun pandan 7 lembar
- 6 .gula aren secukupnya / gula pasir
7. kayu manis 10 cm(beberapa batang boleh)
- 8 .cengkeh 15 butir
9. kapulaga 5 butir
10. Merica hitam 1-2 sendok teh
11. Air Aqua minimal 3 liter
12. Air soda u tiap gelas +/- 20 ml

Cara membuat

1. Menjerang air sampai matang
2. Mencuci bersih semua bahan, dan mengiris tipis-tipis
3. Memasukkan semua bahan jamu ke dalam air yang sudah mendidih dan mendidihkannya lagi +/- 10 menit
4. Menyaring bahan jamu
5. Jamu siap disedu dan dinikmati dengan menambahkan air soda 20 ml tiap gelas

Manfaat : booster imun, menyegarkan, mengurangi mual

Sesi selanjutnya adalah tanya jawab. Sesi ini berlangsung hidup, selain karena respon peserta yang bertanya dan ingin mengetahui lebih banyak tentang kewirausahaan dan jamu, juga karena adanya reward yang diberikan kepada peserta yang aktif bertanya berupa goody bag yang berisiatat tulis. Suasana pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1 sd 5 berikut ini.



Gambar 1 Pembukaan Kegiatan



Gambar 2. Pelaksanaan



Gambar 3. Pemaparan Materi 1 Kewirausahaan oleh bp Novian Wely A, S.TP., M.Sc



Gambar 4. Pemaparan Materi 2 : Jamu Warisan Budaya Indonesia Oleh Ibu Ir. Agustina Intan Niken T, M.P



5a



5b



5c

Gambar 5 a, b, c Interaksi dan Tanya jawab dengan siswa-siswi SMKN

c. Demonstrasi dan Icip-Icip Jamu Kekinian

Demonstrasi pembuatan jamu kekinian dilakukan oleh mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Univet yang telah berhasil membawa Himateta (Himpunan Mahasiswa

Teknologi Pertanian) ke kancah Nasional (Abdidaya tahun 2024) melalui kegiatan PPK Ormawa. Adapun Jamu kekinian ini merupakan jamu untuk imunitas dan kebugaran. Kegiatan demo ini sangat diminati para siswa, karena selain siswa diajak untuk aktif dalam kegiatan demo, juga dipersilahkan untuk mencicipi dan memberi penilaian.

Adapun pelaksanaan demo dan icip-icip jamu kekinian dapat dilihat pada Gambar 6a,b,c dan 7a,b,c berikut ini.



Gambar 6a,b,c Demo pembuatan Jamu Kekinian “Ngamu Mashita” dibantu Siswa-



Gambar 7a,b,c Sesi Icip-

d. Kegiatan post test dan Penutup

Kegiatan PMKBI dengan tema : “Meningkatkan potensi kewirausahaan dan inovasi produk jamu di SMKN 1 Mojosongo Boyolali”, diakhiri dengan mengerjakan *post test*. Soal *post test* sama dengan *pretest*, tujuan pembelajaran *post test* adalah untuk mengetahui apakah penyuluhan dan demonstrasi pembuatan jamu yang telah diberikan mampu menambah wawasan bagi siswa-siswi SMK Negeri 1 Mojosongo Boyolali. Penutup kegiatan ini dilakukan dengan doa penutup dan foto Bersama, seperti terlihat pada Gambar 8 dan 9.



Gambar 8. Post test



Gambar 9. Foto bersama

e. Evaluasi peserta

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberi *pretest* dan *post test* kepada peserta. Dari 33 peserta Pelatihan, hanya 28 orang yang dinyatakan sah mengikuti evaluasi, hal ini terjadi karena tidak semua peserta mengerjakan pre test dan post test karena berbagai alasan (sakit, ada acara lain dan mendapat hukuman karena terlambat mengikuti upacara bendera). Hasil Evaluasi terlihat pada Tabel 1

Tabel 1. Nilai *pretest*, *post test* dan peningkatan pemahaman peserta pelatihan

No	Nama	Pretest	Post test	% Peningkatan
1	Aisiyah Kusuma Wardani	6	8	33,3
2	Apriliana Wulandari	8	9	12,5
3	Arsy Kirana Zohrutussita	8	10	25
4	Aryandi Fadan F.S	8	10	25
5	Atika Fatin I	8	10	25
6	Awla Marta	7	10	47,9
7	Bimas Aryo Seno	8	10	25
8	Febriana Dwi Sri Sularsih	7	9	22,2
9	Fitria Indrawati	7	9	28,6
10	Fitriana Oktafia Eka	6	9	50
11	Lulu Annafiah	8	10	11,1
12	Mayla Novitasari	8	9	25
13	Marwa Zullfa Alfatihah	8	10	25
14	Naila Khoirinisa	8	10	25
15	Nabila Hilya Azzahra	7	9	28,6

16	Nana Ervina Desiyanti	8	9	12,5
17	Neni Fadhilah	6	8	33,3
18	Nurlinda Tri Rahayu	7	10	42,9
19	Rina Aulia Cahayani	7	9	28,6
20	Safitriyana	7	9	28,6
21	Sella Dwi Rahmawati	8	10	25
22	Shevia Nadila	8	10	25
23	Shifa Anindya	8	10	25
24	Sri Winasih	8	10	25
25	Untari Valentain Febriana	8	10	25
26	Vita Khairunisa	8	10	25
27	Widya Cahya	8	10	25
28	Windi Wahyuningsih	8	10	25
	Jumlah	211	267	755,1
	Peningkatan			25,64

Tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara rerata nilai *pretest* dan *post test* peserta pelatihan. Selisih tersebut menyebabkan peningkatan rerata peningkatan yang mencapai 25,64 %. Sejumlah peserta tepatnya 10 orang peserta mengalami peningkatan pengetahuan, diatas 25% Kemungkinan peserta tersebut semula kurang memahami tentang jamu dan ketika mengikuti kegiatan ini wawasannya menjadi meningkat.

Peningkatan nilai pemahaman peserta menunjukkan terjadinya peningkatan pemahaman peserta baik secara teori maupun demonstrasi Peningkatan pemahaman ini melebihi target luaran kegiatan berupa peningkatan pemahaman peserta lebih dari 25%, yaitu 25,64 %

SIMPULAN

Tim Pengabdian Masyarakat Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara telah berhasil melakukan pelatihan kewirausahaan dan pembuatan jamu kekinian. Pengenalan dan inovasi jamu kekinian dapat meningkatkan tingkat kreativitas siswa SMK. serta melestarikan jam sebagai warisan budaya Indonesia dan sebagai rintisan kegiatan kewirausahaan. kegiatan ini telah mampu mengasah wawasan dan keterampilan siswa dengan peningkatan 25,64%

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Universitas Veteran BAngun Nusantara melalui LPPM yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini melauai skema PMKBI TA 2024-2025. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada SMKN 1 Mojosongo Boyolali yang telah berkenan menjadi mitra kegiatan pengabdian ini..

DAFTAR REFERENSI

- Anonim. (2006). *Permen No. 23 Tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan Untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah _ BPK Perwakilan Provinsi SUMATERA SELATAN*. 44, 8–10.
- Anonim, A. (2025). *SMK Negeri 1 Mojosoongo*. <https://smkn1mojosongo.sch.id/>
- Gede Rahma Wira Andini, L., Kassapa, J., & Yumi Chandra Dewi, P. (n.d.). *Jamunity: Strategi Pengembangan Potensi Jamu Sebagai Warisan Budaya Berbasis Community Empowerment Linkage Di Indonesia*.
- Gustiana, H. S. E. A., Mahmudi, A., Jayani, S. A., Yudha, C. S., Shohih, E. N., Putro, F. A., Fuady, M. I. Al, Paryanto, P., & Suci, W. G. (2023). Meningkatkan Potensi Kewirausahaan dan Inovasi Produk di SMK N 1 Mojosoongo. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 6(2), 157. <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v6i2.65939>
- Lia Isnawati, D. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. In *Journal Pendidikan Sejarah* (Vol. 11, Issue 2). <https://www.google.com./amp/s/www.goodnewsfromindonesia.id/2017/0>
- Retnowati, T., Boediningsih, W., & Rini, I. (2023). Pembinaan dan Pengembangan UMKM pada Masyarakat RT 05-RW 05 Gayung Kebonsari Timur kec. Ketitang Surabaya. *Unpenmas* 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.29138/un-penmas.v3i1.2287>
- Putri Rahma Novitasari, E. D. P. dan P. A. K. (2021). Pendampingan Inovasi Jamu Modern dalam Rangka Menciptakan Peluang Usaha Baru di Desa Tamanan, Banguntapan, Bantul. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UIMJ Website: http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat* E-ISSN: 2714-6286. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Puji Lestari, Y., Pendidikan Ekonomi, J., & Ekonomi, F. (2020). *Economic Education Analysis Journal Terakreditasi SINTA 5 Pengaruh Self Efficacy sebagai Mediasi dari Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan dan Lingkungan Keluarga terhadap Minat Berwirausaha*. <https://doi.org/10.15294/eeaj.v9i1.39469>
- Sigap Rosadi, J., Nurwahid, H., Muhammad, F., Putra, A., Studi Pendidikan Jasmani, P., & Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, F. (2023). Inovasi Minuman Jamu Milenial Dari Bahan Rempah. *Community Development Journal*, 4(2), 4990–4993.