Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol. 7 No. 6
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

PERAN PROSES PRODUKSI DALAM MENJAGA KUALITAS MIE PADA USAHA KULINER MAKAN MIE SIDODADI

Revalina Bilqis Saputri[1], **Erlyna Tri Rohmiatun**[2]
Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo

Email: revalinabilqissaputri@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini membahas peran proses produksi dalam menjaga kualitas mie pada usaha kuliner Makan Mie Sidodadi. Kualitas produk menjadi faktor utama dalam mempertahankan kepuasan dan loyalitas konsumen di tengah persaingan usaha kuliner. Proses produksi yang terencana, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan adonan, hingga penyajian mie, sangat memengaruhi tekstur, rasa, dan kebersihan produk akhir. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsistensi proses produksi dan penerapan standar kebersihan mampu menjaga kualitas mie secara stabil. Dengan pengelolaan produksi yang baik, usaha Makan Mie Sidodadi dapat mempertahankan mutu produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

Kata kunci: proses produksi, kualitas produk, mie, usaha kuliner

Abstract

This study examines the role of the production process in maintaining noodle quality at the culinary business Makan Mie Sidodadi. Product quality is a key factor in sustaining customer satisfaction and loyalty in a competitive culinary market. A well-managed production process, including raw material selection, dough preparation, and noodle serving, greatly influences texture, taste, and hygiene. This research uses a qualitative descriptive approach through observation and direct interviews with the business owner. The results indicate that consistent production procedures and proper hygiene standards help maintain stable noodle quality. Effective production management enables Makan Mie Sidodadi to preserve product quality and build customer trust.

Keywords: production process, product quality, noodles, culinary business

Article History
Received: Januari 2026
Reviewed: Januari 2026
Published: Januari 2026

Plagirism Checker No 536
Prefix DOI : Prefix DOI : 10.8734/krepa.v1i2.365
Copyright : Krepa



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

PENDAHULUAN

Usaha kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang di Indonesia, terutama usaha yang menyajikan makanan berbasis mie. Mie menjadi pilihan makanan yang digemari karena mudah diolah dan dapat dikombinasikan dengan berbagai cita rasa. Tingginya minat konsumen terhadap produk mie mendorong pelaku usaha untuk bersaing dalam kualitas dan pelayanan. Dalam kondisi persaingan yang ketat, kualitas produk menjadi faktor utama yang menentukan keberlangsungan usaha. Konsumen cenderung memilih produk yang memiliki rasa konsisten dan aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan setiap aspek yang memengaruhi kualitas produk. Salah satu aspek penting tersebut adalah proses produksi (Wicaksono et al. 2025).

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan yang mengubah bahan baku menjadi produk siap konsumsi. Dalam usaha kuliner, proses produksi tidak hanya berkaitan dengan pengolahan bahan, tetapi juga mencakup kebersihan dan ketepatan prosedur. Setiap tahapan produksi memiliki peran dalam menentukan kualitas akhir produk. Kesalahan kecil dalam proses produksi dapat berdampak pada rasa, tekstur, dan tampilan makanan (Istiqomah 2019). Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan proses produksi tidak dapat diabaikan. Proses yang terencana dan konsisten dapat membantu menjaga mutu produk secara berkelanjutan. Dengan demikian, proses produksi menjadi kunci utama dalam menjaga kualitas makanan.

Kualitas mie dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, dan waktu pemasakan. Bahan baku yang kurang baik akan menghasilkan mie dengan tekstur dan rasa yang tidak optimal. Selain itu, ketidaktepatan dalam proses pencampuran adonan dapat memengaruhi kekenyalan mie. Proses perebusan yang terlalu lama atau terlalu singkat juga dapat menurunkan kualitas produk. Oleh karena itu, setiap tahapan produksi perlu dilakukan dengan standar yang jelas. Penerapan prosedur kerja yang tepat dapat membantu menjaga kualitas mie tetap stabil. Hal ini sangat penting untuk memenuhi harapan konsumen.

Makan Mie Sidodadi merupakan salah satu usaha kuliner yang berfokus pada penyajian mie sebagai produk utama. Usaha ini berupaya menjaga kualitas mie agar tetap konsisten dari waktu ke waktu (Ariyanto and Wahyuni 2024). Dalam menjalankan usahanya, Makan Mie Sidodadi menerapkan proses produksi yang teratur dan terkontrol. Setiap tahapan produksi dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan ketepatan pengolahan. Upaya ini bertujuan untuk menghasilkan mie dengan rasa dan tekstur yang sesuai dengan standar usaha. Konsistensi kualitas menjadi perhatian utama dalam menarik dan mempertahankan pelanggan. Oleh karena itu, proses produksi memiliki peran penting dalam operasional usaha ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penting untuk mengkaji peran proses produksi dalam menjaga kualitas mie. Pemahaman yang baik mengenai proses produksi dapat membantu pelaku usaha meningkatkan mutu produk. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai praktik produksi yang diterapkan di Makan Mie Sidodadi. Selain itu, hasil penelitian dapat menjadi bahan evaluasi bagi usaha kuliner sejenis. Dengan pengelolaan proses produksi yang baik, kualitas mie dapat terjaga secara berkelanjutan. Hal ini juga dapat meningkatkan kepuasan dan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, kajian ini menjadi relevan untuk dilakukan.

METODE PENGABDIAN MASYARKAT

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk memahami kondisi nyata usaha kuliner yang menjadi mitra. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan permasalahan dan kebutuhan mitra secara langsung di lapangan. Pengabdian dilaksanakan pada usaha kuliner Makan Mie Sidodadi sebagai sasaran kegiatan. Fokus kegiatan diarahkan pada pendampingan proses produksi dalam menjaga kualitas mie. Data yang diperoleh bersifat nonangka dan menekankan pada pemahaman alur kerja produksi. Kegiatan ini bertujuan memberikan gambaran serta masukan praktis terkait proses produksi yang dijalankan. Melalui pendekatan ini, tim pengabdian dapat berinteraksi langsung dengan pelaku usaha (Mubarokah Ari Yanti, Riska Ela Melisa, and Laily Muzdalifah 2025).

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui observasi dan wawancara langsung dengan mitra usaha. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung proses produksi mie dari tahap persiapan hingga penyajian. Wawancara dilakukan kepada pemilik dan pekerja usaha untuk menggali informasi terkait kebiasaan kerja dan kendala produksi. Pertanyaan disusun secara terbuka agar mitra dapat menyampaikan kondisi yang sebenarnya. Selain itu, dokumentasi digunakan sebagai pendukung kegiatan berupa catatan lapangan dan foto proses produksi. Penggunaan beberapa metode ini bertujuan memperoleh data yang lebih akurat dan lengkap. Seluruh data yang diperoleh dicatat secara sistematis untuk bahan evaluasi.

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Data yang terkumpul diseleksi untuk menyesuaikan dengan tujuan pengabdian masyarakat. Informasi yang relevan kemudian disusun dalam bentuk narasi yang mudah dipahami oleh mitra (Anggelina, Susilawati, and Hidayat 2025). Penyajian data difokuskan pada hubungan antara proses produksi dan kualitas mie yang dihasilkan. Hasil analisis digunakan sebagai dasar pemberian saran dan pendampingan kepada mitra usaha. Penarikan kesimpulan dilakukan berdasarkan temuan utama selama kegiatan berlangsung. Dengan metode ini, kegiatan pengabdian diharapkan memberikan manfaat nyata bagi peningkatan kualitas usaha.

PEMBAHASAN

Peran Pemilihan Bahan Baku dalam Menentukan Kualitas Mie

Pemilihan bahan baku merupakan langkah awal yang menentukan kualitas mie yang dihasilkan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan mie harus memenuhi standar mutu agar produk layak dikonsumsi. Tepung sebagai bahan utama memiliki pengaruh besar terhadap tekstur dan elastisitas mie. Kualitas air juga berperan penting karena memengaruhi adonan saat proses pencampuran. Bahan tambahan yang digunakan harus aman dan sesuai dengan kebutuhan produksi. Penggunaan bahan yang tidak sesuai standar dapat menurunkan kualitas produk akhir. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku perlu dilakukan secara cermat (Navik Kholili et al. 2023).

Di usaha Makan Mie Sidodadi, bahan baku dipilih dengan mempertimbangkan kesegaran dan kelayakan konsumsi. Bahan baku yang segar membantu menghasilkan mie dengan rasa yang lebih baik. Penggunaan tepung berkualitas memberikan hasil mie yang tidak mudah putus saat dimasak. Air yang bersih dan layak digunakan membantu menjaga kebersihan produk. Bahan tambahan juga digunakan sesuai takaran untuk menjaga cita rasa. Pemilihan bahan baku dilakukan secara konsisten untuk menjaga standar produk. Hal ini menjadi bagian penting dalam proses produksi harian.

Bahan baku yang berkualitas rendah dapat menimbulkan berbagai permasalahan pada produk mie. Mie yang dihasilkan dapat memiliki tekstur yang kurang kenyal atau terlalu rapuh. Selain itu, rasa mie dapat berubah dan tidak sesuai dengan harapan konsumen. Warna mie juga dapat terlihat kurang menarik jika bahan yang digunakan tidak baik (Rahayu et al. 2023). Kondisi ini dapat menurunkan minat konsumen terhadap produk. Dampak jangka panjangnya adalah berkurangnya kepercayaan pelanggan. Oleh sebab itu, kualitas bahan baku tidak boleh diabaikan.

Pemilihan bahan baku yang tepat juga berpengaruh terhadap daya tahan mie saat disajikan. Mie yang dibuat dari bahan berkualitas cenderung tidak mudah lembek. Hal ini penting terutama ketika mie harus disajikan dalam waktu tertentu. Daya tahan produk yang baik membantu menjaga tampilan dan tekstur mie. Konsumen akan mendapatkan produk yang sesuai dengan standar rasa. Kualitas penyajian yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, bahan baku memiliki peran penting dalam hasil akhir produk (Wicaksono et al. 2025).

Konsistensi dalam penggunaan bahan baku membantu menjaga kualitas mie secara berkelanjutan. Penggunaan bahan yang sama dengan mutu terjaga menghasilkan rasa yang stabil. Konsumen dapat merasakan keseragaman kualitas setiap kali melakukan pembelian (Anggelina, Susilawati, and Hidayat 2025). Hal ini menjadi salah satu faktor yang membangun kepercayaan konsumen. Pengendalian bahan baku juga memudahkan proses produksi berjalan lebih efektif. Standar bahan baku yang jelas membantu mengurangi kesalahan produksi. Oleh karena itu, pengelolaan bahan baku menjadi dasar utama dalam menjaga kualitas mie.

Selain memengaruhi kualitas produk, pemilihan bahan baku juga berdampak pada kelancaran proses produksi. Bahan baku yang baik akan lebih mudah diolah dan tidak menimbulkan banyak kendala saat produksi berlangsung. Tepung dengan kualitas stabil membantu adonan lebih mudah dibentuk dan diproses. Hal ini dapat menghemat waktu dan tenaga dalam kegiatan produksi sehari-hari. Sebaliknya, bahan baku yang kurang baik dapat menyebabkan proses produksi menjadi lebih lama. Kondisi tersebut dapat menurunkan efisiensi kerja dan meningkatkan risiko kesalahan produksi. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku yang tepat juga mendukung efisiensi

dan kelancaran proses produksi mie (Rahayu et al. 2023).

Pengaruh Tahapan Proses Produksi terhadap Konsistensi Produk

Tahapan proses produksi mie merupakan rangkaian kegiatan yang saling berkaitan satu sama lain. Setiap tahapan memiliki fungsi penting dalam membentuk kualitas akhir produk. Proses produksi dimulai dari pencampuran bahan hingga mie siap disajikan kepada konsumen. Ketepatan dalam menjalankan setiap tahap sangat memengaruhi hasil yang diperoleh. Jika salah satu tahap tidak dilakukan dengan benar, kualitas mie dapat menurun (Istiqomah 2019). Oleh karena itu, proses produksi perlu dijalankan secara sistematis. Pengelolaan tahapan produksi menjadi faktor utama dalam menjaga konsistensi produk.

Proses pencampuran adonan memiliki peran besar dalam menentukan tekstur mie. Takaran bahan yang tepat membantu menghasilkan adonan yang elastis dan mudah dibentuk. Di Makan Mie Sidodadi, pencampuran adonan dilakukan dengan perhitungan yang konsisten. Proses ini bertujuan agar mie tidak mudah hancur saat dimasak. Pengadukan yang tidak merata dapat menyebabkan tekstur mie menjadi tidak seragam. Hal ini dapat berdampak pada kualitas penyajian. Oleh sebab itu, pencampuran adonan harus dilakukan dengan prosedur yang jelas.

Setelah pencampuran, tahapan pembentukan mie juga memengaruhi hasil akhir produk. Proses ini menentukan ketebalan dan ukuran mie yang dihasilkan. Ketebalan mie yang tidak seragam dapat memengaruhi tingkat kematangan saat direbus. Di Makan Mie Sidodadi, pembentukan mie dilakukan dengan alat dan teknik yang sama setiap kali produksi. Hal ini bertujuan untuk menjaga keseragaman produk. Konsistensi ukuran mie membantu menjaga kualitas rasa dan tekstur. Tahapan ini perlu dikontrol dengan baik agar hasil produksi tetap stabil (Mubarokah Ari Yanti, Riska Ela Melisa, and Laily Muzdalifah 2025).

Proses perebusan merupakan tahap akhir yang sangat menentukan kualitas mie saat disajikan. Waktu perebusan harus disesuaikan agar mie tidak terlalu lembek atau keras. Perebusan yang terlalu lama dapat merusak tekstur mie. Sebaliknya, perebusan yang terlalu singkat dapat menyebabkan mie kurang matang. Di Makan Mie Sidodadi, waktu perebusan dikontrol secara ketat. Pengawasan pada tahap ini membantu menjaga kualitas penyajian. Dengan demikian, proses perebusan perlu dilakukan secara konsisten.

Ketidakkonsistenan dalam tahapan produksi dapat menimbulkan perbedaan kualitas antar penyajian. Perbedaan tekstur dan rasa dapat dirasakan langsung oleh konsumen (Ariyanto and Wahyuni 2024). Kondisi ini dapat menurunkan tingkat kepuasan pelanggan. Selain itu, citra usaha juga dapat terdampak akibat kualitas produk yang tidak stabil. Oleh karena itu, pengelolaan tahapan produksi yang terstruktur sangat diperlukan. Standar kerja yang jelas membantu menjaga konsistensi produk. Dengan proses produksi yang terkendali, kualitas mie dapat dipertahankan secara berkelanjutan.

Penerapan Kebersihan dan Pengawasan Produksi dalam Menjaga Mutu Mie

Kebersihan merupakan unsur penting dalam proses produksi mie yang berkaitan langsung dengan mutu produk. Lingkungan kerja yang bersih membantu mencegah masuknya kotoran dan mikroorganisme berbahaya. Kebersihan juga memengaruhi tampilan dan rasa mie yang dihasilkan. Proses produksi yang dilakukan di tempat yang kurang bersih berisiko menurunkan kualitas produk. Oleh karena itu, kebersihan perlu dijadikan bagian dari standar kerja. Setiap tahapan produksi harus memperhatikan aspek kebersihan. Dengan lingkungan yang terjaga, kualitas mie dapat dipertahankan dengan baik (Rahayu et al. 2023).

Di Makan Mie Sidodadi, kebersihan peralatan produksi menjadi perhatian utama. Peralatan yang digunakan selalu dibersihkan sebelum dan sesudah proses produksi. Hal ini bertujuan untuk menghindari sisa bahan yang dapat mencemari adonan mie. Area kerja juga dijaga agar tetap rapi dan bebas dari sampah. Kebersihan lantai dan meja kerja membantu menciptakan lingkungan produksi yang aman. Penerapan kebersihan secara rutin menjadi kebiasaan dalam kegiatan

produksi. Dengan peralatan yang bersih, mutu mie dapat terjaga secara konsisten.

Pengawasan produksi dilakukan untuk memastikan setiap proses berjalan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Pengawasan ini mencakup pengamatan terhadap cara kerja dan penggunaan peralatan. Kesalahan kecil dalam proses produksi dapat segera diketahui melalui pengawasan (Navik Kholili et al. 2023). Dengan adanya kontrol, kualitas produk dapat lebih terjamin. Pengawasan juga membantu menjaga konsistensi hasil produksi. Di Makan Mie Sidodadi, pengawasan dilakukan secara langsung selama proses berlangsung. Hal ini bertujuan untuk meminimalkan kesalahan yang dapat memengaruhi mutu mie.

Penerapan kebersihan dan pengawasan produksi di Makan Mie Sidodadi meliputi beberapa aspek berikut.

- Kebersihan bahan baku sebelum digunakan dalam proses produksi.
- Pembersihan peralatan setelah selesai digunakan.
- Penataan area kerja agar tetap rapi dan terorganisir.
- Pengawasan proses pencampuran dan perebusan mie.
- Pemeriksaan kondisi mie sebelum disajikan kepada konsumen.
- Pengendalian waktu dan cara kerja selama produksi berlangsung.
- Evaluasi sederhana terhadap hasil produksi setiap hari.

Penerapan kebersihan dan pengawasan yang baik memberikan dampak positif terhadap kualitas mie. Produk yang dihasilkan menjadi lebih aman untuk dikonsumsi. Konsumen merasa lebih percaya terhadap kebersihan produk yang disajikan. Kepercayaan konsumen merupakan faktor penting dalam keberlangsungan usaha kuliner. Mutu produk yang terjaga juga meningkatkan kepuasan pelanggan. Kondisi ini membantu usaha mempertahankan pelanggan tetap (Wicaksono et al. 2025). Dengan demikian, kebersihan dan pengawasan berperan penting dalam menjaga mutu produk.

Secara keseluruhan, kebersihan dan pengawasan produksi tidak dapat dipisahkan dari proses produksi mie. Kedua aspek tersebut saling mendukung dalam menjaga kualitas produk. Tanpa kebersihan, mutu mie dapat menurun meskipun proses produksi telah sesuai. Tanpa pengawasan, potensi kesalahan produksi akan semakin besar. Oleh karena itu, penerapan kebersihan dan kontrol produksi perlu dilakukan secara berkelanjutan (Mubarokah Ari Yanti, Riska Ela Melisa, and Laily Muzdalifah 2025). Upaya ini membantu menjaga kualitas mie tetap stabil. Dengan sistem produksi yang bersih dan terkontrol, mutu mie dapat dipertahankan dalam jangka panjang.

KESIMPULAN

Proses produksi memiliki peran penting dalam menjaga kualitas mie pada usaha kuliner Makan Mie Sidodadi. Setiap tahapan produksi saling berkaitan dan memengaruhi mutu produk akhir. Pemilihan bahan baku yang tepat menjadi dasar utama dalam menghasilkan mie yang berkualitas. Bahan baku yang baik membantu menciptakan tekstur dan rasa yang konsisten. Selain itu, kualitas bahan juga mendukung kelancaran proses produksi. Dengan bahan baku yang terjaga, risiko penurunan mutu produk dapat diminimalkan. Oleh karena itu, pengendalian bahan baku perlu dilakukan secara berkelanjutan.

Tahapan proses produksi yang terstruktur berpengaruh besar terhadap konsistensi kualitas mie. Ketepatan dalam pencampuran adonan, pembentukan, dan perebusan membantu menghasilkan produk yang seragam. Konsistensi proses produksi mencegah perbedaan kualitas antar penyajian. Hal ini penting untuk menjaga kepuasan konsumen. Proses produksi yang tidak terkontrol dapat menurunkan citra usaha. Oleh sebab itu, penerapan standar kerja yang jelas sangat diperlukan. Dengan proses yang terkelola dengan baik, kualitas mie dapat dipertahankan secara stabil.

Penerapan kebersihan dan pengawasan produksi juga menjadi faktor penting dalam menjaga mutu mie. Lingkungan kerja yang bersih membantu mencegah terjadinya kontaminasi produk.

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Pengawasan selama proses produksi membantu mengurangi kesalahan kerja. Kedua aspek ini berperan dalam menjaga keamanan dan kualitas mie. Kepercayaan konsumen dapat meningkat ketika produk dihasilkan secara bersih dan terkontrol. Mutu produk yang terjaga mendukung keberlangsungan usaha kuliner. Dengan demikian, proses produksi yang baik menjadi kunci utama dalam menjaga kualitas mie secara berkelanjutan.

SARAN

1. Usaha Makan Mie Sidodadi disarankan untuk menyusun standar proses produksi yang lebih tertulis dan terstruktur. Standar tersebut dapat mencakup takaran bahan, waktu pengolahan, serta tahapan kerja yang harus diikuti oleh setiap pekerja. Dengan adanya pedoman yang jelas, proses produksi dapat berjalan lebih konsisten. Hal ini juga memudahkan pengawasan dan evaluasi jika terjadi penurunan kualitas produk.
2. Pengendalian bahan baku perlu terus ditingkatkan untuk menjaga mutu produk. Usaha disarankan melakukan pengecekan rutin terhadap kualitas bahan sebelum digunakan. Pemilihan pemasok bahan baku yang konsisten juga penting untuk menjaga kestabilan kualitas mie. Selain itu, penyimpanan bahan baku perlu diperhatikan agar tidak mudah rusak. Pengelolaan stok yang baik dapat menghindari penggunaan bahan yang sudah menurun mutunya.
3. Kebersihan area produksi dan peralatan sebaiknya terus dijaga secara konsisten. Usaha disarankan melakukan pembersihan rutin sebelum dan sesudah kegiatan produksi. Selain itu, evaluasi berkala terhadap proses produksi perlu dilakukan untuk mengetahui kendala yang muncul. Evaluasi ini dapat membantu menemukan solusi untuk meningkatkan efisiensi kerja. Pengawasan yang dilakukan secara rutin dapat mencegah terjadinya kesalahan berulang.

DAFTAR PUSTAKA

Anggelina, Novia, Riska Susilawati, and Syamsul Hidayat. (2025). “Analisis Kualitas Packaging Produk Terhadap Preferensi Dan Kesesuaian Produk Mie Instan.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3 (2): 63–71.

Ariyanto, M Diky, and Hana Catur Wahyuni. (2024). “Quality Control of Kremes Noodle Products Based On Food Safety Aspects With Six Sigma And SWOT Methods.” 14 (01): 2024. https://doi.org/10.54209/infosains.v14i01.

Istiqomah, Titis. (2019). “Analisis Stratejik Revitalisasi Manajemen Sumber Daya Lestari (Studi Peranan Wanita Di Pesisir Kabupaten Sidoarjo). Jurnal akuntansi ” *Greenomika* 1 (1): 69–78.

Mubarokah Ari Yanti, Riska Ela Melisa, and Laily Muzdalifah. (2025). “Pendampingan Usaha Mikro Kedai Mbak Ana Melalui Implementasi Pengembangan Produk Dan Strategi Penetrasi Pasar.” *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi* 5 (1): 245–56. https://doi.org/10.55606/jebaku.v5i1.5041.

Navik Kholili, Navik, Astria Hindratmo, Siswadi Siswadi, and Yasir Muluk Badari. (2023). “Peningkatan Produksi Dan Penjualan Pada Usaha Kecil Mie Ayam Solo ‘Risky’ Di Kelurahan Manyar Sabrangan Kecamatan Mulyorejo Kota Surabaya.” *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)* 6:1–5. https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v6i0.2000.

Rahayu, Dewi Sri, Achmad Wicaksono, Firda Yusnafa Rohmah, Alifia Sabina Parahita, Muhammad Syahrul Mubarok, Widia Eka Hariyanto, Evi Zahroh Almufidah, and Yuvi Arinta Praciana. (2023). “Pendampingan Pelaporan SPT Tahunan Orang Pribadi Melalui E-Filing Di Mall Ciplaz Sidoarjo.” *PASAI : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2 (2): 37–42. https://doi.org/10.58477/pasai.v2i2.138.

Wicaksono, Achmad, Devi Maya Sofa, Bintang Armando Rotama, Igga Oktavia, M Zidnal Falach, Nikmatul Lailiyah, Syarifah Nadia, and Kirana Arisandi. (2025). "Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Menggunakan Aplikasi Accurate Online Pada Toko Hanaromi Assistance in Preparing Financial Statements Using Accurate Online Application at Hanaromi Store." *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5 (1): 8–16. https://doi.org/10.30997/almujtamae.v5i1.18027.