p-ISSN: 2963-7856| e-ISSN: 2961-9890
Available online at jerkin.org/index.php/jerkin
Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
Volume 5 No 2, Oktober-Desember 2026, pp 5188- 5194

Penguatan Usaha Pangan Lokal melalui Integrasi Legalitas NIB dan Teknologi *Food Dehydrator*: Pendampingan pada Inovasi Tempoyak Powder (Temporer)

Novita Ekasari[1]*, Rosmeli[2], Rita Friyani[3], Wiralestari[4], Nurhayani[5], Novita Sari[6]
[1,2,3,4,5,6]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia
E-mail: novitaekasari@unja.ac.id
*Corresponding Author
https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.8049

ARTICLE INFO

Article history:
Received: 20 Oct 2026
Revised: 28 Oct 2026
Accepted: 9 Nov 2026

Kata kunci: food dehydrator; legalitas usaha; NIB; pemberdayaan UMKM; tempoyak powder.

Keywords:
business legality; community empowerment; food dehydrator; NIB; tempoyak powder

ABSTRACT

Kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkuat kapasitas usaha rintisan Temporer (Tempoyak Powder) melalui integrasi dua intervensi, yaitu pendampingan legalitas usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) dan penerapan food dehydrator sebagai teknologi tepat guna pada proses pengeringan tempoyak. Kegiatan dilaksanakan di Kota Jambi pada 15 Agustus 2026 dengan melibatkan 12 orang yang terdiri atas tim pelaksana dan mitra. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif melalui empat tahap: persiapan dan identifikasi kebutuhan, pelaksanaan sosialisasi serta pendampingan, praktik penerapan teknologi, dan evaluasi berbasis indikator capaian. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra berhasil memperoleh NIB melalui sistem Online Single Submission (OSS), memperoleh food dehydrator, serta mengikuti praktik pengoperasian alat hingga pasta tempoyak dapat dikeringkan dan diproses menjadi bubuk. Dibandingkan kondisi awal, program mengubah dua hambatan utama—usaha yang belum memiliki identitas formal dan pengeringan yang masih konvensional—menjadi fondasi usaha yang lebih formal dan proses pengeringan yang lebih terkontrol. Nilai tambah program terletak pada integrasi soft technology berupa literasi legalitas dan pendampingan OSS dengan hard technology berupa transfer alat dan keterampilan produksi. Namun, kegiatan belum melakukan pengukuran kuantitatif kadar air, aktivitas air, mutu mikrobiologis, umur simpan, maupun peningkatan omzet. Karena itu, klaim peningkatan mutu produk pada artikel ini dibatasi pada hasil observasi proses dan ketercapaian luaran program. Pendampingan lanjutan perlu diarahkan pada standardisasi proses, pengujian mutu, legalitas produk, kemasan, dan perluasan pasar.

This community engagement program aimed to strengthen the capacity of Temporer (Tempoyak Powder), a student-led local food start-up, by integrating two interventions: assistance in obtaining a Business Identification Number (NIB) and the application of a food dehydrator as appropriate technology for tempoyak drying. The program was implemented in Jambi City on 15 August 2026 and involved 12 participants consisting of the service team and the business partner. A participatory approach was applied through four stages: preparation and needs identification, socialization and assistance, hands-on technology application, and achievement-based evaluation. The partner successfully obtained an NIB through the Online Single Submission (OSS) system, received a food dehydrator, and participated in direct practice until tempoyak paste could be dried and processed into powder. Relative to the initial condition, the intervention addressed two key constraints—lack of formal business identity and dependence on conventional drying—by establishing a basic legal foundation and a more controlled drying process. The program's added value lies in combining soft technology, in the form of business-legality literacy and OSS assistance, with hard technology, in the form of equipment transfer and production skills. This activity did not yet quantify moisture content, water activity, microbiological quality, shelf life, or revenue changes; therefore, product-quality claims are limited to process observations and program outputs. Follow-up assistance should prioritize process standardization, laboratory quality testing, product licensing, packaging, and market expansion.

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

How to Cite : Novita Ekasari et al. (2026), Penguatan Usaha Pangan Lokal melalui Integrasi Legalitas NIB dan Teknologi *Food Dehydrator*: Pendampingan pada Inovasi Tempoyak Powder (Temporer) 5(2).https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i2.8049

PENDAHULUAN

Tempoyak merupakan pangan fermentasi berbasis durian yang tumbuh dalam tradisi kuliner masyarakat Melayu di Sumatra. Di satu sisi, karakter fermentasi memberikan identitas rasa yang kuat; di sisi lain, bentuk pasta, aroma yang intens, dan keterbatasan penyimpanan dapat menjadi hambatan ketika produk hendak dibawa ke pasar yang lebih luas. Kajian mengenai tempoyak menunjukkan bahwa inovasi bentuk dan proses dapat memperluas fungsi produk tradisional tanpa menghilangkan karakter dasarnya (Rajagukguk & Arnold, 2021) . Pengembangan bentuk bubuk menjadi salah satu pilihan karena lebih praktis untuk ditakar, dikemas, didistribusikan, dan dikembangkan sebagai bumbu instan.

Transformasi tempoyak menjadi produk bubuk sangat bergantung pada kendali proses pengeringan. Penelitian Utama et al. (2024) menunjukkan bahwa perbedaan suhu pengeringan memengaruhi sejumlah karakteristik fisik, kimia, dan hedonik tepung tempoyak. Studi yang lebih mutakhir oleh Pasaribu et al. (2023) juga memperlihatkan bahwa tempoyak dapat dikembangkan menjadi produk bubuk melalui teknik pengeringan yang dirancang secara khusus. Temuan tersebut menegaskan bahwa teknologi pengeringan bukan sekadar alat bantu produksi, tetapi bagian penting dari upaya standardisasi mutu. Namun, hasil penelitian laboratorium tidak otomatis dapat diterapkan oleh usaha rintisan karena pelaku usaha sering menghadapi keterbatasan peralatan, keterampilan, dan prosedur produksi yang konsisten.

Selain tantangan teknis, usaha pangan rintisan memerlukan fondasi legal agar dapat berinteraksi lebih luas dengan ekosistem usaha formal. Dalam sistem perizinan berusaha berbasis risiko di Indonesia, NIB berfungsi sebagai bukti registrasi sekaligus identitas pelaku usaha. Kerangka perizinan ini saat ini diatur antara lain melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2025 dan dilayani melalui sistem Online Single Submission (OSS). Pendampingan NIB penting terutama bagi pelaku usaha yang belum terbiasa dengan proses digital dan administrasi. Berbagai program pengabdian menunjukkan bahwa sosialisasi yang disertai pendampingan langsung dapat membantu UMKM memahami legalitas sekaligus menyelesaikan proses penerbitan NIB (Rizkhie & Farida, 2024; Zairina & Wafa, 2023) .

Mitra kegiatan ini adalah usaha rintisan mahasiswa Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) bernama Temporer (Tempoyak Powder) yang berlokasi di Jambi Selatan, Kota Jambi. Hasil identifikasi awal menunjukkan dua hambatan prioritas. Pertama, usaha belum memiliki NIB sehingga belum memiliki identitas formal sebagai pelaku usaha. Kedua, pengeringan tempoyak masih mengandalkan cara konvensional yang bergantung pada kondisi lingkungan dan belum memberikan kendali proses yang memadai. Kondisi ini membuat kebutuhan mitra tidak cukup dijawab hanya melalui pelatihan manajerial atau hanya melalui pemberian alat.

Nilai tambah program terletak pada integrasi dua jenis intervensi yang saling melengkapi: soft technology berupa literasi legalitas usaha dan pendampingan OSS, serta hard technology berupa transfer food dehydrator disertai praktik pengoperasian. Pendekatan tersebut berbeda dari program pendampingan legalitas yang berhenti pada penerbitan NIB, sekaligus melengkapi pendekatan teknologi pangan yang umumnya berfokus pada optimasi proses. Tujuan kegiatan adalah (1) membantu mitra memperoleh NIB sebagai legalitas dasar usaha; (2) meningkatkan kemampuan operasional awal mitra dalam penggunaan food dehydrator; dan (3) menghasilkan fondasi pengembangan Temporer sebagai produk pangan lokal yang lebih formal, terkontrol prosesnya, dan siap ditindaklanjuti menuju standardisasi mutu.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada 15 Agustus 2026 di Kota Jambi dengan mitra usaha Temporer (Tempoyak Powder). Kehadiran kegiatan berjumlah 12 orang yang terdiri atas tim pelaksana pengabdian dan mitra. Kegiatan dirancang sebagai pendampingan berbasis kasus pada satu usaha rintisan, sehingga unit analisis program adalah perubahan kondisi usaha mitra sebelum dan setelah intervensi, bukan generalisasi statistik terhadap populasi UMKM.

Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan aplikatif. Berdasarkan isi laporan pelaksanaan, tahapan kegiatan yang secara konsisten terdokumentasi berjumlah empat, yaitu: (1) persiapan dan identifikasi kebutuhan; (2) pelaksanaan sosialisasi legalitas, pendampingan OSS, dan pelatihan food dehydrator; (3) pendampingan praktik agar mitra dapat mengikuti tahapan pengoperasian dan pengolahan produk; serta (4) evaluasi ketercapaian luaran. Penyederhanaan menjadi empat tahap ini dilakukan agar struktur metode sesuai dengan aktivitas yang benar-benar tercatat dalam laporan.



Gambar 1. Alur pelaksanaan pendampingan legalitas dan implementasi food dehydrator. Sumber: dokumentasi tim pengabdian (2026).

Teknik pengumpulan data dan indikator keberhasilan

Data pelaksanaan diperoleh melalui observasi kondisi awal, diskusi dan wawancara dengan mitra, dokumentasi kegiatan, bukti penerbitan NIB, serta pengamatan terhadap praktik penggunaan food dehydrator. Evaluasi dilakukan secara deskriptif dengan membandingkan kondisi awal dan kondisi setelah kegiatan berdasarkan indikator capaian program. Laporan tidak mendokumentasikan penggunaan kuesioner pre-test/post-test atau pengukuran laboratorium, sehingga artikel ini tidak mengubah hasil kualitatif menjadi persentase peningkatan yang tidak tersedia.

Tabel 1. Matriks permasalahan, intervensi, dan indikator capaian program.

Permasalahan awal	**Intervensi**	**Indikator keberhasilan**	**Verifikasi**
Belum memiliki NIB	Sosialisasi legalitas dan pendampingan OSS	NIB terbit atas usaha mitra	Dokumen/hasil OSS dan dokumentasi kegiatan
Pemahaman proses OSS terbatas	Pendampingan penyiapan data dan pengisian OSS	Mitra mengikuti proses pengajuan secara langsung	Observasi dan dokumentasi
Pengeringan masih konvensional	Pelatihan dan praktik food dehydrator	Food dehydrator digunakan dalam praktik produksi	Observasi proses dan dokumentasi
Belum tersedia alat pengering terkontrol	Penyerahan food dehydrator kepada mitra	Alat tersedia untuk digunakan setelah program	Dokumentasi serah terima
Transformasi pasta menjadi bubuk belum terstandardisasi	Praktik pengeringan dan pengolahan lanjutan	Pasta tempoyak berhasil dikeringkan dan diproses menjadi bubuk	Pengamatan terhadap hasil praktik

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi awal dan relevansi intervensi

Pada kondisi awal, Temporer masih berada pada tahap pengembangan produk. Produksi dilakukan secara rumahan dan proses pengeringan belum didukung teknologi yang dapat mengatur kondisi proses secara konsisten. Mitra juga belum memiliki NIB. Dua situasi tersebut membentuk hambatan yang berbeda tetapi saling berkaitan. Ketiadaan legalitas membatasi kesiapan usaha untuk berinteraksi dengan program pembinaan dan pengembangan pasar, sedangkan keterbatasan teknologi memengaruhi kesiapan produk untuk diproduksi secara lebih konsisten.

Pemilihan NIB sebagai prioritas administrasi sesuai dengan arah kebijakan perizinan berusaha berbasis risiko. Program pendampingan serupa menunjukkan bahwa kendala utama UMKM bukan hanya ketiadaan dokumen, tetapi juga rendahnya pemahaman mengenai fungsi legalitas dan prosedur OSS (Farida et al., 2024; M.Rizqy Fadillah et al., 2025a; Redjeki et al., 2025) . Pada aspek produk, literatur tempoyak menegaskan bahwa suhu dan metode pengeringan memengaruhi karakteristik bubuk yang dihasilkan (Pasaribu et al., 2023; Utama et al., 2024) . Karena itu, intervensi legalitas dan teknologi diposisikan sebagai dua fondasi awal sebelum mitra diarahkan pada legalitas produk, standardisasi mutu, dan ekspansi pasar.

Pendampingan legalitas usaha melalui NIB

Kegiatan legalitas dimulai dengan sosialisasi mengenai fungsi NIB, manfaat formalisasi usaha, dan tahapan pendaftaran melalui OSS. Setelah itu tim mendampingi mitra menyiapkan data, mengakses sistem, mengisi informasi usaha, dan menyelesaikan proses pengajuan. Hasil paling terukur dari tahap ini adalah terbitnya NIB bagi usaha mitra. Dengan demikian, capaian legalitas tidak berhenti pada peningkatan pengetahuan secara verbal, tetapi menghasilkan output administratif yang dapat diverifikasi.



Gambar 2. (a) Sosialisasi legalitas usaha dan (b) pendampingan proses OSS/NIB. Sumber: dokumentasi tim pengabdian (2026).

Pola pendampingan langsung ini konsisten dengan temuan berbagai program pengabdian yang menilai bahwa pendampingan teknis lebih efektif ketika peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga melakukan proses registrasi bersama fasilitator (M.Rizqy Fadillah et al., 2025a; Redjeki et al., 2025) . Bagi Temporer, NIB merupakan keluaran penting karena menempatkan usaha pada fondasi formal yang diperlukan untuk langkah berikutnya. Meski demikian, NIB tidak identik dengan seluruh legalitas produk pangan. Tahap selanjutnya tetap perlu mempertimbangkan sertifikasi halal dan perizinan produk yang relevan sesuai karakter produk dan skala usahanya (Rizkhie & Farida, 2024) .

Transfer teknologi food dehydrator dan praktik produksi

Intervensi kedua berupa pelatihan dan praktik penggunaan food dehydrator. Tim menjelaskan prinsip kerja alat, persiapan bahan, pengaturan proses pengeringan, tahapan lanjutan menuju bentuk bubuk, serta aspek kebersihan penggunaan alat. Praktik dilakukan bersama mitra sehingga proses transfer teknologi tidak berhenti pada penyerahan peralatan. Pada akhir kegiatan, alat juga diserahkan kepada mitra agar dapat digunakan setelah program berakhir.



Gambar 3. Praktik pengeringan: (a) produk pada food dehydrator dan (b) kondisi bahan pada proses konvensional/manual. Sumber: dokumentasi tim pengabdian (2026).

Hasil praktik menunjukkan bahwa pasta tempoyak dapat dikeringkan menggunakan food dehydrator dan selanjutnya diproses menjadi bubuk. Secara proses, penggunaan alat menyediakan kondisi pengeringan yang lebih dapat dikendalikan dibandingkan metode yang sangat bergantung pada lingkungan. Temuan implementatif ini searah dengan studi pangan yang menunjukkan pentingnya kendali suhu dan metode pengeringan terhadap karakteristik produk (M.Rizqy Fadillah et al., 2025b) . Pada konteks tempoyak, Utama et al. (2024) menunjukkan bahwa pendekatan pengeringan yang dirancang dengan baik dapat menghasilkan produk tempoyak powder dengan karakteristik alir dan komposisi yang dapat dievaluasi secara ilmiah.

Namun, kegiatan pengabdian ini tidak melakukan eksperimen suhu, pengukuran kadar air, aktivitas air, pH, total asam, uji mikrobiologis, atau uji umur simpan. Oleh sebab itu, istilah "kualitas lebih baik" dalam konteks program dimaknai sebagai perbaikan kendali proses dan keberhasilan menghasilkan bentuk bubuk pada praktik, bukan sebagai bukti laboratorium bahwa mutu fisik, kimia, sensori, atau keamanan produk telah meningkat. Batasan ini penting agar interpretasi hasil proporsional dengan data yang tersedia.

Integrasi soft technology dan hard technology

Kontribusi utama program adalah menggabungkan dua dimensi pemberdayaan. Soft technology diwujudkan dalam bentuk literasi legalitas, pendampingan OSS, dan pengetahuan dasar pengelolaan proses. Hard technology diwujudkan melalui penyediaan serta implementasi food dehydrator. Integrasi ini memberi manfaat karena formalisasi usaha tanpa kesiapan produksi akan menghasilkan usaha yang legal tetapi belum siap menjaga konsistensi produk, sedangkan transfer alat tanpa penguatan tata kelola berisiko menghasilkan teknologi yang tidak terhubung dengan pengembangan bisnis.



Gambar 4. Serah terima food dehydrator kepada mitra sebagai bagian dari keberlanjutan transfer teknologi. Sumber: dokumentasi tim pengabdian (2026).

Tabel 2. Perubahan kondisi mitra berdasarkan bukti pelaksanaan program.

Aspek	Sebelum program	Setelah program
Legalitas dasar	Belum memiliki NIB	NIB berhasil diterbitkan melalui pendampingan OSS
Akses/prosedur OSS	Belum menjadi bagian dari praktik pengelolaan usaha	Mitra mengikuti penyiapan data dan proses pengajuan bersama tim
Teknologi pengeringan	Mengandalkan metode konvensional/manual	Food dehydrator tersedia dan telah digunakan dalam praktik
Kendali proses	Sangat dipengaruhi kondisi lingkungan	Pengeringan dapat dilakukan dengan perangkat yang memungkinkan kendali suhu/proses
Bentuk produk	Proses bubuk belum didukung alat yang memadai	Pasta tempoyak berhasil dikeringkan dan diproses menjadi bubuk dalam praktik
Keberlanjutan alat	Tidak memiliki food dehydrator	Alat diserahkan kepada mitra untuk penggunaan lanjutan

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

Perubahan pada Tabel 2 menunjukkan bahwa capaian paling kuat berada pada level output dan kapabilitas awal: legalitas dasar terbit, teknologi tersedia, praktik penggunaan terlaksana, dan produk bubuk berhasil dihasilkan pada kegiatan. Model ini relevan dengan literatur pemberdayaan legalitas yang menempatkan pendampingan sebagai jembatan antara informasi kebijakan dan kemampuan pelaku usaha untuk bertindak (Redjeki et al., 2025) . Pada sisi teknologi, pendekatan praktik langsung diperlukan karena keberhasilan adopsi tidak ditentukan oleh keberadaan alat saja, tetapi juga oleh pemahaman prosedur dan kesempatan melakukan percobaan.

Keberlanjutan program dan keterbatasan evaluasi

Program telah menyelesaikan dua hambatan prioritas, tetapi belum dapat dianggap menyelesaikan seluruh kebutuhan pengembangan usaha. NIB merupakan titik awal formalitas, sedangkan penggunaan food dehydrator merupakan titik awal standardisasi proses. Untuk membawa Temporer menuju produk pangan yang lebih siap pasar, diperlukan langkah lanjutan berupa penyusunan prosedur operasional baku, penetapan parameter pengeringan, pengujian laboratorium, desain kemasan, legalitas produk yang sesuai, penguatan merek, serta pengujian penerimaan pasar. Literatur tempoyak juga menunjukkan bahwa karakteristik produk dapat berubah akibat formulasi dan proses, sehingga standardisasi harus didasarkan pada data, bukan hanya persepsi visual(Utama et al., 2024) .

Keterbatasan utama kegiatan adalah evaluasi yang masih bersifat deskriptif pada satu mitra. Tidak tersedia data pre-test dan post-test pengetahuan, waktu pengeringan yang terukur, konsumsi energi, rendemen, kadar air, aktivitas air, mutu mikrobiologis, umur simpan, biaya produksi, omzet, atau perluasan pasar setelah intervensi. Karena itu, artikel ini tidak menyajikan persentase peningkatan yang tidak didukung data. Untuk publikasi dan replikasi berikutnya, instrumen evaluasi kuantitatif sebaiknya ditetapkan sejak awal agar dampak legalitas dan teknologi dapat dianalisis pada level outcome, bukan hanya output.

Tabel 3. Roadmap pendampingan lanjutan yang disarankan.

Tahap lanjutan	**Indikator yang disarankan**	**Luaran**
Standardisasi pengeringan	Suhu, waktu, rendemen, kadar air/aktivitas air	SOP produksi dan parameter proses
Validasi mutu dan keamanan	Uji fisik-kimia, mikrobiologi, sensori, umur simpan	Spesifikasi mutu produk
Legalitas produk	Pemenuhan persyaratan halal dan perizinan pangan yang relevan	Dokumen legalitas produk
Pengembangan pasar	Uji penerimaan, kemasan, harga, kanal penjualan	Strategi komersialisasi
Evaluasi dampak usaha	Biaya produksi, kapasitas, penjualan/omzet, jumlah pelanggan	Indikator outcome program

SIMPULAN

Pendampingan pada usaha rintisan Temporer berhasil mencapai dua keluaran utama yang dapat diverifikasi, yaitu terbitnya NIB dan diterapkannya food dehydrator dalam praktik pengolahan pasta tempoyak menjadi bubuk. Integrasi pendampingan legalitas dan transfer teknologi memberikan fondasi awal bagi pengembangan usaha pangan lokal yang lebih formal dan memiliki proses pengeringan yang lebih terkontrol. Keunggulan pendekatan terletak pada kombinasi soft technology dan hard technology sehingga intervensi tidak berhenti pada administrasi maupun pemberian alat saja. Meskipun demikian, bukti dampak saat ini masih berada pada level output dan kapabilitas awal. Pengembangan berikutnya perlu dilengkapi standardisasi proses, pengujian mutu dan umur simpan, legalitas produk, penguatan kemasan dan pasar, serta indikator ekonomi agar dampak program dapat diukur secara lebih kuantitatif dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada LPPM Universitas Jambi dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jambi atas dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tahun 2026. Apresiasi juga disampaikan kepada mitra Temporer (Tempoyak Powder) dan mahasiswa yang terlibat aktif dalam tahap identifikasi kebutuhan, pelaksanaan, praktik teknologi, dan evaluasi kegiatan.

REFERENSI

Farida, N., Sudarmiatin, S., & Rahayu, W. P. (2024). Empowerment of MSMES in Increasing Competitiveness Based on Legality of Halal Businesses and Products. *Asian Journal of Management Analytics*, *3*(4), 1251–1260. https://doi.org/10.55927/ajma.v3i4.11979

M.Rizqy Fadillah, Irawan Faizin, Fahmi Fahriansyah, Zacky Nurfadillah, Fauzan Hakim, Najiatul Farihah, & Faisal. (2025a). Tantangan Legalitas UMKM Lokal di Bukit Merapin: Mengurai Ketidaksinkronan Regulasi Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Realitas Praktik. *Jurnal Cendekia Hukum Indonesia*, *1*(2), 517–524. https://doi.org/10.71417/jchi.v1i2.53

M.Rizqy Fadillah, Irawan Faizin, Fahmi Fahriansyah, Zacky Nurfadillah, Fauzan Hakim, Najiatul Farihah, & Faisal. (2025b). Tantangan Legalitas UMKM Lokal di Bukit Merapin: Mengurai Ketidaksinkronan Regulasi Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Realitas Praktik. *Jurnal Cendekia Hukum Indonesia*, *1*(2), 517–524. https://doi.org/10.71417/jchi.v1i2.53

Pasaribu, S. F., Herviana, H., & Lestari, W. (2023). Effect of Drying on the Yield and Sensory of Germinated Mung Bean Flour (Vigna radiata L). *Darussalam Nutrition Journal*, *7*(1), 1–8. https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9768

Rajagukguk, Y. V., & Arnold, M. (2021). Tempoyak: Fermented durian paste of Malay ethnic and its functional properties. In *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Vol. 23). AZTI-Tecnalia. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100297

Redjeki, F., Himawan, I. S., Mulyeni, S., & Herlina, H. (2025). TRAINING IN CREATING BUSINESS IDENTIFICATION NUMBER TO INCREASE THE CAPACITY OF MSMEs IN GADOBANGKONG. *Darmabakti Cendekia: Journal of Community Service and Engagements*, *7*(1), 30–36. https://doi.org/10.20473/dc.v7.i1.2025.30-36

Rizkhie, V. E., & Farida, E. (2024). Pendampingan Pengajuan Perizinan Pengurusan Sertifikasi Halal Sebagai Legalitas Produk UMKM Emiro. *I-Com: Indonesian Community Journal*, *4*(1), 118–124. https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.3930

Utama, R. S., Fajri, P. Y., & Azel, F. (2024). Application of Foam Mat Drying for the Production of Tempoyak Powder. *agriTECH*, *44*(2), 101. https://doi.org/10.22146/agritech.78705

Zairina, nurul, & Wafa, Z. (2023). Penguatan legalitas usaha dan Digitalisasi pada UMKM di Kecamatan Sedayu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPKMN)*, *4*(4).

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)