

PIM PENERAPAN PEMASAK DAN K3 MITRA VARIAN AYAM MASA COVID-19 DI KELURAHAN BANDUNG REJOSARI MALANG

PIM APPLICATION OF COOKERS AND K3 PARTNER VARIANT CHICKEN TIMES COVID-19 IN BANDUNG REJOSARI VILLAGE MALANG CITY

Hari Rarindo, Etik Puspitasari, Satworo Adiwidodo, Hangga Wicaksono, Hilmi Iman Firmamansyah dan Wirawan

Jurusan/Program Studi Teknik Mesin, Politeknik Negeri Malang

e-mail: harirarindo@gmail.com, etikpuspitasari@yahoo.com, satworo.adiwidodo@polinema.ac.id, wicaksonohangga@polinema.ac.id, firmsyahilmi@polinema.ac.id dan Wira.polmal@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu Mitra menerapkan Teknologi Tepat Guna berupa perbaikan alat pemasakan ayam dan K3. Selain berdampak serius terhadap kesehatan, pandemi Covid-19 juga melemahkan perekonomian nasional. termasuk bisnis kuliner masakan varian ayam yang ada di kota Malang. Oleh karena itu, perlu ditingkatkan kualitasnya dengan mentaati protokol kesehatan agar dapat menjalankan kegiatan dengan baik. Kegiatan PIM ini mengkolaborasi analisis SWOT untuk identifikasi berbagai faktor secara sistematis dalam merumuskan strategi usahanya. Analisis ini didasarkan pada logika dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). sehingga dapat memperbaiki kekurangannya dalam kegiatan bisnisnya. Hasil yang diharapkan agar mitra dapat mengembangkan bisnisnya dan diminati oleh masyarakat, pembeli bahkan pelanggan sebagai makanan bergisi, dan higienes.

Kata kunci: *Usaha, Mitra, Masakan, Ayam, cara SWOT*

Abstract

This community service activity aims to help Partners apply Appropriate Technology in the form of improving chicken cooking tools and K3. In addition to having a serious impact on health, the Covid-19 pandemic has also weakened the national economy. including the culinary business of chicken variants in the city of Malang. Therefore, it is necessary to improve the quality by complying with health protocols in order to carry out activities properly. This PIM activity collaborates with SWOT analysis to identify various factors systematically in formulating business strategies. This analysis is based on the logic that it can maximize strengths and opportunities, but at the same time minimize weaknesses and threats. so that it can improve its shortcomings in its business activities. The expected results are that partners can develop their business and are in demand by the community, buyers and even customers as nutritious and hygienic food.

Keywords: *Chicken Cuisine Partner Business SWOT*

PENDAHULUAN

Kota Malang sebagai kota pendidikan, kota industri dan kota wisata terdapat sekelompok berbagai usaha makanan skala home industri dari berbagai skala industri tersebut persaingan usaha juga semakin ketat di masa pademi Covid-19 oleh karena itu, para pelaku bisnis makanan telah banyak melakukan berbagai langkah strategis bagi kelangsungan usahanya. Munculnya Pandemi Covid-19 yang hampir melanda kegiatan bisnis makanan dan sejenisnya.

Berdasarkan hasil survei ke industry kecil home industri (mitra) ayam geprek dan sejenisnya menunjukkan bahwa kendala yang dialami oleh kelompok usaha kecil makanan ayam geprek tersebut dalam meningkatkan efisiensi produk diantaranya hambatan dan kegagalan produk dalam bidang proses pemasakan dan keselamatan kerja (K3) terutama dengan memanfaatkan sarana teknologi yang efisien, dalam suasana kondisi Pandemi Covid-19 saat ini dari kelompok usaha kecil berupaya bagaimana untuk dapat bertahan agar produksi jalan terus, walaupun untung sedikit, bahkan impaspun mereka terima agar dapat tetap mempertahankan jaringan pasar yang sudah terbentuk untuk perlu usaha perbaikan produksi makanan varian ayam dengan unggulan ayam geprek melalui judul PIM Perbaikan Alat Pemasak dan Keselamatan Kerja Usaha Makanan varian Ayam Masa Covid-19 Pada "Ayam bahagia" di Kec. Sukun kota Malang yang di programkan melalui P2M dalam program Pengabdian kepada masyarakat. Politeknik Negeri Malang.



Gambar 1. Tempat Kegiatan Usaha Mitra “Ayam Bahagia” Malang



Gambar 2. Peluang Usaha Makanan Ayam Kremes dan Ayam Goreng Original

Bencana pandemi Covid-19 ini tidak hanya berdampak serius pada kesehatan masyarakat, namun juga merusak stabilitas ekonomi dengan skala cakupan lokal, nasional dan bahkan global. Berbagai sektor industri mengalami berbagai gangguan seperti pasokan bahan baku, permintaan produk, kekurangan tenaga kerja, dan ketidakkelanjutan usaha. Menurut Sihaloa dalam Ezizwita (2021) dampak negatif yang sangat besar sudah dapat dilihat dari sisi industri di Indonesia. Menurutnya Per 7 April 2020 Kemenaker mencatat sudah ada 1,4 juta lebih pekerja di seluruh Indonesia yang terkena dampak langsung wabah Covid-19 atau Corona. Terdapat 41.876 perusahaan sektor formal yang merumahkan atau mem PHK tenaga kerjanya sebanyak 1.052.216 orang dan terdapat 36.298 perusahaan sektor informal yang merumahkan atau mem PHK tenaga kerjanya sebanyak 374.851 orang.

Salah satu sektor perekonomian yang terkena dampak serius adalah industri kuliner, banyak pembisnis kuliner di dunia terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu atau bahkan mengalami kebangkrutan. Oleh karena itu dari berbagai problem ini harus menjadi perhatian semua pihak. Usaha penyelamatan dunia usaha khususnya Usaha kecil atau skala *home* industri juga menjadi tulang punggung perekonomian termasuk salah satu usaha makan ayam geprek yang menjadi topik dalam program PIM ini. Oleh karena itu keberadaannya harus disokong oleh beragam program yang bertujuan untuk mengembangkannya, dari program yang bisa membantu kelangsungan industri kecil tersebut salah satu alternatif adalah melalui program PIM yang dilaksanakan oleh Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Malang.

Dengan demikian bisa dikatakan bahwa bisnis usaha dapat dikolaborasi melalui program PIM yang dilaksanakan TIM P2M Politeknik Negeri Malang dengan aktifitas memperbaiki sarana produksi pemasakan. Adapun Program untuk PiM Politeknik Negeri Malang ini adalah langkah upaya untuk meningkatkan kualitas pemasakan dan Keselamatan Kerja (K3) dari sisi teknologi supaya lebih efisien dengan sentuhan Ipteks yang lebih baik yaitu berupa teknologi pemasakan yang higienis dan K3 diharapkan usaha makanan ayam geprek berkualitas baik dan terhindar kegagalan pemasakan di masa pandemi Covid-19.

Untuk menghindari kegagalan bagi usaha industri skala *home* industri makan ayam geprek ini maka dalam program ini lakukan perbaikkan bidang penerapan teknologi pemasakan dan keselamatan kerja untuk itu diperlukan strategi yang baik. Menurut Sudarmayanti dalam Ezizwita (2021) bahwa strategi adalah rencana untuk memperbesar pengaruh terhadap pasar, baik dalam jangka pendek maupun dalam jangka panjang yang didasari pada riset pasar, penilaian, perencanaan penjualan, promosi dan perencanaan penjualan serta distribusi.

Harapan program tersebut dari potensi ekonomi saat ini dan kondisi industri kecil mitra itu berupa makan ayam geprek “Ayam Bahagia” di Kec. Sukun Malang yang merupakan usaha makan geprek dan sejenisnya ini dapat mempertahankan usahanya masa pandemi Covid-19 ini oleh karena diperlukan pemecahan masalahnya diantaranya:

- Perlunya pencegahan kegagalan produk unggulan varian masakan ayam / geprek dan sejenisnya masa kondisi Covid-19, yang diperpanjang saat ini dengan peningkatan teknologi pemasakan yang higienes dan K3
- Menghindari dampak sosial diperlukan walaupun kondisi pandemi Covid-19

Dari permasalahan tersebut di atas maka situasi massa pandemi Covid-19 ini menurut Rina Rachmawati (2020), memberikan tantangan sekaligus peluang untuk menjaga eksistensi *home* industri makan ayam geprek dan sejenisnya, lebih-lebih di Kota Malang sebagai kawasan kota wisata, kota pendidikan dan kota Industri banyak pendatang sehingga perlunya makanan yang sehat dan bergizi tinggi bagi para pendatang bahkan masyarakat umum untuk mampir ke *home* industri makan ayam bahagia yang berlokasi di kacamatan sukun Kota Malang. Akibat dampak pandemi Covid-19 adalah beberapa faktor dominan yang timbul diantaranya:

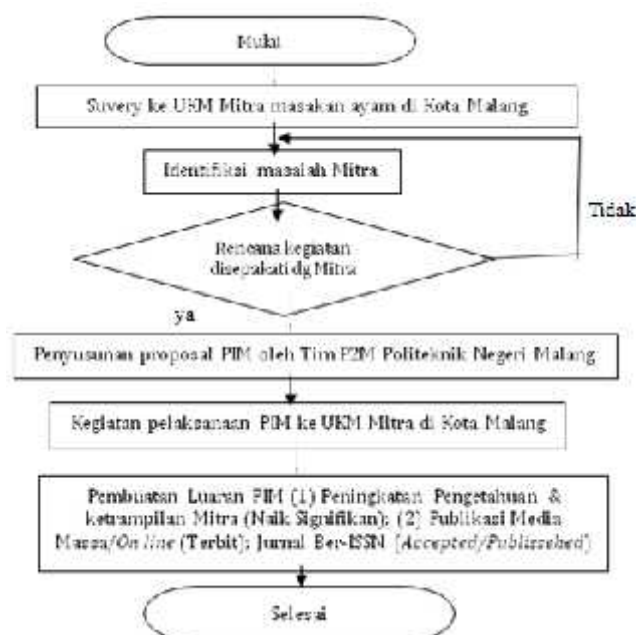
- (1) Sarana parasarana peralatan produksi jajanan masih kurang higienes dan terbatas kadang-kadang permintaan pembeli mendadak/mendesak maka diperlukan pemasakan yang memadai dan higienes termasuk upaya keselamatan dan kesehatan kerja (K3)
- (2) Manajemen produk gorengan ayam geprek berpengaruh terhadap kapasitas produk berdampak sosial terjadi perubahan dalam pembuatannya oleh karena itu diperlukan sarana memadai termasuk bener atau plang nama yang menarik minat pembeli atau pelanggan.

METODE

Metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini dengan pemberian wawasan SOP dan *Safety* cara memasak yang higienes bagi usaha bisnis masakan ayam dapat pula beberapa metode lainnya:

- ✓ Metode ceramah; digunakan untuk menyampaikan materi yang berupa teori K3
 - ✓ Metode tanya jawab; digunakan untuk memberikan masukan yang belum jelas
 - ✓ Metode demonstrasi; digunakan untuk memperagakan pelayanan dalam melayani konsumen.
 - ✓ Metode praktek; digunakan untuk praktek membuat gorengan dan menyusun menu dalam piring dan kemasan yang menarik
 - ✓ Metode diskusi; digunakan mendiskusikan hal-hal yang dirasa penting untuk melakukan kegiatan
- Dari semua metode yang telah diterapkan, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan perkonomian yang lebih baik bagi usaha mitra bisnis masakan varian ayam di Kota Malang.

Secara garis besar metode PIM ini dapat disusun dengan diagram alir sebagai berikut:



Sumber: <https://ndoware.com/diagram-alir-flowchart.html> (2021)

Gambar 3. Diagram Alir untuk Metode Kegiatan PIM

Sarana dan Teknologi Pemasakan Mitra di Masa Pandemi Covid-19

Memasak pada dasarnya bukan pekerjaan yang sulit. Karena syarat utama memasak adalah mengetahui komposisi dan cara memasaknya. Misalnya, memasak air hanya membutuhkan air yang dipanaskan sampai mendidih dan masakan lain yang lebih kompleks seperti memasak pada masakan varian ayam. Menariknya dengan komposisi yang sama setiap orang mempunyai hasil masakan yang berbeda. Ternyata hal tersebut sering ditemui pada orang yang belajar memasak atau belajar resep baru. Beberapa masalah yang sering ditemui pada pemula adalah sulit memperkirakan besar nyala api, sulit mengetahui kematangan masakan, menentukan lama waktu memasak, dan harus mengingat resep dan langkah memasak. Tentu saja hal tersebut sangat merepotkan bagi mereka yang masih pemula. Oleh karena itu, diperlukan rancangan teknologi kompor pemasakan sebagai sarana bagi usaha mitra yang bergerak masakan varian ayam.



Gambar 4. Sarana Kompor Masakan Ayam



Gambar 5. Sarana Pemasangan Regulator pada Tabung Gas Agar Aman

Upaya Bersama untuk Melindungi Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Pandemi Covid-19 sekali lagi menunjukkan peran penting K3 untuk pekerjaan yang layak. Memastikan bahwa tempat kerja aman dan sehat sangat penting untuk membatasi penyebaran virus, melindungi kesehatan pekerja dan penduduk yang lebih besar. Dalam menghadapi krisis Covid-19, tindakan pencegahan dan pengendalian kerja yang efektif memiliki efek positif pada kelangsungan usaha dan pekerjaan. Untuk mengaktifkan kembali dan melanjutkan produksi, perusahaan perlu mengelola risiko K3, karena hal tersebut membantu mencegah atau menghindari wabah yang lebih parah, yang dapat menyebabkan lebih banyak gangguan ekonomi dan sosial dan mematuhi persyaratan hukum. Ini mungkin memerlukan pengaturan teknik dan administrasi khusus (misalnya memastikan jarak fisik), wabah di tempat kerja baru dapat menyebabkan gangguan tambahan dengan efek serius pada ekonomi.

Selama wabah, praktisi K3 adalah aktor kunci untuk memfasilitasi akses ke informasi yang dapat diandalkan bagi pekerja dan manajemen demi mempromosikan pemahaman tentang penyakit dan gejalanya serta langkah-langkah pencegahannya (misalnya etika pernafasan, mencuci tangan, isolasi diri jika sakit dan sebagainya). (Ivanov, 2020). Mereka harus mendukung pengusaha dalam proses penilaian risiko (yakni identifikasi bahaya menular dan tidak menular dan penilaian risiko terkait, adopsi tindakan pencegahan dan pengendalian, pemantauan dan peninjauan), serta dalam pembuatan atau revisi rencana untuk pencegahan, penahanan, mitigasi dan pemulihan.



Gambar 6. Slogan K3 Ditempat Kerja Masak dan Pakaian Masak Masa Covid-19

Tantangan penting yang dihadapi oleh praktisi K3 terkait dengan beragam situasi kerja yang membutuhkan bimbingan khusus, termasuk petugas layanan kesehatan dan tanggap darurat, mereka yang berada dalam kegiatan perekonomian dasar (misal pasokan makanan dan eceran, utilitas, komunikasi, transportasi, pengiriman dan sebagainya), pekerja tidak terorganisir (termasuk sektor ekonomi serabutan, pekerja rumah tangga dan sebagainya) dan pengaturan kerja alternatif (bekerja dari rumah). (Ivanov, 2020)



Gambar 7. Cegah Kebakaran dengan Kebersihan Kompor Masa Pandemi Covid-19



Gambar 8. Rekomendasi Prokes sebagai Realisasi K3 di Masa Pandemi Covid-19

Manajemen dan Strategi Usaha Mitra di Masa Pandemi Covid-19.

Strategi pemasaran adalah logika pemasaran dimana unit usaha atau bisnis berharap untuk menciptakan nilai dan memperoleh keuntungan dari hubungannya dengan konsumen. (Kotler, Philip, 2000). Strategi pemasaran adalah keseluruhan program-program dalam menentukan target pasar dan memuaskan konsumen dengan membangun kombinasi elemen dari marketing. Sedangkan manajemen strategi (*strategic management*) menurut David dan Wheelen dalam Juwono (2011) adalah serangkaian keputusan dan tindakan manajerial yang menentukan kinerja perusahaan dalam jangka panjang.

Tujuan manajemen strategi menurut Juwono (2011) adalah untuk meninjau kembali kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman bisnis yang ada, selalu memperbaharui strategi yang dirumuskan agar sesuai dengan perkembangan dan menjawab lingkungan eksternal yang selalu berubah, akan berubah dan terus akan berubah, melakukan inovasi atas produk agar sesuai dengan selera konsumen dan mengusahakan selalu ada *product development*, melaksanakan dan mengevaluasi strategi yang dipilih secara efektif dan efisien, serta mengevaluasi kinerja, meninjau dan mengkaji ulang situasi serta melakukan berbagai penyesuaian koreksi jika terdapat penyimpangan di dalam pelaksanaan strategi.



Gambar 9. Skema Pemberdayaan Pemanfaatan Teknologi dan Manajemen Strategis

Faktor Internal dan Eksternal Bisnis Usaha Masakan Varian Ayam

Faktor – faktor internal untuk kekuatan yang dimiliki oleh bisnis mitra masakan varian ayam di Kota Malang yang terdampak oleh pandemi Covid-19 ini yaitu sudah menerapkan protokol kesehatan untuk melindungi para karyawan dan konsumen, sering membersihkan area servis dengan desinfektan, sudah menerapkan penjualan secara *take away* dan *delivery order*, sudah melakukan penjualan secara *online*, mulai beralih ke transaksi non tunai, memperbaiki pengolahan dan pengemasan produk menjadi lebih higienes dan sudah memiliki pelanggan yang loyal.

Sedangkan faktor-faktor internal yang menjadi kelemahan adalah mengeluarkan biaya tambahan untuk menerapkan protokol kesehatan, lebih memikirkan bertahan hidup dari pada

mengejar profit, mengalami dampak penurunan penjualan yang signifikan, menggantungkan kelanjutan usaha kepada penjualan yang signifikan, menguntungkan kelanjutan usaha kepada penjualan secara *online*, kinerja usaha terganggu terpaksa mengurangi jumlah karyawan, kesulitan mendapatkan bahan baku, dan menjalankan usaha dari rumah (*work from home*) untuk menghindari biaya sewa tempat.



Gambar 10. *Take away* dan *Delivery Order* (Ambil dan Pesan Antar)

Kemudian faktor-faktor eksternal untuk peluang yang dimiliki oleh bisnis usaha masakan varian ayam di mana pandemi Covid-19 ini yaitu konsumen jauh lebih memperhatikan kesehatan termasuk dalam hal memiliki makanan yang bias *take away* dan *delivery order*, konsumen mulai beralih ke pembelian *low contact*, kesungguhan pemerintah dalam menggerakkan ekonomi sambil mengatasi pandemi Covid-19, terbukanya segmen pasar baru berupa makanan kemasan yang *higienes dan frazen food* dan bahwa pelaku bisnis masakan varian ayam masih mampu menjalin hubungan baik dengan pelanggan.



Gambar 11. Peluang Usaha Masakan Ayam Tepung Biasa, Ayam Penyet/Geprek



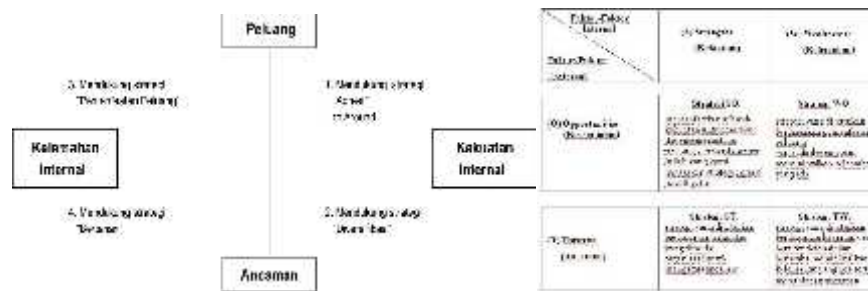
Gambar 12. Peluang Usaha Masakan Ayam Saos, Ayam Crispy

Sedangkan faktor-faktor eksternal yang menjadi ancaman bagi bisnis usaha masakan varian ayam di masa pandemi Covid-19 ini yaitu pandemi Covid-19 diperkirakan akan berlangsung lama, penerapan konsep *social distancing* dan *stay at home* menyebabkan penurunan kedatangan pelanggan, pelanggan lebih memperhatikan kebersihan pengolahan dan pengemasan makanan, pelanggan lebih memilih makanan sehat untuk meningkatkan imunitas tubuh, pelanggan lebih menyukai transaksi non tunai, terhambatnya pasokan bahan baku, terjadinya penurunan konsumen dan daya beli masyarakat, persaingan dengan usaha sejenis dan sangat memerlukan perhatian pemerintah untuk menjaga kinerja usaha.

Evaluasi dengan Cara SWOT

Berdasarkan hasil pelaksanaan tim PIM P2M Politeknik Negeri Malang maka diperlukan upaya evaluasi untuk mengetahui hasil kegiatan yang telah dicapai dalam kegiatan bersama mitra yang sedang berlangsung dengan mengkolaborasikan analisis SWOT menurut Rangkuti (2014) analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Proses pengambilan keputusan strategis selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategis dan kebijakan perusahaan. Dengan demikian perencanaan strategis harus

menganalisis faktor-faktor strategis perusahaan (kelemahan, kekuatan, peluang dan ancaman) dan kondisi yang ada pada saat ini. Hal ini disebut dengan analisis situasi. Model yang paling populer untuk ini adalah analisis SWOT.



Gambar 13. Diagram Analisis SWOT dan Analisis Peluang Usaha Mitra Ayam

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dapat diambil suatu kesimpulan bahwa strategi beradaptasi dapat dilakukan adalah strategi diversifikasi produk maupun jasa, dengan menerapkan protokol kesehatan seketat mungkin untuk mencegah pandemi berlangsung lama, sering membersihkan area servis pemasakan dengan disinfektan untuk memenangkan kepercayaan konsumen atau pembeli, menerapkan penjualan *online*, *take away* dan *delivery order*, memanfaatkan transaksi non tunai untuk memperkecil risiko penularan virus Covid-19 yang tak kunjung henti hingga saat ini. Mengolah dan mengemas produk masakan varian masakan ayam secara higienis sesuai tuntutan konsumen, Analisis SWOT dilakukan didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Meningkatkan imunitas tubuh dan berusaha mempertahankan pelanggan yang loyal dan menjalin hubungan baik dengan pelanggan yang baru untuk memenangkan persaingan dengan usaha sejenis.

Beberapa Saran demi kemajuan UKM mitra bahwa untuk mempertahankan kelangsungan usaha kecil perlu memanfaatkan internet dan media social merupakan strategi yang sangat tepat di tengah Pandemi Covid-19 ini. Namun demikian perlunya kebutuhan biaya ekstra untuk teknologi ini dan juga perlu kemampuan bidang teknologi informasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada P2M Politeknik Negeri Malang yang telah memberi dukungan financial sesuai dengan Anggaran DIPA Swadana Reguler Kompetisi T.A 2022 Politeknik Negeri Malang terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyadi P. Arifuddin Lamusa, 2015. Analisis Nilai Tambah Kue PIA Pada Industri Rumah Tangga An Nur Kota Palu, Jurnal Agrotekbis. Vo.3 No.6 hal.739 - 747
- Alima Bachtiar Abdulahi, Arham Rusli, Andi Ita Juwita, 2019. Pembinaan Produksi dan Manajemen Usaha Kue Dadar Pada UKM di Kecamatan Mattiro Bulu. Kabupaten Pinrang. Jurnal Dinamika Pengabdian. Vol.5 No.1 hal. 57 - 64
- Ariyani, Syarifah. 2015. Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen Dengan Bahan Dasar Yang Distribusikan Menggunakan Tepung Gembili (Disertasi tidak dipublikasikan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Boga, Yasa. 2017. Terampil membuat Kue Kering. Penerbit Gramedia Putaka Umum. Jakarta
- Daniel Koibur, Gene HM. Kopantow, Leonardos R Rengkung. 2017. Kontribusi Usaha Jajanan Kue terhadap Pendapatan Rumah Tangga di desa Naim Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. Jurnal Sosial Ekonomi Unsrat. Vo. 13 No.2. hal. 59 - 78
- Dipa Teruna Awaloedin, Szali, Nurhilaludin, Mutrhia Hanifa, 2020. Strategi Menghadapi Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Usaha Kecil dan Menengah, Laporan Hasil Penelitian. Lemlit. Universitas Nasional. Jakarta

- Ezizwita. dan Tru Sukma. 2021. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis Kuliner dan Strategi Beradaptasi di Era New Normal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas*. Vol. 23 No.1. hal. 51 - 62
- Firdaus, 2010. Penentuan Produk Unggulan Kacang Hijau Sebagai Alternatif Untuk Meningkatkan Pendapatan Industri Kecil menengah, *Jurnal MP.1 Vol.2. No.1* hal. 58 – 69
- Hari Rarindo, 2019. Prinsip Dasar Keselamatan Kerja. Penerbit Polinema Pres. Malang.
- Ivanov. 2020. Kesiapan, Tanggapan, dan pemulihan di tempat kerja. Presentasi Untuk Menegelola Keselamatan dan kesehatan di Tempat Kerja Sebagai Tanggapan terhadap Webinar Covid-19. Tersedia di: <https://www.iosh.com/media/7544/ivan-ivanov-covid19-at-the-workplace.pdf>.
- Juwono, Onny. 2011, Analisis Manajemen Strategik Perusahaan Wiralaba (franchise) (Studi Kasus di restoran Cepat Saji McDonald's) Periode Oktober – Desember 2011 Tersedia di http://fe.budiluhur.ac.id/wp-content/uploads/2011/05/JURNAL-ANALISIS-MANAJEMEN-DS-STRATEGIK-McDONALS_Onny_Yuwono.pdf.
- Kotler, Philip, 2000, Manajemen Pemasaran, PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Priyono, Simson Kerihi. 2016. IBM Implementasi Teknologi Produksi Jajanan Guna Memperkecil Kegagalan Produk untuk Meningkatkan Kualitas dan Kuantitas Kue. Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Rangkuti, Freddy. 2014, Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rina Rachmawati, Fendy Setyo Pribadi, Siti Fthonah, Rosidah, 2020. Strategi Usaha Sekar Ayu Boga dalam Meningkatkan Keunggulan Bersaing di Tengah Pandemi Covid-19. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol.1 No.3 hal. 179 - 185
- Sugeng. W. A. 2014. Selubung Radiasi Untuk Efisiensi Penggunaan Energi Pada Kompor Gas. *Jurnal Rekayasa Mesin*. Vol.5 No.3 . hal. 291-295