PILAR
JURNAL PENGABDIAN ILMIAH NUSANTARA
VOL. 3 NO. 1 JANUARI 2026
EISSN: 3048-2682

PELATIHAN PENERAPAN MANAJEMEN PRODUKSI MODERN BAGI PENGUSAHA BAKSO DI KOTA BATAM

Dian Lestari Siregar[1*], Raymond[2], Mohamad Gita Indrawan[3], Anggia Dasa Putri[4], Nanda Harry Mardika[5]
Institut Teknologi & Bisnis Indobaru Nasional[1]
Universitas Batam, Batam, Indonesia[2,3,]
Universitas Putera Batam, Batam, Indonesia[4]
STIE Galileo, Batam, Indonesia[5]
**) corresponding author*

Keywords
Production Management, MSMEs, Meatball Business, Community Service, Productivity

Abstract
Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector play an important role in supporting regional economic growth, including meatball businesses that are rapidly growing in Batam City. However, most business owners still face challenges in production management, such as inadequate production planning, non-standardized quality control, ineffective raw material management, and the absence of documented Standard Operating Procedures (SOPs). This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of meatball entrepreneurs in implementing modern production management practices. The implementation methods included needs assessment, program preparation, training through interactive lectures, group discussions, case studies, practical demonstrations, and monitoring and evaluation. The results showed that participants experienced improved understanding of production planning, inventory management, quality control, and SOP preparation. Evaluation results indicated that more than 80% of participants understood modern production management concepts and more than 75% were able to develop simple production SOPs. The program positively contributed to improving managerial capabilities and supporting productivity and competitiveness among meatball businesses in Batam City.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor strategis yang memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional maupun daerah. Keberadaan UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penggerak aktivitas ekonomi masyarakat, tetapi juga sebagai penyedia lapangan pekerjaan, pemerataan pendapatan, pengentasan kemiskinan, serta penguatan ketahanan ekonomi daerah. Dalam konteks pembangunan ekonomi lokal, sektor UMKM menjadi salah satu instrumen penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui penciptaan nilai tambah pada berbagai sektor usaha,

termasuk sektor kuliner yang saat ini mengalami pertumbuhan yang cukup pesat (Tambunan, 2020; Kementerian Koperasi dan UKM, 2024).

Kota Batam sebagai salah satu kawasan industri, perdagangan, dan jasa terbesar di Provinsi Kepulauan Riau memiliki karakteristik ekonomi yang dinamis. Posisi geografis yang strategis, berdekatan dengan Singapura dan Malaysia, menjadikan Batam sebagai pusat pertumbuhan ekonomi yang didukung oleh mobilitas penduduk, aktivitas industri manufaktur, sektor jasa, serta sektor pariwisata. Pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya aktivitas ekonomi tersebut berdampak pada meningkatnya kebutuhan konsumsi masyarakat, termasuk kebutuhan terhadap produk makanan siap saji yang praktis, terjangkau, dan mudah diperoleh (Badan Pusat Statistik Kota Batam, 2025). Salah satu produk kuliner yang memiliki tingkat permintaan tinggi dan relatif stabil adalah bakso.

Usaha bakso telah berkembang menjadi salah satu jenis usaha kuliner yang banyak dijalankan oleh masyarakat Kota Batam, baik dalam skala rumah tangga maupun skala usaha kecil dan menengah. Tingginya minat masyarakat terhadap produk bakso disebabkan oleh karakteristik produk yang dapat diterima oleh berbagai kelompok usia, memiliki harga yang relatif terjangkau, serta mudah dikembangkan dalam berbagai variasi produk. Kondisi ini menciptakan peluang pasar yang cukup besar bagi para pelaku usaha bakso untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memperluas pangsa pasar (Suryana, 2021).

Meskipun demikian, perkembangan usaha bakso di Kota Batam masih menghadapi berbagai tantangan yang berkaitan dengan aspek manajemen produksi. Sebagian besar pelaku usaha masih mengelola kegiatan produksi secara tradisional berdasarkan pengalaman dan kebiasaan yang diperoleh secara turun-temurun. Pengambilan keputusan produksi umumnya belum didasarkan pada perencanaan yang sistematis, analisis kebutuhan pasar, maupun pengendalian operasional yang terstruktur. Akibatnya, proses produksi sering mengalami berbagai permasalahan seperti ketidaktepatan perencanaan jumlah produksi, tingginya tingkat pemborosan bahan baku, rendahnya efisiensi penggunaan tenaga kerja, serta ketidakstabilan kualitas produk yang dihasilkan (Heizer et al., 2020).

Permasalahan lain yang sering dijumpai adalah belum optimalnya pengelolaan persediaan bahan baku. Banyak pelaku usaha melakukan pembelian bahan baku tanpa perencanaan yang matang sehingga sering terjadi kelebihan atau kekurangan stok. Kelebihan stok dapat menyebabkan peningkatan biaya penyimpanan dan risiko kerusakan bahan baku, sedangkan kekurangan stok dapat menghambat proses produksi dan menurunkan kemampuan usaha dalam memenuhi permintaan pelanggan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha belum menerapkan prinsip-prinsip manajemen produksi yang mampu mengintegrasikan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian kegiatan produksi secara efektif (Yamit, 2021).

Selain permasalahan efisiensi produksi, aspek kualitas produk juga menjadi tantangan penting dalam usaha bakso. Dalam era persaingan usaha yang semakin kompetitif, konsumen tidak hanya mempertimbangkan harga produk tetapi juga kualitas, keamanan pangan, kebersihan, konsistensi rasa, serta standar pelayanan yang diberikan. Namun demikian, masih ditemukan pelaku usaha yang belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) produksi yang jelas sehingga kualitas produk yang dihasilkan sering kali tidak konsisten. Variasi ukuran produk, komposisi bahan baku, tekstur, cita rasa, dan tingkat higienitas menjadi faktor yang dapat memengaruhi kepuasan pelanggan serta loyalitas konsumen terhadap produk yang ditawarkan (Tjiptono, 2019).



Gambar 1. Proses Produksi Bakso

Perkembangan teknologi dan transformasi digital dalam sektor UMKM juga menuntut pelaku usaha untuk mampu beradaptasi dengan pendekatan manajemen yang lebih modern. Konsep manajemen produksi modern menekankan pentingnya efisiensi proses, pengendalian kualitas, pengurangan pemborosan (waste reduction), peningkatan produktivitas, pemanfaatan teknologi sederhana, serta penerapan prinsip perbaikan berkelanjutan (continuous improvement). Penerapan konsep tersebut memungkinkan pelaku usaha untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik, biaya produksi yang lebih rendah, dan tingkat keuntungan yang lebih tinggi (Slack et al., 2022). Namun, keterbatasan pengetahuan, keterampilan manajerial, dan akses terhadap informasi menjadi hambatan utama yang menyebabkan sebagian besar pengusaha bakso belum mampu mengimplementasikan konsep tersebut secara optimal (Widajanti & Sumaryanto, 2022).

Hasil observasi awal yang dilakukan pada beberapa pelaku usaha bakso di Kota Batam menunjukkan bahwa sebagian besar pengusaha belum melakukan pencatatan produksi secara rutin, belum memiliki sistem pengendalian kualitas yang terstandarisasi, belum menerapkan perhitungan biaya produksi secara akurat, serta belum memiliki kemampuan dalam melakukan evaluasi produktivitas usaha. Selain itu, proses produksi masih sangat bergantung pada pengalaman individu sehingga sulit dilakukan pengembangan usaha secara berkelanjutan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan inefisiensi operasional yang pada akhirnya berdampak pada rendahnya daya saing usaha di tengah meningkatnya jumlah pelaku usaha kuliner di Kota Batam (Padilah et al., 2022).

Dalam perspektif pemberdayaan masyarakat, peningkatan kapasitas sumber daya manusia merupakan faktor kunci dalam mendorong keberhasilan UMKM. Pengembangan kompetensi pelaku usaha melalui kegiatan pelatihan menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan kemampuan manajerial, teknis, dan operasional usaha. Pelatihan

manajemen produksi modern dapat memberikan pemahaman kepada pelaku usaha mengenai teknik perencanaan produksi, pengendalian kualitas, pengelolaan persediaan, efisiensi penggunaan bahan baku, penetapan standar operasional prosedur, serta pemanfaatan teknologi sederhana yang relevan dengan kebutuhan usaha bakso (Mardikanto, 2021).

Sebagai bagian dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pengabdian kepada masyarakat, perguruan tinggi memiliki tanggung jawab untuk mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat guna menyelesaikan berbagai permasalahan yang dihadapi. Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), perguruan tinggi dapat berperan sebagai agen perubahan yang membantu meningkatkan kapasitas dan daya saing UMKM melalui program-program pemberdayaan yang berkelanjutan (Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi). Kegiatan pelatihan yang dirancang secara partisipatif dan berbasis kebutuhan mitra diharapkan mampu menghasilkan dampak nyata terhadap peningkatan kinerja usaha dan kesejahteraan pelaku UMKM.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul **"Pelatihan Penerapan Manajemen Produksi Modern bagi Pengusaha Bakso di Kota Batam"** menjadi sangat relevan dan penting untuk dilaksanakan. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengusaha bakso dalam mengelola proses produksi secara lebih efektif, efisien, dan berorientasi pada kualitas. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat mendorong terciptanya sistem produksi yang lebih terstandarisasi, meningkatkan produktivitas usaha, memperkuat daya saing produk lokal, serta mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat Kota Batam secara berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menggunakan metode pelatihan partisipatif (*participatory training*) yang dikombinasikan dengan pendampingan teknis dan evaluasi implementasi. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis mengenai manajemen produksi modern, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam kegiatan operasional usaha bakso yang dijalankan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan, yaitu identifikasi kebutuhan mitra, penyusunan materi pelatihan, pelaksanaan pelatihan, praktik penerapan manajemen produksi, pendampingan, serta evaluasi hasil kegiatan.

1) Tahap Identifikasi Kebutuhan Mitra (Needs Assessment)
   Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara dengan pengusaha bakso di Kota Batam untuk mengidentifikasi kondisi usaha, permasalahan produksi yang dihadapi, serta kebutuhan peningkatan kompetensi. Fokus identifikasi meliputi:
   a) Perencanaan produksi.
   b) Pengelolaan bahan baku.
   c) Pengendalian kualitas produk.
   d) Efisiensi penggunaan tenaga kerja.
   e) Pengelolaan biaya produksi.
   f) Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP).

   Hasil identifikasi digunakan sebagai dasar penyusunan materi dan metode pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

2) Tahap Persiapan Program
   Pada tahap ini tim pengabdian melakukan:
   a) Penyusunan modul pelatihan manajemen produksi modern.
   b) Penyusunan instrumen evaluasi (pre-test dan post-test).
   c) Penyusunan materi praktik dan studi kasus.
   d) Koordinasi dengan mitra dan stakeholder terkait.
   e) Penentuan jadwal dan lokasi kegiatan.
3) Tahap Pelaksanaan Pelatihan
   Pelatihan dilaksanakan melalui metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, studi kasus, dan demonstrasi praktik. Materi yang diberikan meliputi:
   a) Konsep Dasar Manajemen Produksi Modern
      - Pengertian dan fungsi manajemen produksi.
      - Perencanaan dan pengendalian produksi.
      - Efisiensi dan produktivitas usaha.
   b) Pengelolaan Persediaan Bahan Baku
      - Perencanaan kebutuhan bahan baku.
      - Pengendalian stok.
      - Pencegahan pemborosan bahan baku.
   c) Pengendalian Mutu Produk Bakso
      - Standarisasi resep.
      - Standarisasi proses produksi.
      - Higienitas dan keamanan pangan.
4) Tahap Monitoring dan Evaluasi
   Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas kegiatan melalui:
   a) Pre-test dan post-test.
   b) Observasi penerapan SOP produksi.
   c) Penilaian perubahan pengetahuan peserta.
   d) Penilaian peningkatan efisiensi produksi.
   e) Dokumentasi hasil implementasi.
   Indikator keberhasilan kegiatan meliputi:
   a) Minimal 80% peserta memahami konsep manajemen produksi modern.
   b) Minimal 75% peserta mampu menyusun SOP produksi sederhana.
   c) Terjadi peningkatan kemampuan pencatatan produksi dan biaya usaha.
   d) Terjadi peningkatan kesadaran pentingnya pengendalian mutu dan efisiensi produksi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan tema “Pelatihan Penerapan Manajemen Produksi Modern bagi Pengusaha Bakso di Kota Batam” telah dilaksanakan melalui empat tahapan utama, yaitu identifikasi kebutuhan mitra, persiapan program, pelaksanaan pelatihan, serta monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengusaha bakso dalam mengelola proses produksi secara lebih efektif, efisien, dan terstandarisasi.

1. Hasil Tahap Identifikasi Kebutuhan Mitra (*Needs Assessment*)

Tahap identifikasi kebutuhan dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara langsung dengan para pengusaha bakso di Kota Batam. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan usaha, terutama pada aspek manajemen produksi. Pada aspek perencanaan produksi, sebagian besar pelaku usaha masih menentukan jumlah produksi berdasarkan perkiraan tanpa didukung data penjualan yang terdokumentasi dengan baik. Kondisi ini menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian antara jumlah produksi dengan permintaan pasar sehingga berpotensi menimbulkan kerugian akibat produk tidak terjual maupun kekurangan stok saat permintaan meningkat



Gambar 2. Identifikasi Kebutuhan Mitra

Pada aspek pengelolaan bahan baku, ditemukan bahwa sebagian besar peserta belum menerapkan sistem pencatatan persediaan yang memadai. Pembelian bahan baku dilakukan berdasarkan kebutuhan harian tanpa perencanaan jangka pendek maupun jangka menengah sehingga sering terjadi pemborosan bahan baku maupun ketidaktersediaan bahan pada saat dibutuhkan. Selanjutnya, pada aspek pengendalian kualitas produk, sebagian besar pengusaha belum memiliki standar resep dan prosedur produksi yang baku. Akibatnya, kualitas bakso yang dihasilkan sering mengalami perbedaan dari segi ukuran, tekstur, rasa, maupun tingkat kekenyalan produk.

Dari sisi efisiensi tenaga kerja dan biaya produksi, sebagian besar peserta belum melakukan pencatatan biaya produksi secara sistematis sehingga sulit menghitung biaya pokok produksi dan tingkat keuntungan usaha secara akurat. Selain itu, belum terdapat Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis yang digunakan sebagai pedoman kerja dalam proses produksi. Hasil identifikasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan materi pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan nyata para pengusaha bakso.

2. Hasil Tahap Persiapan Program

Tahap persiapan program dilaksanakan untuk memastikan kegiatan berjalan secara efektif dan tepat sasaran. Pada tahap ini tim pengabdian berhasil menyusun modul pelatihan

yang mencakup konsep dasar manajemen produksi modern, pengelolaan persediaan bahan baku, pengendalian mutu produk, efisiensi produksi, serta penyusunan SOP sederhana.

Selain itu, tim juga menyusun instrumen evaluasi berupa pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Materi praktik dan studi kasus disusun berdasarkan kondisi riil usaha bakso yang ditemukan pada tahap identifikasi sehingga peserta dapat lebih mudah memahami dan menerapkan materi yang diberikan. Koordinasi dengan mitra dan stakeholder terkait juga berjalan dengan baik sehingga seluruh kebutuhan pelaksanaan kegiatan, mulai dari lokasi, jadwal, hingga fasilitas pendukung pelatihan dapat dipersiapkan secara optimal.

3. Hasil Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan melalui kombinasi metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, studi kasus, dan demonstrasi praktik. Metode ini dipilih untuk meningkatkan keterlibatan peserta dan memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif. Pada sesi konsep dasar manajemen produksi modern, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya perencanaan produksi, pengendalian proses produksi, serta upaya peningkatan produktivitas usaha. Peserta mulai memahami bahwa keberhasilan usaha tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menjual produk, tetapi juga oleh kemampuan mengelola proses produksi secara efektif.



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan

Pada materi pengelolaan persediaan bahan baku, peserta diberikan pemahaman mengenai teknik perencanaan kebutuhan bahan baku, pencatatan stok, serta strategi pencegahan pemborosan bahan baku. Melalui studi kasus yang diberikan, peserta mampu mengidentifikasi berbagai bentuk pemborosan yang selama ini terjadi dalam kegiatan usaha mereka. Pada materi pengendalian mutu produk bakso, peserta diperkenalkan pada pentingnya standarisasi resep, standarisasi proses produksi, serta penerapan prinsip higienitas dan keamanan pangan. Peserta juga diberikan contoh penyusunan SOP produksi sederhana yang dapat diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Selama proses pelatihan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini terlihat dari tingginya partisipasi dalam sesi diskusi, tanya jawab, serta praktik penyusunan SOP produksi yang dilakukan secara berkelompok.

4. Hasil Monitoring dan Evaluasi

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan melalui pre-test dan post-test, terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai konsep manajemen produksi modern. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya memahami aspek produksi secara praktis berdasarkan pengalaman usaha. Setelah pelatihan, peserta mampu menjelaskan fungsi perencanaan produksi, pengelolaan bahan baku, pengendalian mutu, serta pentingnya SOP dalam kegiatan produksi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta telah memahami konsep dasar manajemen produksi modern sesuai dengan indikator keberhasilan yang ditetapkan. Selain itu, sekitar 75% peserta mampu menyusun SOP produksi sederhana yang mencakup tahapan persiapan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan produk.

Observasi selama kegiatan juga menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam melakukan pencatatan penggunaan bahan baku dan biaya produksi. Peserta mulai memahami pentingnya pencatatan sebagai dasar pengambilan keputusan usaha dan pengendalian biaya produksi. Di samping itu, terjadi peningkatan kesadaran peserta mengenai pentingnya pengendalian mutu produk dan efisiensi produksi. Peserta menyadari bahwa kualitas produk yang konsisten dan penggunaan sumber daya yang efisien merupakan faktor penting dalam meningkatkan daya saing usaha bakso di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

b. Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan manajemen produksi modern memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengusaha bakso di Kota Batam. Temuan ini sejalan dengan teori manajemen produksi yang menyatakan bahwa perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian proses produksi merupakan faktor penting dalam meningkatkan produktivitas dan efisiensi usaha (Heizer, Render, & Munson, 2020).

Peningkatan pemahaman peserta mengenai pengelolaan bahan baku menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya pengendalian persediaan. Menurut Yamit (2021), pengelolaan persediaan yang baik dapat mengurangi risiko pemborosan bahan baku sekaligus menjaga kelancaran proses produksi. Kemampuan peserta dalam menyusun SOP produksi juga menunjukkan adanya peningkatan kapasitas manajerial usaha. SOP berfungsi sebagai pedoman kerja yang dapat menjaga konsistensi kualitas produk, meningkatkan efisiensi proses kerja, serta meminimalkan

kesalahan dalam proses produksi. Dengan adanya SOP, usaha bakso memiliki peluang yang lebih besar untuk menghasilkan produk yang seragam dan memenuhi harapan konsumen.

Dari aspek pengendalian mutu, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya standarisasi resep dan proses produksi. Standarisasi merupakan salah satu elemen utama dalam sistem manajemen mutu yang berperan dalam menjaga kepuasan pelanggan serta meningkatkan daya saing usaha. Peningkatan kemampuan pencatatan biaya produksi juga menjadi hasil yang penting karena sebagian besar UMKM sering mengalami kesulitan dalam menghitung biaya pokok produksi dan keuntungan usaha secara akurat. Melalui pencatatan yang lebih baik, pelaku usaha dapat melakukan evaluasi usaha secara lebih objektif dan mengambil keputusan bisnis yang lebih tepat.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini berhasil mencapai indikator keberhasilan yang telah ditetapkan. Peserta tidak hanya memperoleh peningkatan pengetahuan, tetapi juga memperoleh keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kegiatan usaha. Dengan demikian, program pelatihan manajemen produksi modern dapat menjadi salah satu model pemberdayaan UMKM yang efektif dalam meningkatkan produktivitas, kualitas produk, dan daya saing usaha kuliner di Kota Batam.

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berupa Pelatihan Penerapan Manajemen Produksi Modern bagi Pengusaha Bakso di Kota Batam telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengelolaan produksi, pengendalian persediaan bahan baku, pengendalian mutu produk, serta penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta memahami konsep manajemen produksi modern dan lebih dari 75% peserta mampu menyusun SOP produksi sederhana sesuai kebutuhan usaha.

Selain itu, kegiatan ini meningkatkan kesadaran peserta mengenai pentingnya efisiensi produksi, pencatatan biaya usaha, dan konsistensi kualitas produk sebagai upaya meningkatkan daya saing usaha. Dengan demikian, pelatihan ini memberikan kontribusi positif dalam memperkuat kapasitas manajerial pelaku UMKM dan mendukung peningkatan produktivitas serta keberlanjutan usaha bakso di Kota Batam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada mitra usaha yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini sehingga dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi pengembangan usaha masyarakat.

REFERENSI

Abdullah, T. (1966). *Adat and Islam: An Examination of Conflict in Minangkabau*. Cornell University Press.

Albert, A., Arifin, Z., & Syamsuddin, S. (2022). Preservation of Islamic traditions in Minangkabau society through religious education. *Journal of Islamic Studies*, 10(2), 145–158.

Asrinaldi, A., & Yoserizal, Y. (2020). Local wisdom and Islamic values in Minangkabau society. *Jurnal Masyarakat, Kebudayaan dan Politik, 33*(4), 373–384. https://doi.org/10.20473/mkp.V33I42020.373-384

Daft, R. L. (2016). *Management* (12th ed.). Cengage Learning.
Fernando, M., Suryani, L., & Rahman, A. (2023). Community-based event management in strengthening social participation. *Journal of Community Development, 8*(1), 55–67.
Hasibuan, M. S. P. (2019). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah* (Revisi). PT Bumi Aksara.
Kemmis, S., McTaggart, R., & Nixon, R. (2014). *The Action Research Planner: Doing Critical Participatory Action Research*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-4560-67-2
Kolb, D. A. (2015). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development* (2nd ed.). Pearson Education.
Koontz, H., & Weihrich, H. (2012). *Essentials of Management: An International Perspective* (9th ed.). McGraw-Hill Education.
Laverack, G. (2006). Improving health outcomes through community empowerment: A review of the literature. *Journal of Health, Population and Nutrition, 24*(1), 113–120.
Mannuhung, S., Rahim, A., & Ahmad, N. (2018). Tata kelola masjid berbasis pemberdayaan masyarakat. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(2), 47–55.
Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Alfabeta.
Musayyidi, M., Hidayat, A., & Firmansyah, D. (2025). Digitalisasi tata kelola kegiatan keagamaan berbasis masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 9*(1), 88–101.
Pardosi, M., Simanjuntak, R., & Sihombing, T. (2025). Digital transformation in mosque management through information technology. *Jurnal Abdimas Teknologi Informasi, 4*(1), 31–42.
Pretty, J. N. (1995). Participatory learning for sustainable agriculture. *World Development, 23*(8), 1247–1263. https://doi.org/10.1016/0305-750X(95)00046-F
Rahman, F. (2024). Religious traditions and youth engagement in preserving Islamic cultural heritage. *International Journal of Islamic Studies, 12*(1), 74–89.
Robbins, S. P., & Coulter, M. (2016). *Management* (13th ed.). Pearson.
Satrianu, A. (2025). Digital media utilization in community religious events. *Jurnal Pengabdian Digital Indonesia, 3*(2), 120–131.
Terry, G. R. (2010). *Principles of Management*. Richard D. Irwin.
United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2023). *Culture and Sustainable Development*. UNESCO. https://www.unesco.org
Wallerstein, N. (2006). What is the evidence on effectiveness of empowerment to improve health? *Health Evidence Network Report*. World Health Organization.
World Bank. (2018). *What a Waste 2.0: A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050*. World Bank. https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/30317
World Health Organization. (2021). *Community Engagement: A Health Promotion Guide for Universal Health Coverage*. World Health Organization. https://www.who.int