



Penyuluhan Peningkatan Efisiensi Pengolahan Makanan Dukungan Mahasiswa Pada Pengolahan Dan Penyajian Di Program “Dapur Berkah”

Maylani Mahda Bunga Setyawati¹, Veta Lidya Delimah Pasaribu²,
Aditya Bimo Saputra³, Silvia Restuniati⁴

Management, Economics and Business, Universitas Pamulang, Indonesia

E-Mail: vetao1889@unpam.ac.id

Abstract

The Dapur Berkah Program organized by Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna operates as a social initiative that provides nutritious meals to the community around Ciputat, and students from the Management Study Program of Universitas Pamulang carried out a Community Service activity aimed at improving the efficiency of food processing and serving without altering the foundation's existing operational procedures. The implementing team applied a participatory approach through field observation, discussions with volunteers, task-division planning, and direct practice across the stages of preparation, processing, and distribution so that every operational issue could be understood thoroughly before solutions were formulated. According to Sugiyono (2019), a participatory approach allows those carrying out an activity to be directly involved in understanding and resolving problems that arise in the field.

Keyword: Community Service, Dapur Berkah, Work Efficiency, Food Processing, Food Serving, Operational Management

Abstrak

Program Dapur Berkah yang diselenggarakan oleh Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna hadir sebagai kegiatan sosial yang menyediakan makanan bergizi bagi masyarakat sekitar Ciputat, dan mahasiswa Program Studi Manajemen Universitas Pamulang melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk meningkatkan efisiensi pengolahan serta penyajian makanan tanpa mengubah prosedur operasional yang sudah berjalan di yayasan tersebut. Tim pelaksana menerapkan pendekatan partisipatif melalui observasi lapangan, diskusi bersama relawan, perencanaan pembagian tugas, dan praktik langsung pada tahap persiapan, pengolahan, hingga distribusi makanan sehingga setiap permasalahan operasional dapat dipahami secara mendalam sebelum solusi dirumuskan. Sugiyono (2019) menjelaskan bahwa pendekatan partisipatif memberi ruang bagi pelaksana kegiatan untuk terlibat langsung dalam memahami serta menyelesaikan persoalan yang muncul di lapangan sehingga solusi yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan kondisi nyata.

Kata kunci: Pengabdian Kepada Masyarakat, Dapur Berkah, Efisiensi Kerja, Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan, Manajemen Operasional

INTRODUCTION

Setiap dapur komunal yang melayani masyarakat luas menghadapi tantangan untuk menghasilkan makanan dalam jumlah besar secara cepat, hemat, dan tetap terjaga kualitasnya, dan efisiensi dalam pengolahan makanan menjadi kunci utama agar keluaran yang maksimal dapat dicapai tanpa memboroskan waktu, tenaga, maupun bahan baku. Heizer dan Render (2015) menjelaskan bahwa efisiensi operasional dapat diwujudkan melalui pengelolaan proses kerja secara sistematis serta pengurangan pemborosan pada setiap tahapan produksi, dan prinsip tersebut relevan diterapkan pada dapur sosial yang mengandalkan sumber daya terbatas namun dituntut melayani penerima manfaat dalam jumlah banyak setiap harinya.

Program Dapur Berkah yang diselenggarakan oleh Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna dan berlokasi di Jalan W.R. Supratman Nomor 51, Cempaka Putih, Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten, telah berjalan cukup lama serta memberikan manfaat nyata bagi keluarga pra-sejahtera di sekitar wilayah tersebut, meskipun pelaksanaannya masih menyisakan celah perbaikan pada aspek kelancaran proses produksi dan ketepatan waktu penyajian makanan sehingga peningkatan efisiensi tetap menjadi kebutuhan mendesak agar layanan dapur dapat berjalan lebih optimal.

Robbins dan Coulter (2018) menyatakan bahwa kejelasan pembagian tugas serta koordinasi yang baik antaranggota organisasi akan meningkatkan efektivitas kerja secara keseluruhan, dan pandangan tersebut menjadi dasar bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pamulang untuk terlibat melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang diarahkan memperkuat sistem kerja yang telah berjalan di Dapur Berkah agar menjadi lebih terstruktur tanpa mengubah prosedur operasional yang selama ini dijalankan oleh yayasan.

Dapur komunal seperti Dapur Berkah memiliki karakteristik khusus karena efisiensi yang ingin dicapai bukan sekadar soal kecepatan kerja, melainkan juga jaminan bahwa makanan yang didistribusikan tetap higienis dan sampai tepat waktu, sehingga setiap intervensi yang dirancang harus mempertimbangkan aspek kesehatan, ketepatan waktu, dan kenyamanan relawan yang bekerja setiap minggu.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menekankan pendekatan kolaboratif, mahasiswa hadir bukan untuk menggantikan peran relawan yang telah lama mengabdikan, melainkan berperan sebagai fasilitator yang membantu mengoptimalkan potensi sumber daya yang sudah tersedia sehingga program dapat terus berjalan berkelanjutan sekalipun didukung oleh tim yang jumlahnya terbatas.

Observasi awal yang dilakukan tim pelaksana menemukan sejumlah persoalan operasional. Tumpang tindih tugas kerap terjadi pada jam-jam sibuk dan menimbulkan keterlambatan distribusi makanan. Dari temuan tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Kelompok 2 ini dirancang untuk merumuskan langkah-langkah perbaikan yang sederhana, mudah diterapkan, dan tetap menghormati kearifan

kerja yang telah terbentuk di lingkungan Dapur Berkah, mengingat perubahan besar yang dipaksakan justru berisiko menimbulkan resistensi dari relawan yang telah terbiasa dengan pola kerja lama. Pendekatan bertahap dipilih agar setiap perubahan dapat diterima secara alami, diuji langsung dalam kondisi kerja nyata, dan disempurnakan berdasarkan umpan balik yang diberikan oleh relawan maupun pengurus yayasan setelah proses implementasi berjalan.

LITERATURE REVIEW

Optimalisasi Efisiensi dalam Proses Pengolahan Makanan

Pengaturan kerja agar berjalan lebih cepat, terarah, dan minim pemborosan merupakan inti dari efisiensi dalam pengolahan makanan. Heizer dan Render (2015) menerangkan bahwa efisiensi operasional dapat dicapai dengan mengelola proses produksi secara sistematis serta mengurangi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah, dan pandangan tersebut relevan diterapkan pada dapur komunal melalui pembagian tugas yang jelas serta pengaturan waktu kerja yang terencana.

Konsep lean management turut menekankan pentingnya pengurangan pemborosan bahan, waktu tunggu, dan pergerakan yang tidak diperlukan. alur kerja yang tersusun lebih terstruktur memungkinkan proses persiapan hingga pengemasan makanan berjalan lebih lancar sehingga efisiensi pengolahan makanan berdampak langsung pada peningkatan produktivitas serta keberlanjutan program.

Prinsip lean management yang semula dikembangkan pada industri manufaktur ternyata tetap relevan diterapkan pada dapur komunal karena biaya penerapannya relatif rendah, misalnya pembuatan stasiun kerja tetap untuk setiap jenis bahan sehingga relawan tidak perlu berpindah tempat terlalu jauh dan energi fisik mereka dapat dihemat. Penerapan serupa pada dapur sekolah maupun dapur masjid komunal di Indonesia terbukti mampu mengurangi pemborosan bahan hingga sekitar dua puluh persen melalui pemetaan alur nilai (value stream mapping) yang sederhana.

Optimalisasi Efisiensi dalam Proses Penyajian Makanan

Proses distribusi yang cepat, rapi, dan terkoordinasi dengan baik menjadi inti dari efisiensi penyajian makanan. Robbins dan Coulter (2018) menyatakan bahwa efektivitas organisasi sangat dipengaruhi oleh kejelasan peran serta koordinasi antaranggota, dan dalam dapur komunal, penyajian yang efisien dapat dicapai melalui pengaturan alur distribusi serta pembagian tanggung jawab yang seimbang antarrelawan.

Penumpukan pekerjaan pada satu bagian dapat dihindari melalui penyajian yang dilakukan secara sistematis, pengaturan yang baik membuat proses pembagian makanan berjalan lebih tertib serta waktu kerja menjadi lebih terkontrol sehingga kualitas pelayanan dan konsistensi pelaksanaan program tetap terjaga.

Penerapan prinsip 5S pada tahap penyajian dapat dimulai dari penyortiran peralatan yang jarang digunakan, penyusunan kotak makanan berdasarkan rute distribusi, pembersihan area kerja secara rutin, hingga penstandaran prosedur harian sehingga

relawan baru sekalipun mampu ikut serta tanpa memerlukan pelatihan yang panjang. Pendekatan tersebut telah terbukti berhasil diterapkan pada dapur komunitas lain karena mampu memastikan makanan tetap hangat dan higienis ketika sampai kepada penerima manfaat.

Peran Mahasiswa dalam Mendukung Efektivitas Program Dapur Berkah

Penerapan ilmu secara langsung untuk membantu masyarakat menjadi wujud nyata dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Sugiyono (2019) menjelaskan bahwa pendekatan partisipatif memungkinkan keterlibatan aktif dalam memahami serta menyelesaikan masalah di lapangan, dan mahasiswa berperan membantu menyusun pembagian tugas sekaligus mengatur alur kerja agar menjadi lebih sistematis.

Prosedur operasional yayasan tidak diubah oleh dukungan mahasiswa, pelaksanaannya justru diperkuat agar menjadi lebih terstruktur dan efisien, dan kolaborasi semacam ini menunjukkan bahwa sinergi antara perguruan tinggi dan lembaga sosial mampu menghadirkan dampak positif yang berkelanjutan.

Perspektif teoritis seperti analisis proses operasional dibawa oleh tim mahasiswa Manajemen Universitas Pamulang dan dikombinasikan secara langsung dengan dinamika kerja lapangan di Dapur Berkah. Pendekatan hybrid semacam ini memungkinkan lahirnya solusi praktis yang tidak hanya meningkatkan efisiensi selama kegiatan berlangsung, tetapi juga dapat diterapkan secara berkelanjutan oleh tim yayasan dalam operasional harian mereka, bahkan berpotensi direplikasi untuk program dapur komunal serupa di wilayah lain.

METHODS

Metode pelaksanaan melalui pendekatan partisipatif digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, dan pelaksanaannya berlangsung di Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna. Tahapan pelaksanaan meliputi lima langkah berikut.

1. Observasi awal terhadap sistem kerja dapur.
2. Diskusi dan perencanaan pembagian tugas.
3. Pengaturan ulang alur kerja dan pemanfaatan peralatan.
4. Praktik langsung pengolahan dan penyajian makanan.
5. Evaluasi bersama untuk melihat peningkatan efisiensi yang telah dicapai.

Dinamika kerja mingguan di Dapur Berkah menjadi acuan utama dalam merancang pendekatan partisipatif ini, relawan yang terlibat berasal dari berbagai latar belakang dengan pengalaman dan keterampilan yang beragam sehingga setiap sesi dirancang interaktif untuk mendorong partisipasi penuh tanpa tekanan hierarkis. Transisi bertahap dari pengenalan masalah menuju implementasi langsung difasilitasi melalui pelaksanaan ini, dan setiap perubahan yang diusulkan dapat langsung diuji dalam kondisi nyata operasional dapur yang melibatkan persiapan ratusan porsi makanan setiap hari.

Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna dipilih sebagai lokasi kegiatan karena merupakan pusat kegiatan Dapur Berkah yang autentik, tim pelaksana dapat merasakan tantangan

sebenarnya seperti keterbatasan ruang kerja, fluktuasi jumlah relawan, dan tekanan waktu distribusi sehingga solusi yang dihasilkan benar-benar kontekstual serta dapat langsung diterapkan tanpa memerlukan penyesuaian besar dalam rutinitas Yayasan.

RESULTS

Hasil dari PKM tentang pembahasan Peningkatan Efisiensi Pengolahan Makanan di Dapur Berkah menunjukkan bahwa peningkatan keteraturan dalam sistem kerja dapur terlihat jelas sejak pelaksanaan kegiatan berlangsung. Pembagian tugas yang semula dilakukan secara spontan berubah menjadi lebih terstruktur sesuai dengan kemampuan masing-masing anggota sehingga proses persiapan bahan dan pengolahan makanan berjalan lebih lancar dan terarah.



Gambar 1. Penyampaian Materi

Waktu kerja menjadi lebih efisien karena setiap anggota memahami tanggung jawabnya masing-masing, penggunaan bahan pun menjadi lebih terkendali sehingga potensi pemborosan dapat dikurangi, dan proses penyajian serta distribusi makanan berjalan lebih tertib berkat alur kerja yang telah disusun secara sistematis.

Transisi yang mulus antara tahap persiapan dan pengolahan menjadi bukti nyata dari peningkatan tersebut. Relawan kini dapat berfokus pada satu jenis tugas tanpa gangguan sehingga kebingungan berkurang dan kecepatan kerja meningkat secara keseluruhan. Kebiasaan memeriksa stok bahan secara berkala mulai diadopsi oleh relawan, kebiasaan yang sebelumnya kerap terabaikan tersebut membuat proses produksi makanan menjadi lebih prediktif dan dapat diandalkan dari hari ke hari.

Peningkatan semangat kerja tim turut dirasakan sebagai efek positif dari perubahan ini. Setiap individu merasa memiliki peran yang jelas dan berarti dalam mendukung misi sosial Dapur Berkah sehingga kualitas pelayanan kepada penerima manfaat menjadi lebih konsisten dan makanan bergizi dapat tiba tepat waktu dalam kondisi yang optimal.

DISCUSSION

Pembahasan hasil pengabdian menunjukkan bahwa pelaksanaan kegiatan ini tidak lepas dari sejumlah tantangan, keterbatasan sumber daya manusia serta kebiasaan kerja sebelumnya yang belum terstruktur menjadi kendala utama yang dihadapi tim pelaksana, sementara penyesuaian terhadap sistem kerja baru turut memerlukan waktu dan komitmen bersama dari seluruh pihak yang terlibat, dan kecepatan proses produksi pun masih dipengaruhi oleh keterbatasan peralatan dapur yang tersedia. Konsistensi sistem kerja setelah kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat selesai menjadi tantangan tersendiri yang perlu diantisipasi, mengingat kemungkinan kembali pada pola kerja sebelumnya tetap terbuka apabila evaluasi berkala tidak dilakukan sehingga komitmen bersama diperlukan untuk mempertahankan perbaikan yang telah dicapai. Meskipun demikian, komunikasi terbuka antarrelawan terbukti menjadi kunci utama dalam mengatasi berbagai tantangan tersebut, setiap masukan dari anggota tim direspons secara langsung untuk penyesuaian yang cepat, dan keterbatasan peralatan diatasi dengan kreativitas sederhana seperti rotasi penggunaan alat yang lebih efektif sehingga sumber daya yang sudah ada dapat dimaksimalkan tanpa memerlukan investasi baru.

Di balik tantangan tersebut, pelaksanaan kegiatan ini turut membuka peluang untuk meningkatkan kualitas manajemen dapur secara berkelanjutan, produktivitas dapat terus ditingkatkan tanpa menambah sumber daya baru berkat pembagian tugas yang jelas serta alur kerja yang sistematis. Kolaborasi antara mahasiswa dan yayasan menjadi peluang untuk mengembangkan inovasi sederhana dalam pengelolaan dapur, pendampingan serta evaluasi rutin dapat membantu mempertahankan efisiensi kerja sekaligus meningkatkan kualitas pelayanan secara konsisten. Peluang ini semakin luas dengan adanya potensi ekspansi program ke komunitas tetangga, model efisiensi yang telah terbukti berhasil dapat dijadikan acuan bagi dapur komunal lain yang menghadapi persoalan serupa, dan peningkatan efisiensi yang dicapai turut membuka ruang bagi diversifikasi menu makanan sehingga program tidak hanya bergizi tetapi juga lebih variatif demi menjaga minat penerima manfaat dalam jangka panjang.



Gambar 2. Sesi masak bersama

Berbagai peluang tersebut membawa implikasi strategis bagi keberlanjutan Program Dapur Berkah, efisiensi yang dicapai memungkinkan yayasan melayani lebih banyak penerima manfaat dengan sumber daya yang sama sehingga dampak sosial secara keseluruhan turut meningkat, dan pengendalian pemborosan bahan berarti lebih banyak makanan yang dapat didistribusikan sehingga posisi yayasan dalam menarik donasi berkelanjutan dari masyarakat maupun perusahaan lokal semakin kuat. Pemberdayaan relawan melalui rasa pencapaian turut tercakup dalam implikasi ini, keberhasilan bersama mendorong retensi tim serta menarik relawan baru yang termotivasi oleh sistem kerja yang profesional, dan dalam jangka panjang model ini dapat diintegrasikan dengan pelaporan bulanan yayasan sehingga data efisiensi menjadi indikator kinerja utama untuk evaluasi program tahunan. Implikasi strategis ini bahkan membuka kemungkinan bagi Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna untuk menjadikan Dapur Berkah sebagai pusat pelatihan komunitas, efisiensi operasional yang telah terbukti dapat dibagikan kepada inisiatif sosial serupa di wilayah Tangerang Selatan dan Jabodetabek sehingga tercipta efek riak yang memperkuat jaringan dapur komunal lokal yang saling mendukung. Dengan sistem yang terstruktur, yayasan pun menjadi lebih mudah beradaptasi terhadap tantangan eksternal seperti fluktuasi harga bahan pangan maupun peningkatan permintaan mendadak, fleksibilitas tim yang terlatih memungkinkan penyesuaian cepat tanpa mengorbankan kualitas pelayanan sehingga program tidak sekadar bertahan, melainkan terus berkembang menjadi model dapur sosial yang adaptif dan tangguh di tengah dinamika sosial-ekonomi masyarakat sekitar.

Guna memperkuat implikasi tersebut, pengembangan lebih lanjut dapat dilakukan melalui pengintegrasian prinsip lean management secara bertahap ke dalam operasional Dapur Berkah, identifikasi pemborosan tambahan melalui peninjauan rutin serta penyesuaian alur kerja berdasarkan umpan balik relawan akan memastikan peningkatan tidak berhenti pada level dasar, melainkan terus disempurnakan untuk menangani variasi musiman dalam permintaan makanan maupun perubahan komposisi tim relawan. Rekomendasi ini juga mencakup pembuatan daftar periksa harian yang sederhana, dapat dicetak, dan ditempel di area dapur, sehingga relawan dapat memverifikasi setiap tahap kerja secara mandiri tanpa memerlukan pengawasan ketat dan budaya akuntabilitas yang berkelanjutan pun dapat terbangun, sementara pelatihan singkat bagi relawan baru dapat dijadikan rutinitas orientasi kerja agar proses adaptasi menjadi lebih cepat dan standar efisiensi yang telah dicapai tetap terjaga. Melalui pengembangan ini, Program Dapur Berkah tidak hanya diperkuat secara internal, posisinya sebagai contoh inspiratif bagi inisiatif sosial lain pun turut terbentuk, mengingat efisiensi operasional menjadi kunci utama dalam memperbesar skala dampak sosial tanpa harus meningkatkan biaya secara proporsional.

Pada akhirnya, seluruh upaya tersebut menghasilkan dampak sosial dan ekonomi yang nyata bagi keberlangsungan program. Dari sisi sosial, penerapan efisiensi di Dapur Berkah menjamin distribusi makanan yang lebih luas dan merata kepada masyarakat rentan di Ciputat sehingga ketimpangan pangan lokal berkurang dan kesejahteraan komunitas di sekitar yayasan meningkat, dan hal ini dibuktikan langsung melalui umpan balik penerima manfaat yang menyatakan kepuasan atas konsistensi kualitas dan kuantitas makanan yang mereka terima. Dari sisi ekonomi, pengurangan pemborosan bahan menghasilkan penghematan anggaran bulanan yayasan yang dapat dialokasikan untuk kebutuhan lain seperti diversifikasi nutrisi menu maupun ekspansi layanan sehingga program menjadi lebih mandiri dan tidak terlalu bergantung pada donasi darurat, sementara kredibilitas yayasan di mata donatur turut meningkat karena kecenderungan donatur mendukung inisiatif dengan manajemen yang transparan dan efisien. Dengan demikian, dampak ganda ini menjadikan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sebagai investasi strategis bagi yayasan, peningkatan operasional yang dicapai tidak berhenti pada aspek teknis semata, melainkan turut memperkuat peran sosial yayasan dalam membangun masyarakat yang lebih tangguh menghadapi isu pangan dan kemiskinan struktural di wilayah urban seperti Tangerang Selatan.

CONCLUSION

Kesimpulan dari PKM tentang Peningkatan Efisiensi Pengolahan Makanan di Dapur Berkah adalah bahwa dukungan mahasiswa terbukti mampu meningkatkan efisiensi pengolahan dan penyajian makanan tanpa mengubah prosedur operasional yayasan berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Program Dapur Berkah Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna, proses produksi dan distribusi menjadi lebih lancar dan terukur berkat pembagian tugas yang lebih terstruktur serta pengaturan alur kerja yang sistematis.

Pemborosan berkurang dan efektivitas tenaga kerja meningkat berkat optimalisasi penggunaan peralatan serta pengendalian bahan yang lebih baik. Kolaborasi ini

membuktikan bahwa penerapan manajemen operasional secara sederhana mampu memberikan dampak nyata bagi keberlanjutan dapur komunal.

Nilai sinergi antara ilmu akademik dan praktik lapangan ditegaskan melalui keberhasilan kegiatan ini secara keseluruhan, pendekatan manajemen operasional dasar yang diterapkan oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Universitas Pamulang mampu mentransformasi operasional mingguan Dapur Berkah menjadi lebih profesional tanpa memerlukan sumber daya tambahan, sehingga tercipta model pengabdian masyarakat yang tidak hanya menyelesaikan masalah saat ini, tetapi juga membangun fondasi kuat bagi ekspansi program sosial yayasan dalam mendukung ketahanan pangan komunitas Ciputat dan sekitarnya secara berkelanjutan.

REFERENCES

- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Operations Management*. Pearson Education.
- Infousaha. (2025). Peningkatan Efisiensi Tenaga Dapur Produktif Inovatif. <https://infousaha.com/peningkatan-efisiensi-tenaga-dapur/> (Diakses 21 Februari 2026).
- Jago Memasak. (2025). Efisiensi Operasional Dapur Besar untuk Produktivitas Maksimal. <https://jagomemasak.com/efisiensi-operasional-dapur-besar/> (Diakses 21 Februari 2026).
- Jago Memasak. (2025). Strategi Efisiensi Biaya Dapur Gratis agar Hemat dan Berkualitas. <https://jagomemasak.com/strategi-efisiensi-biaya-dapur-gratis/> (Diakses 21 Februari 2026).
- Pasaribu, V. D., Qomah, F. I., Sajida, S. R., Putri, D. O., Hidayat, M. K., & Senoaji, R. DARING ATAU KEGIATAN TATAP MUKA EFESIENSI MANA.
- Pasaribu, V. L. D., & Agrasadya, N. S. Krisnaldy.(2020). Meningkatkan Produktivitas Usaha Dimasa Pandemi Pada Ibu PKK RT 004/003 Kelurahan Sawah Baru Ciputat, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 177-180.
- Pasaribu, V. L. D., & Agrasadya, N. S. Krisnaldy.(2020). Meningkatkan Produktivitas Usaha Dimasa Pandemi Pada Ibu PKK RT 004/003 Kelurahan Sawah Baru Ciputat, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 177-180.
- Pasaribu, V. L. D., & Agrasadya, N. S. Krisnaldy.(2020). Menjadi Enterpreneur Muda Yang Memiliki Jiwa Leadership Untuk Menghadapi Masa Depan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 177-180.
- Pasaribu, V. L. D., & Setyowati, R. (2021). Adaptasi Kehidupan New Normal pada Masa Pandemi Covid-19 di Yayasan Pondok Pesantren dan Panti Asuhan Nurul Ikhsan Kecamatan Setu, Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Lokabmas Kreatif: Loyalitas Kreatifitas Abdi Masyarakat Kreatif*, 2(2), 82-88.
- Pasaribu, V. L. D., Adiputra, B., Oktaviani, D., & Ramdonih, F. (2026). Financial Health in the Digital Era: Gen Z Financial Literacy to Combat a Consumptive Lifestyle. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 66-70.
- Pasaribu, V. L. D., Agrasadya, A., Shabrina, N., & Krisnaldy, K. (2020). Menjadi Enterpreneur Muda Yang Memiliki Jiwa Leadership Untuk Menghadapi Masa Depan. *Abdi Laksana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-9.

- Pasaribu, V. L. D., Anggelita, A. Y., Putri, A. N., Wiyadi, A., & Fatonah, D. (2026). Counseling on Cultivating an Entrepreneurial Spirit in the Digital Era. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 19-27.
- Pasaribu, V. L. D., Dwiyantri, A., Sabina, C., Ridwan, M., Gunawan, D. D., & Noviani, B. C. (2021). Evaluasi Penerapan 3M Dimasa Pandemic Covid 19. *Jurnal Abdimas Tri Dharma Manajemen*, 2(2), 54-60.
- Pasaribu, V. L. D., Elburdah, R. P., Sudarso, E., & Fauziah, G. (2020). Penggunaan Manajemen Waktu Terhadap Peningkatan Prestasi Belajar Di Smp Araisiyah. *Jurnal ABDIMAS Tri Dharma Manajemen*, 1(1), 84.
- Pasaribu, V. L. D., Fadilah, R., Purwanti, A., & Amelia, N. (2026). The Importance of Soft Skills for Teenagers in the Modern Era: Challenges and Opportunities. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 11-18.
- Pasaribu, V. L. D., Oktrima, B., Prabowo, B., Arianto, N., & Haryoko, U. B. (2020). Progam Pendampingan Dan Penyelenggaraan Pendidikan Anak Pada Usia Dini Terhadap Prestasi Belajar Dilingkungan Rt 020 Rw 009. Kel Giri Peni. Kec Wates. Yogyakarta. *Jurnal LOKABMAS Kreatif*, 1(01).
- Pasaribu, V. L. D., Rahayu, A., Septianti, A., & Wirana, A. P. (2026). Measuring Digital Content and Campaign Activities. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 44-51.
- Pasaribu, V. L. D., Rahmah, A., Fitri, L., & Rommadon, R. (2026). Digital Marketing as a Means of Career Opportunities and Entrepreneurship. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 52-58.
- Pasaribu, V. L. D., Saputra, B., Alayya, F., & Utami, R. D. (2026). Boosting Self-Confidence Through Public Speaking: A Youth Workshop. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 71-76.
- Pasaribu, V. L. D., Satria, P., Sari, R. P., Valencya, I., & Setyawati, R. Nursahidin. Adaptasi Kehidupan New Normal Pada Masa Pandemi Covid-19 Diyayasan Pondok Pesantren Dan Panti Asuhan Nurul Ikhsan Kecamatan Setu, Kota Tangerang Selatan. *Jurnal LOKABMAS Kreatif*, 2(02), 89-97.
- Pasaribu, V. L. D., Sulaiman, S., Sutiman, S., Thaharudin, T., & Purnomo, B. Y. (2020). Pengenalan Letak Posyandu Terdekat Dikelurahan Pisangan Dengan Manajemen Pemasaran Revolusi 4.0 Untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Letak Dan Fungsi Posyandu Terdekat Pada Kelurahan Pisangan. *Dedikasi Pkm*, 1(1), 105-110.
- Pasaribu, V. L. D., Susanti, F., & Hartuti, E. T. K. (2019). Memotivasi Siswa dan Siswi SMK Letris Indonesia di Dalam Menentukan Pilihan Untuk Melanjutkan Pendidikan Atau Bekerja Setelah Lulus Sekolah. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 1(2), 161-172.
- Pasaribu, V. L. D., Syafei, A. N., Farhan, A., Aufaizah, A., Irani, C., & Firtiayani, S. R. (2021). Pengaruh Displin Protokol Kesehatan Terhadap Pencegahan Penularan Virus Covid-19. *Jurnal Abdimas Tri Dharma Manajemen*, 2(2), 91-98.
- Pasaribu, V. L. D., Wijohandoko, T., Yanuarso, B. P., & Tumanggor, M. (2026). Optimizing Micro-Business Financial Management in Benda Baru Subdistrict Through Financial Management Training. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1), 01-10.
- Pasaribu, V. L. D., Witjaksono, M. G., Khoerunnisa, D., & Maharani, N. (2026). Social Media Ethics at the Wisma Karya Bakti Orphanage. *Jurnal Masyarakat Sejahtera*, 1(1).

- Pasaribu, V. L., Yuniati, H. L., Pratana, R., Sembayu, R., Purba, S. M., & Nurbayani, T. T. (2021). Manajemen Keuangan untuk Menghadapi dan Bertahan di Era Covid-19. *Jurnal Abdimas Tri Dharma Manajemen*, 2(2), 12-18.
- Priadi, Andri, et al. "PENYULUHAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA DENGAN MEMPERKUAT BUDAYA ORGANISASI MELALUI PENINGKATAN VALUE PADA LEMBAGA PENGEMBANGAN MASYARAKAT KELURAHAN PONDOK BENDA KOTA TANGERANG SELATAN." *Jurnal Lokabmas Kreatif: Loyalitas Kreatifitas Abdi Masyarakat Kreatif* 1.3 (2020): 97-105. Malayu S. P. Hasibuan. Manajemen Sumber Daya Manusia. 2007. Bumi Aksara, Jakarta.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2018). Management. Pearson Education.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Yayasan Rumah Al-Qur'an Aqsyanna. (2024). Aktivitas & Inisiatif: Dapur Berkah. <https://raq-aqsyanna.id/aktivitas-inisiatif/> (Diakses 21 Februari 2026).