

## **Kreativitas Mahasiswa dalam Mengembangkan Produk Makanan melalui Program Kewirausahaan Kampus**

Husna Katjina<sup>1</sup>, Dwi Agustyawati<sup>2</sup>, Rusdin<sup>3</sup>,

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

### **ABSTRAK**

*Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk makanan melalui program kewirausahaan kampus. Program ini dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang bersifat praktis sehingga mahasiswa tidak hanya memahami konsep kewirausahaan secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam kegiatan nyata berupa pengembangan produk makanan yang inovatif dan memiliki nilai jual. Kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan, meningkatkan keterampilan produksi, serta memperkuat kemampuan mahasiswa dalam mengelola ide usaha secara mandiri. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan, sosialisasi dan pembekalan, perancangan produk, serta tahap produksi dan pengembangan produk. Pada tahap persiapan dilakukan perencanaan kegiatan dan koordinasi antara tim pelaksana dan mahasiswa. Tahap sosialisasi bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai konsep kewirausahaan serta pentingnya kreativitas dalam pengembangan produk. Selanjutnya mahasiswa merancang ide produk makanan secara berkelompok, kemudian melaksanakan proses produksi serta pengemasan produk dengan pendampingan dari tim pelaksana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa mampu mengembangkan kreativitas dalam menciptakan produk makanan yang inovatif. Mahasiswa juga memperoleh pengalaman praktis dalam proses produksi, pengemasan, serta penyajian produk yang menarik. Selain itu, kegiatan ini mampu meningkatkan kerja sama dalam kelompok, kepercayaan diri, serta pemahaman mahasiswa mengenai proses kewirausahaan secara nyata.*

**Kata Kunci:** *Kreativitas Mahasiswa; Kewirausahaan Kampus; Produk Makanan*

### **ABSTRACT**

*This community service activity aims to enhance students' creativity in developing food products through a campus entrepreneurship program. The program is designed to provide practical learning experiences so that students not only understand the concept of entrepreneurship theoretically but are also able to apply it in real activities, particularly in developing innovative food products with economic value. This activity is expected to foster an entrepreneurial spirit, improve production skills, and strengthen students' ability to manage business ideas independently. The implementation method of this activity was carried out through several stages, namely preparation, socialization and training, product design, and product production and development. The preparation stage included planning the activity and coordinating between the implementation team and the participating students. The socialization stage aimed to provide an understanding of entrepreneurial concepts and the importance of creativity in product development. Students then worked in groups to design food product ideas, followed by the production and packaging processes under the guidance of the implementation team. The results of the activity indicate that students were able to develop creativity in creating innovative food products. Students also gained practical experience in the processes of production, packaging, and presenting products in an attractive way. In addition, the activity improved teamwork, self-confidence, and students' understanding of the real process of entrepreneurship.*

**Keywords:** *Student Creativity; Campus Entrepreneurship; Food Products*

### **1. Pendahuluan**

Kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk makanan merupakan salah satu aspek penting dalam pelaksanaan program kewirausahaan di lingkungan kampus. Melalui

program ini, mahasiswa didorong untuk mengasah kemampuan berpikir inovatif dengan menciptakan berbagai jenis produk kuliner yang memiliki nilai tambah, baik dari segi rasa, tampilan, maupun cara penyajiannya. Proses pengembangan produk tidak hanya melibatkan keterampilan teknis dalam mengolah bahan makanan, tetapi juga kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi peluang pasar, mengombinasikan bahan secara kreatif, serta menghadirkan produk yang menarik dan memiliki daya saing. Kegiatan ini memberikan ruang bagi mahasiswa untuk menyalurkan ide-ide kreatif sekaligus melatih kemampuan problem solving dalam menghadapi berbagai tantangan selama proses produksi.

Program kewirausahaan kampus juga berperan sebagai sarana pembelajaran praktis yang mengintegrasikan teori dengan pengalaman langsung di lapangan. Mahasiswa tidak hanya belajar mengenai konsep kewirausahaan secara teoritis, tetapi juga mempraktikkan proses perencanaan usaha, produksi, hingga pemasaran produk makanan yang mereka kembangkan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat meningkatkan kepercayaan diri, kemampuan bekerja sama dalam tim, serta keterampilan komunikasi dalam mempromosikan produk. Selain itu, pengalaman tersebut turut membentuk karakter wirausaha yang mandiri, kreatif, dan adaptif terhadap perkembangan kebutuhan konsumen di masyarakat.

Program kewirausahaan di perguruan tinggi dirancang untuk menumbuhkan kreativitas, inovasi, dan kemandirian mahasiswa dalam menciptakan peluang usaha, termasuk dalam pengembangan produk makanan. Kenyataannya, masih terdapat kesenjangan antara tujuan ideal program kewirausahaan dengan praktik yang terjadi di lapangan. Banyak mahasiswa yang mengikuti kegiatan kewirausahaan hanya sebagai bagian dari pemenuhan tugas akademik tanpa melanjutkan proses pengembangan produk secara berkelanjutan. Keterbatasan pengalaman dalam pengolahan produk, kurangnya pendampingan yang intensif, serta minimnya pemahaman tentang peluang pasar menjadi beberapa faktor yang menyebabkan kreativitas mahasiswa belum berkembang secara optimal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa implementasi program kewirausahaan di lingkungan kampus masih memerlukan penguatan agar mampu menghasilkan produk yang inovatif dan memiliki nilai ekonomi.

Tantangan lain berkaitan dengan kemampuan mahasiswa dalam menghubungkan ide kreatif dengan kebutuhan pasar yang nyata. Banyak produk makanan yang dihasilkan mahasiswa memiliki potensi inovasi, tetapi belum didukung oleh strategi pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha yang baik. Kurangnya pengetahuan mengenai standar kualitas produk, strategi promosi, serta pengelolaan usaha juga menjadi kendala dalam mengembangkan usaha kuliner secara berkelanjutan. Dampak dari kondisi ini terlihat pada rendahnya keberlanjutan usaha mahasiswa setelah kegiatan kewirausahaan selesai dilaksanakan. Situasi tersebut menunjukkan perlunya penguatan program kewirausahaan melalui pelatihan praktis, pendampingan berkelanjutan, serta pengembangan ekosistem kewirausahaan di kampus agar kreativitas mahasiswa dapat berkembang lebih optimal dan mampu menghasilkan produk makanan yang inovatif serta memiliki daya saing di masyarakat.

Solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi berbagai permasalahan dalam pengembangan kreativitas mahasiswa pada bidang kewirausahaan adalah melalui pelaksanaan program kewirausahaan kampus yang bersifat praktis, partisipatif, dan berkelanjutan. Kegiatan ini dirancang dengan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk secara langsung merancang, memproduksi, serta mempresentasikan produk makanan yang mereka kembangkan. Melalui proses tersebut, mahasiswa tidak hanya belajar mengenai teknik pengolahan makanan, tetapi juga memahami tahapan penting dalam kegiatan usaha seperti perencanaan produk, pengemasan, penentuan harga, serta strategi promosi. Pendampingan dari dosen atau fasilitator juga menjadi bagian penting dalam kegiatan ini agar mahasiswa memperoleh arahan dan umpan balik yang konstruktif selama proses pengembangan produk berlangsung.

Alasan kegiatan ini menarik untuk dilaksanakan karena mampu memberikan pengalaman belajar yang kontekstual dan aplikatif bagi mahasiswa. Proses pengembangan

produk makanan mendorong mahasiswa untuk berpikir kreatif, bekerja sama dalam tim, serta mengembangkan keterampilan komunikasi ketika mempresentasikan produk yang dihasilkan. Aktivitas ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal secara langsung proses kewirausahaan mulai dari ide hingga produk yang siap dipasarkan. Pengalaman tersebut tidak hanya meningkatkan kreativitas dan kepercayaan diri mahasiswa, tetapi juga menumbuhkan jiwa wirausaha yang dapat menjadi bekal penting dalam menghadapi tantangan dunia kerja maupun dalam menciptakan peluang usaha secara mandiri di masa depan.

**2. Metode**

Program pengembangan kreativitas mahasiswa melalui kegiatan kewirausahaan dirancang sebagai upaya untuk mendorong mahasiswa agar mampu menghasilkan produk yang inovatif dan memiliki nilai ekonomi. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek teori kewirausahaan, tetapi juga menekankan pada pengalaman praktik secara langsung dalam merancang, memproduksi, dan mengembangkan produk makanan. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa memahami proses kewirausahaan secara lebih komprehensif, mulai dari tahap perencanaan hingga tahap produksi produk. Pelaksanaan kegiatan tersebut disusun secara sistematis melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan. Setiap tahapan dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang bertahap dan terarah sehingga mahasiswa dapat mengembangkan kreativitas, kemampuan berpikir inovatif, serta keterampilan kerja sama dalam tim. Alur kegiatan program pengembangan kreativitas mahasiswa dapat dilihat pada gambar berikut.



**Gambar 1.** Alur Kegiatan Program Pengembangan Kreativitas Mahasiswa

Berdasarkan gambar alur kegiatan tersebut, tahap pertama yang dilakukan adalah tahap persiapan. Tahap ini meliputi perencanaan program, penentuan konsep kegiatan, serta koordinasi antara tim pelaksana dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan kewirausahaan. Pada tahap ini juga dilakukan pembagian kelompok dan penjelasan mengenai tujuan kegiatan agar seluruh peserta memiliki pemahaman yang sama mengenai pelaksanaan program. Tahap berikutnya adalah tahap sosialisasi dan pembekalan. Pada tahap ini mahasiswa diberikan pemahaman dasar mengenai konsep kewirausahaan, pentingnya kreativitas dalam pengembangan produk, serta strategi dasar dalam menciptakan produk makanan yang memiliki nilai jual. Kegiatan pembekalan bertujuan untuk menumbuhkan motivasi dan kesiapan mahasiswa sebelum memasuki tahap praktik pengembangan produk. Tahap

selanjutnya adalah tahap perancangan produk. Mahasiswa mulai merancang ide produk makanan yang akan dikembangkan dengan mempertimbangkan aspek kreativitas, inovasi, serta potensi pasar. Proses ini melibatkan diskusi kelompok untuk menentukan jenis produk, bahan yang digunakan, konsep inovasi, serta desain kemasan yang menarik sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya tarik bagi konsumen. Tahap terakhir adalah tahap produksi dan pengembangan produk. Mahasiswa melaksanakan proses pembuatan produk makanan sesuai dengan rancangan yang telah disusun sebelumnya. Kegiatan ini melibatkan praktik langsung dalam mengolah bahan makanan, mengemas produk, serta menampilkan hasil produk yang telah dibuat. Pendampingan dari tim pelaksana membantu mahasiswa dalam menyempurnakan produk sehingga kegiatan ini mampu meningkatkan kreativitas, keterampilan, serta pengalaman kewirausahaan mahasiswa secara nyata.

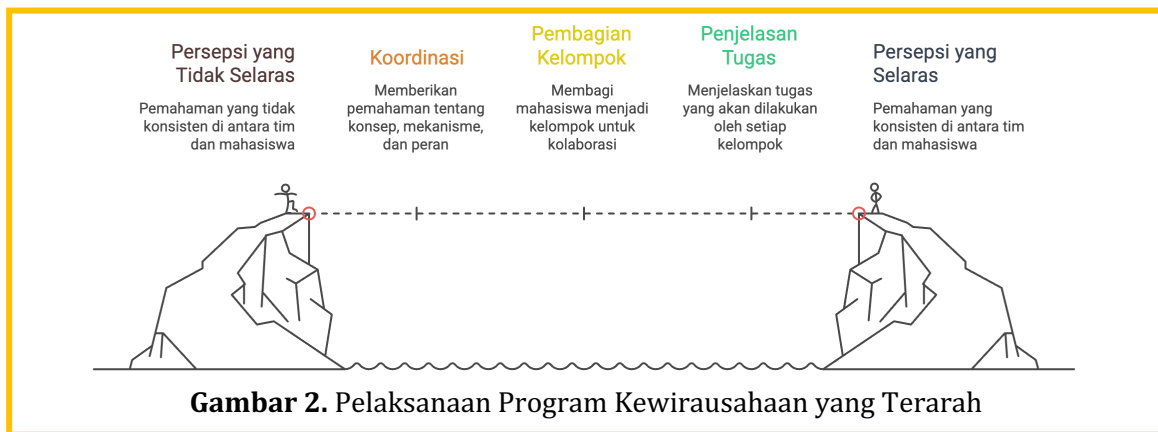
**3. Hasil dan Pembahasan**

Pelaksanaan program pengembangan kreativitas mahasiswa dalam kegiatan kewirausahaan menunjukkan beberapa capaian penting yang terlihat pada setiap tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan. Setiap tahap kegiatan memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan, serta kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk makanan. Proses yang dimulai dari tahap persiapan hingga tahap produksi memungkinkan mahasiswa memperoleh pengalaman belajar secara langsung dalam kegiatan kewirausahaan. Hasil kegiatan tersebut dapat diuraikan melalui beberapa poin berikut:

**Terlaksananya tahap persiapan kegiatan dengan baik**

Tahap persiapan merupakan bagian awal yang sangat penting dalam pelaksanaan kegiatan pengembangan kreativitas mahasiswa melalui program kewirausahaan kampus. Pada tahap ini dilakukan perencanaan kegiatan secara matang agar seluruh rangkaian program dapat berjalan dengan baik. Perencanaan meliputi penentuan tujuan kegiatan, penyusunan jadwal pelaksanaan, serta penyiapan berbagai kebutuhan yang diperlukan selama kegiatan berlangsung. Perencanaan yang sistematis membantu tim pelaksana dalam mengarahkan kegiatan sehingga dapat dilaksanakan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Kegiatan persiapan juga melibatkan proses koordinasi antara tim pelaksana dan mahasiswa yang akan mengikuti program kewirausahaan. Koordinasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada mahasiswa mengenai konsep kegiatan, mekanisme pelaksanaan, serta peran yang akan mereka jalankan selama kegiatan berlangsung. Proses ini membantu menciptakan kesamaan persepsi antara seluruh pihak yang terlibat sehingga kegiatan dapat dilaksanakan secara terarah. Selain itu, tahap persiapan juga mencakup pembagian kelompok mahasiswa serta penjelasan mengenai tugas yang akan dilakukan oleh setiap kelompok. Pembagian kelompok bertujuan untuk memudahkan pelaksanaan kegiatan serta mendorong mahasiswa untuk bekerja sama dalam mengembangkan ide produk makanan. Melalui kerja sama dalam kelompok, mahasiswa dapat saling bertukar gagasan dan mengembangkan kreativitas dalam merancang produk yang akan dihasilkan.



**Gambar 2.** Pelaksanaan Program Kewirausahaan yang Terarah

Gambar tersebut menunjukkan proses pelaksanaan program kewirausahaan yang terarah melalui tahapan koordinasi yang sistematis antara tim pelaksana dan mahasiswa. Pada kondisi awal sering muncul persepsi yang tidak selaras antara tim pelaksana dan peserta kegiatan, terutama terkait pemahaman mengenai tujuan program, mekanisme pelaksanaan, serta peran yang harus dijalankan oleh masing-masing pihak. Untuk mengatasi kondisi tersebut, dilakukan proses koordinasi yang bertujuan memberikan pemahaman yang jelas mengenai konsep kegiatan, alur pelaksanaan, serta tanggung jawab yang akan dijalankan oleh mahasiswa selama kegiatan kewirausahaan berlangsung.

Tahapan selanjutnya dilakukan melalui pembagian kelompok mahasiswa untuk mendorong kolaborasi dalam pengembangan ide produk serta penjelasan tugas yang harus dilaksanakan oleh setiap kelompok. Proses ini membantu mahasiswa memahami peran masing-masing sehingga kegiatan dapat berjalan lebih terarah dan terorganisasi. Melalui koordinasi, pembagian kelompok, dan penjelasan tugas yang jelas, persepsi antara tim pelaksana dan mahasiswa menjadi lebih selaras. Keselarasan pemahaman tersebut menjadi faktor penting dalam mendukung kelancaran pelaksanaan program kewirausahaan serta meningkatkan efektivitas kegiatan yang dilaksanakan. Pelaksanaan tahap persiapan yang baik memberikan dampak positif terhadap kelancaran seluruh rangkaian kegiatan kewirausahaan. Kesiapan yang matang dari segi perencanaan, koordinasi, serta pembagian tugas membantu menciptakan proses kegiatan yang lebih terstruktur dan efektif. Dengan demikian, mahasiswa dapat mengikuti setiap tahapan kegiatan secara optimal dan memperoleh pengalaman belajar yang lebih bermakna dalam mengembangkan kreativitas dan keterampilan kewirausahaan.

### **Mahasiswa mampu merancang ide produk makanan yang inovatif**

Tahap sosialisasi dan pembekalan merupakan bagian penting dalam pelaksanaan program kewirausahaan mahasiswa. Pada tahap ini mahasiswa diberikan pemahaman dasar mengenai konsep kewirausahaan, pentingnya kreativitas dalam menciptakan peluang usaha, serta langkah-langkah dalam mengembangkan produk yang memiliki nilai jual. Materi yang disampaikan bertujuan untuk memberikan landasan pengetahuan kepada mahasiswa sebelum mereka memasuki tahap praktik pengembangan produk.

Kegiatan pembekalan juga membantu mahasiswa memahami bahwa kewirausahaan tidak hanya berkaitan dengan kegiatan menjual produk, tetapi juga mencakup proses perencanaan, inovasi, serta kemampuan melihat peluang pasar. Mahasiswa diberikan penjelasan mengenai pentingnya kreativitas dalam menciptakan produk makanan yang menarik dan berbeda dari produk yang sudah ada. Pemahaman ini diharapkan dapat mendorong mahasiswa untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan ide usaha yang mereka miliki. Selain memberikan pemahaman teoritis, kegiatan sosialisasi juga menjadi sarana untuk memotivasi mahasiswa agar lebih aktif dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan kewirausahaan. Diskusi yang dilakukan selama kegiatan memungkinkan mahasiswa untuk bertukar ide serta menyampaikan gagasan mengenai produk yang ingin mereka kembangkan. Proses ini membantu menumbuhkan minat mahasiswa terhadap kegiatan kewirausahaan serta meningkatkan keterlibatan mereka dalam kegiatan yang dilaksanakan.

Pelaksanaan tahap sosialisasi dan pembekalan memberikan dampak positif terhadap kesiapan mahasiswa dalam mengikuti kegiatan selanjutnya. Mahasiswa menjadi lebih memahami tujuan program serta tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan. Pemahaman tersebut membantu mahasiswa dalam mengembangkan ide produk makanan secara lebih terarah sehingga proses pengembangan produk dapat berjalan dengan lebih efektif dan terstruktur. Pemahaman yang diperoleh pada tahap ini juga mendorong mahasiswa untuk lebih aktif dalam merancang konsep produk yang akan dikembangkan pada tahap berikutnya. Mahasiswa mulai mempertimbangkan berbagai aspek penting seperti jenis produk, bahan yang digunakan, tampilan produk, serta potensi pasar dari produk yang dihasilkan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pembekalan tidak hanya meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang kewirausahaan, tetapi juga membantu mereka

mempersiapkan diri secara lebih matang dalam mengembangkan kreativitas dan inovasi produk makanan.

### **Mahasiswa mampu memproduksi dan mengemas produk makanan secara mandiri**

Mahasiswa mampu memproduksi dan mengemas produk makanan secara mandiri setelah melalui tahap perancangan ide produk yang telah disusun sebelumnya. Pada tahap produksi dan pengembangan produk, mahasiswa mulai mempraktikkan secara langsung proses pembuatan makanan sesuai dengan konsep yang telah direncanakan. Kegiatan ini memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa dalam mengolah bahan makanan, mengatur proses produksi, serta memastikan kualitas produk yang dihasilkan.

Proses produksi dilakukan secara berkelompok sehingga mahasiswa dapat saling bekerja sama dalam menyelesaikan setiap tahapan pembuatan produk. Setiap anggota kelompok memiliki peran masing-masing, mulai dari menyiapkan bahan, mengolah produk, hingga menata hasil akhir produk yang telah dibuat. Pendampingan dari tim pelaksana membantu mahasiswa memahami teknik pengolahan yang tepat serta memberikan arahan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Selain proses produksi, mahasiswa juga belajar mengenai pentingnya pengemasan produk sebagai salah satu faktor yang dapat meningkatkan daya tarik produk makanan. Mahasiswa mencoba menata dan mengemas produk dengan tampilan yang menarik agar lebih mudah dikenali dan diminati oleh konsumen. Proses pengemasan ini membantu mahasiswa memahami bahwa tampilan produk merupakan bagian penting dalam kegiatan usaha, terutama dalam menarik minat pembeli.



**Gambar 3.** Produk makanan secara mandiri

Hasil dari tahap produksi dan pengembangan produk menunjukkan bahwa mahasiswa mampu menghasilkan berbagai jenis produk makanan yang memiliki tampilan menarik dan nilai jual. Produk yang dihasilkan tidak hanya menunjukkan kreativitas mahasiswa dalam mengolah bahan makanan, tetapi juga mencerminkan kemampuan mereka dalam mengemas dan menyajikan produk secara lebih profesional. Pengalaman ini memberikan pembelajaran praktis bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan kewirausahaan di bidang kuliner.

## **4. Kesimpulan**

Pelaksanaan program pengembangan kreativitas mahasiswa melalui kegiatan kewirausahaan kampus menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat berjalan dengan baik melalui tahapan yang terstruktur. Tahap persiapan, sosialisasi dan pembekalan, perancangan produk, hingga tahap produksi memberikan pengalaman belajar yang komprehensif bagi mahasiswa. Setiap tahapan kegiatan berperan penting dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai konsep kewirausahaan sekaligus memberikan kesempatan bagi mereka untuk mengembangkan ide dan kreativitas dalam menciptakan produk makanan. Kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan mahasiswa dalam mengolah dan mengemas produk makanan. Mahasiswa mampu mempraktikkan secara langsung proses

produksi, bekerja sama dalam kelompok, serta mengembangkan inovasi produk yang memiliki tampilan menarik dan nilai jual. Proses tersebut membantu mahasiswa memahami bahwa kewirausahaan tidak hanya berkaitan dengan teori, tetapi juga membutuhkan kreativitas, keterampilan, serta kemampuan dalam melihat peluang usaha. Secara umum, program kewirausahaan kampus menjadi sarana yang efektif dalam menumbuhkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Melalui pengalaman praktik dalam merancang, memproduksi, dan mengemas produk makanan, mahasiswa memperoleh bekal keterampilan yang dapat mendukung kemandirian serta membuka peluang usaha di masa depan. Kegiatan ini diharapkan dapat terus dikembangkan sebagai bagian dari upaya meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

### Daftar Pustaka

- Alma, B. (2018). *Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta.
- Ananda, A., & Rafida, T. (2017). *Pengantar kewirausahaan: Rekayasa akademik melahirkan entrepreneur*. Medan: Perdana Publishing.
- Bygrave, W. D., & Zacharakis, A. (2014). *Entrepreneurship* (3rd ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Drucker, P. F. (2015). *Innovation and entrepreneurship: Practice and principles*. New York: Harper & Row.
- Hendro. (2011). *Dasar-dasar kewirausahaan: Panduan bagi mahasiswa untuk mengenal, memahami, dan memasuki dunia bisnis*. Jakarta: Erlangga.
- Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship* (10th ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Kasmir. (2016). *Kewirausahaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kuratko, D. F. (2016). *Entrepreneurship: Theory, process, and practice* (10th ed.). Boston: Cengage Learning.
- Lambing, P., & Kuehl, C. (2015). *Entrepreneurship* (4th ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Meredith, G. G., Nelson, R. E., & Neck, P. A. (2012). *Kewirausahaan: Teori dan praktik*. Jakarta: PPM.
- Mulyani, E. (2014). Pengembangan pendidikan kewirausahaan di perguruan tinggi. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 20(2), 215–230.
- Saiman, L. (2015). *Kewirausahaan: Teori, praktik, dan kasus-kasus*. Jakarta: Salemba Empat.
- Scarborough, N. M., & Cornwall, J. R. (2016). *Essentials of entrepreneurship and small business management* (8th ed.). Boston: Pearson.
- Suryana, & Bayu, K. (2015). *Kewirausahaan: Pendekatan karakteristik wirausahawan sukses*. Jakarta: Kencana.
- Suryana. (2017). *Kewirausahaan: Pedoman praktis, kiat dan proses menuju sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tarno, T., Yusnan, M., & Al'Imran, Y. M. A. P. (2022). Pendampingan Pengajaran Mahasiswa Pgsd Fkip Um Buton Di Sd Negeri 2 Wameo. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 75-81.
- Timmons, J. A., & Spinelli, S. (2013). *New venture creation: Entrepreneurship for the 21st century* (9th ed.). New York: McGraw-Hill.

- Wahyuni, S. (2019). Pengembangan kreativitas mahasiswa melalui pembelajaran kewirausahaan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 12(1), 45–53.
- Yohnson. (2018). Peran pendidikan kewirausahaan dalam menumbuhkan jiwa entrepreneur mahasiswa. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 20(1), 1–8.
- Yusuf, M., & Sari, D. (2020). Pengembangan produk makanan sebagai strategi pembelajaran kewirausahaan mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Bisnis dan Manajemen*, 6(2), 120–128.
- Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2008). *Essentials of entrepreneurship and small business management*. New Jersey: Pearson Education.