



JURNAL MUDABBIR

(Journal Research and Education Studies)

Volume 5 Nomor 2 Tahun 2025

<http://jurnal.permapendis-sumut.org/index.php/mudabbir> ISSN: 2774-8391



Analisis Proses Pengolahan dan Karakteristik *Sweety Dessert Box* Ditinjau dari Bahan, Bentuk, dan Teknik Penyajian

Meilinda Suriani Harefa¹, Syukri Hidayat², Mutiara Cristeofani Hutauruk³,
Widya Asmara⁴, Khairunnisa⁵, Tondang Raja Pangihutan Purba⁶

^{1,2,3,4,5,6} Pendidikan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan,
Indonesia

Email: meilinda@unimed.ac.id¹, syukriehd@unimed.ac.id²,
mutiarahutauruk086@gmail.com³, asmaraw808@gmail.com⁴,
knisaaa177@gmail.com⁵, tondangp68@gmail.com⁶

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pembuatan serta ciri khas *Dessert Box* dari segi bahan, bentuk, dan cara penyajian. *Dessert Box* adalah makanan manis modern yang semakin digemari karena memadukan rasa, tekstur, dan tampilan yang menarik. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan mengamati langsung seluruh proses pembuatan *Sweety Dessert Box*, mulai dari pemilihan bahan, teknik mencampur, pembuatan fla, penataan lapisan, hingga proses pendinginan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan yang digunakan seperti susu cair full cream, gula pasir, susu kental manis, keju, tepung maizena, serta Oreo dan biskuit sangat berpengaruh terhadap rasa creamy, aroma khas, dan tekstur fla yang lembut. Bentuk akhir produk menunjukkan struktur berlapis yang rapi dan kokoh, sementara teknik penyajian melalui pendinginan dan kemasan kedap udara membantu mempertahankan tampilan menarik serta kualitas rasa yang optimal. Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa proses pembuatan yang tepat dan pemilihan bahan berkualitas sangat memengaruhi kualitas *Dessert Box*, sehingga produk ini memiliki potensi dikembangkan sebagai usaha kuliner rumahan maupun UMKM.

Kata Kunci: *Dessert Box*, Proses Pengolahan, Bahan, Bentuk, Teknik Penyajian

ABSTRACT

This study looks at how *Dessert Boxes* are made and what makes them special, focusing on the ingredients, shape, and how they're presented. *Dessert Boxes* are popular modern sweets that mix great flavors, textures, and looks. The study uses a descriptive qualitative method, which means it closely observes the whole process of making *Sweety Dessert Box*, from choosing the ingredients, mixing them, preparing the filling, arranging the layers, to cooling the final product. The findings show that ingredients like full cream milk, granulated sugar, sweetened condensed milk, cheese, cornstarch, Oreos, and biscuits play a big role in creating a creamy taste, a unique smell, and a soft texture. The final shape of the *Dessert Box* has clean, strong layers, and the way it's cooled and packaged tightly helps keep it looking good and tasting best. Overall, the study shows that using the right process and high-quality ingredients makes a big difference in the quality of the *Dessert Box*, making it a good option for starting a home-based food business or a small company.

Keywords: *Dessert Box*, Processing Process, Ingredients, Shape, Serving Technique

PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner saat ini menunjukkan dinamika yang semakin pesat, ditandai dengan meningkatnya inovasi produk makanan, diversifikasi cita rasa, serta meningkatnya preferensi konsumen terhadap makanan yang tidak hanya enak tetapi juga menarik secara visual. Salah satu produk kuliner modern yang mengalami pertumbuhan popularitas cukup signifikan dalam beberapa tahun terakhir adalah *Dessert Box*. *Dessert Box* merupakan hidangan penutup yang terdiri dari kue, krim, mousse, atau puding yang dikemas dalam wadah kotak, sehingga memberikan sensasi rasa, tekstur, dan tampilan yang unik dibandingkan produk dessert konvensional. Kehadiran *Dessert Box* bukan hanya menjadi tren konsumsi, tetapi juga menjadi peluang usaha karena mudah diproduksi, memiliki umur simpan yang baik, serta digemari oleh berbagai kalangan usia.

Konsumen di era sekarang cenderung lebih selektif dalam memilih makanan. Tidak cukup hanya enak, produk makanan juga harus memenuhi aspek tampilan, kebersihan, dan kualitas bahan. Hal ini membuat *Dessert Box* semakin diminati karena kombinasi lapisan di dalam kotak menciptakan daya tarik visual yang menggugah selera. Selain itu, penataan bahan dan estetika penyajiannya menjadi aspek penting yang mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan nilai jual produk. Kondisi ini mendorong para pelaku usaha untuk berkompetisi dalam menciptakan *Dessert Box* yang unggul dari segi rasa, bentuk, dan teknik penyajian.

Dalam proses produksi, *Dessert Box* memiliki prosedur pengolahan yang melibatkan beberapa tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses pembuatan sponge cake atau puding sebagai dasar, pembuatan whipped cream atau mousse sebagai lapisan pengikat, hingga teknik perakitan lapisan di dalam wadah.

Setiap tahapan pengolahan memiliki pengaruh langsung terhadap karakteristik akhir produk. Misalnya, teknik pengocokan krim akan menentukan kelembutan tekstur, pemilihan coklat menentukan intensitas rasa, serta waktu pendinginan memengaruhi kestabilan struktur lapisan. Oleh karena itu, analisis yang komprehensif terhadap proses pengolahan menjadi penting dilakukan agar *Dessert Box* memiliki kualitas konsisten dan sesuai standar.

Karakteristik *Dessert Box* tidak dapat dipisahkan dari tiga indikator utama, yaitu bahan, bentuk, dan teknik penyajian. Bahan sebagai komponen dasar menentukan cita rasa, aroma, tekstur, dan daya simpan produk. Bentuk atau tampilan visual menjadi aspek yang menarik perhatian konsumen pertama kali, terutama dalam konteks pemasaran produk kuliner melalui media sosial. Sementara itu, teknik penyajian mencakup penataan lapisan, penempatan topping, pemilihan ukuran kemasan, hingga penyimpanan suhu tertentu yang dapat memengaruhi pengalaman konsumsi. Ketiga aspek tersebut saling berkaitan dan bersama-sama membentuk standar kualitas *Dessert Box*.

Meskipun fenomena *Dessert Box* sudah dikenal oleh masyarakat, kajian akademik yang mendalami produk ini secara spesifik berdasarkan analisis bahan, bentuk, teknik pengolahan, serta teknik penyajian masih terbatas. Mayoritas penelitian lebih mengarah pada minat beli konsumen, strategi pemasaran, atau evaluasi usaha, sedangkan penelitian mengenai kualitas produk berdasarkan proses pengolahan jarang dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi penting untuk memberikan gambaran ilmiah mengenai bagaimana proses pengolahan memengaruhi karakteristik *Dessert Box*, serta bagaimana kualitas bahan, estetika bentuk, dan teknik penyajian membentuk persepsi konsumen terhadap nilai produk kuliner modern.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan *Dessert Box* dan karakteristiknya dari aspek bahan, bentuk, serta teknik penyajian, sehingga dapat memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai standar kualitas *Dessert Box* dalam konteks industri kuliner saat ini. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha, akademisi, serta praktisi kuliner dalam pengembangan produk *Dessert Box* yang tidak hanya lezat, tetapi juga berkualitas tinggi secara estetis dan higienis, serta mampu memenuhi preferensi konsumen di era modern.

METODE PENELITIAN

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis proses pengolahan serta karakteristik produk *Dessert Box* berdasarkan bahan, bentuk, dan teknik penyajiannya. Pendekatan ini dipilih karena penelitian dilakukan secara langsung melalui pembuatan sampel dan observasi proses.

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Jl. Teratai Dalam, Kenangan Baru, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. Proses pembuatan sampel dan pengumpulan data dilakukan pada waktu yang telah ditentukan oleh peneliti.

3. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode berikut:

a. Observasi

Mengamati langsung proses pengolahan *Dessert Box*, perubahan bahan, tekstur, bentuk, dan tampilan produk akhir.

b. Dokumentasi

Mengumpulkan bukti berupa foto proses pembuatan, bahan yang digunakan, komposisi, serta tampilan akhir *Dessert Box*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengolahan *Sweet Dessert Box*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan *Sweet Dessert Box* dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan yang dilakukan secara teratur. Alat yang digunakan meliputi kompor, panci, mangkok, sendok, cooper, gelas ukur, serta parutan keju. Semua alat pastinya dalam kondisi bersih untuk menjaga kualitas produk dan menghindari kontaminasi silang. Bahan utama yang disiapkan terdiri atas susu cair full cream, gula pasir, keju parut, susu kental manis, dan tepung maizena. Tahap persiapan ini sangat penting karena ketepatan pemilihan serta penakaran bahan memengaruhi tekstur, rasa, dan kestabilan dessert yang dihasilkan. Pada tahap ini, prinsip sanitasi dan *mise en place* diterapkan dengan baik sehingga proses selanjutnya berjalan teratur.

Tahapan berikutnya adalah proses pencampuran bahan-bahan dasar. Pencampuran dilakukan dengan menggabungkan gula pasir, keju parut, susu kental manis, Oreo yang dihancurkan, biskuit, serta susu cair full cream. Campuran ini bertujuan menciptakan cita rasa manis-gurih serta aroma khas yang menjadi karakteristik dessert Oreo. Dalam penelitian, pencampuran bahan dilakukan secara merata sehingga tidak ada gumpalan maupun bagian yang terlalu pekat. Selain itu, pembuatan fla dilakukan secara terpisah, dimulai dengan melarutkan tepung maizena

menggunakan air, kemudian dipanaskan dengan api kecil. Proses pemanasan ini memicu terjadinya gelatinisasi tepung maizena sehingga fla mulai mengental. Setelah larutan fla mendidih dan mengental, campuran bahan-bahan sebelumnya dimasukkan dan diaduk hingga merata. Observasi menunjukkan bahwa teknik ini menghasilkan fla dengan tekstur halus, lembut, dan homogen, mencerminkan hasil gelatinisasi pati yang optimal.

Tahap paling menentukan dalam proses pengolahan adalah penyusunan lapisan (layering) di dalam kemasan box. Layer pertama adalah campuran Oreo dan biskuit yang telah dihancurkan, memberikan tekstur dasar yang sedikit renyah sebagai penyeimbang kelembutan fla. Layer kedua adalah fla yang sudah dimasak, dituang perlahan untuk menjaga struktur lapisan pertama tetap stabil. Layer ketiga kembali menggunakan Oreo dan biskuit sebagai penguat tekstur dan penambah aroma khas. Layer terakhir kembali diisi fla sehingga menghasilkan tampilan berlapis yang konsisten. Berdasarkan pengamatan, layering tersusun rapi dan tidak terjadi pencampuran antara lapisan padat dan lapisan fla. Hal ini menunjukkan bahwa konsistensi fla sudah tepat, tidak terlalu cair sehingga tidak meresap ke bagian bawah, dan tidak terlalu padat sehingga mudah diratakan.

Tahap akhir dalam pengolahan adalah proses pendinginan dan penyelesaian. *Dessert Box* yang telah dilapis dimasukkan ke dalam lemari pendingin untuk memberikan waktu stabilisasi tekstur. Proses pendinginan selama beberapa jam membuat fla mengeras dengan baik serta memperkuat struktur lapisan. Setelah itu, produk ditutup rapat agar tetap bersih dan siap dipasarkan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa *Sweety Dessert Box* memiliki tekstur lembut khas dessert Oreo, dengan aroma yang harum dan menarik perhatian. Aroma tersebut berasal dari perpaduan susu, keju, Oreo, dan fla yang diproses pada suhu yang tepat sehingga tidak menyebabkan aroma gosong atau terlalu manis. Secara keseluruhan, proses pengolahan menunjukkan bahwa pemilihan bahan, teknik pencampuran, pengendalian suhu, dan ketelitian saat layering sangat memengaruhi keberhasilan produk, baik dari segi estetika maupun kualitas sensori.

Setelah semua lapisan selesai disusun di dalam box, produk *Sweety Dessert Box* terlebih dahulu dibiarkan pada suhu ruangan hingga uap panasnya hilang. Proses ini penting untuk mencegah kondensasi air di dalam kemasan yang dapat memengaruhi tekstur dan daya simpan produk. Setelah dessert cukup dingin, box barulah ditutup rapat agar tetap bersih dan rasa tidak berubah. Selanjutnya, dessert dimasukkan ke dalam lemari pendingin untuk mempercepat proses penyet dan pemadatan fla sehingga menghasilkan tekstur yang lebih stabil, lembut, dan creamy saat disajikan. Proses pendinginan ini juga memperkuat aroma khas dessert Oreo yang manis dan harum, sehingga produk siap dipasarkan dalam kondisi terbaik.

2. Karakteristik Bahan yang Digunakan

Karakteristik bahan dalam pembuatan *Sweety Dessert Box* merupakan aspek penting yang menentukan kualitas, tekstur, rasa, serta kestabilan produk. Setiap bahan yang digunakan memiliki fungsi dan sifat tertentu, sehingga pemilihan bahan perlu dilakukan secara hati-hati. Dalam penelitian ini, bahan utama yang digunakan meliputi susu cair full cream, gula pasir, keju parut, susu kental manis, tepung maizena, Oreo dan biskuit, serta air sebagai pelarut. Secara umum, bahan-bahan ini dipilih karena mampu menghasilkan tekstur fla yang lembut, rasa yang seimbang, serta aroma yang khas sesuai dengan karakter *Dessert Box* modern.



Gambar 1. Bahan yang digunakan

Susu cair *full cream* berperan sebagai komponen utama yang memberikan kelembutan dan rasa gurih pada fla. Kandungan lemak susu yang lebih tinggi dibandingkan susu low fat membantu membentuk tekstur fla yang lebih creamy dan stabil saat dipanaskan. Protein dalam susu juga berinteraksi dengan tepung maizena selama proses pemasakan, menghasilkan struktur gel lembut yang menjadi ciri khas fla pada *Dessert Box*. Selain itu, susu berkontribusi pada aroma khas susu yang menyatu dengan bahan lain tanpa mendominasi rasa.

Gula pasir digunakan sebagai pemanis sekaligus pengatur tekstur. Selama proses produksi fla, gula mengalami pelarutan dan bercampur dengan komponen susu sehingga menciptakan rasa manis yang merata. Fungsi lain gula adalah menambah kekentalan dan membantu menjaga kelembutan fla saat didinginkan. Dalam *Dessert Box* ini, penggunaan gula tidak berlebihan sehingga tetap menjaga keseimbangan rasa manis dari susu kental manis dan topping Oreo. Susu kental manis juga menjadi sumber manis dan memberikan cita rasa khas creamy yang lebih pekat.

Kandungan gulanya yang tinggi membuat fla lebih stabil ketika disimpan di lemari pendingin. Bahan ini berfungsi sebagai penambah kekayaan rasa, terutama untuk menciptakan rasa manis yang konsisten. Tekstur susu kental manis yang lebih kental sangat membantu memperkuat body fla sehingga lapisan *Dessert Box* tidak mudah mencair. Keju parut ditambahkan untuk memberikan aroma gurih dan memperkaya cita rasa fla. Keju mengandung lemak dan protein yang mampu meningkatkan kekentalan serta menghasilkan sensasi lembut pada tekstur. Ketika dicampurkan ke dalam adonan, keju perlahan meleleh dan menyatu dengan susu, memberi aroma wangi khas keju yang lembut, tidak terlalu menyengat, tetapi cukup menonjol sebagai karakter *Sweet Dessert Box*.

Tepung maizena merupakan bahan pengental utama yang menentukan keberhasilan fla. Karbohidrat maizena mudah mengembang saat dipanaskan, menghasilkan gel yang lembut dan halus. Tepung maizena dipilih karena mampu menciptakan stabilitas fla yang baik tanpa meninggalkan rasa tepung apabila dimasak dengan benar. Konsistensi fla yang dihasilkan menjadi lebih padat, namun tetap lembut dan mudah menyatu dengan lapisan Oreo dan biskuit. Oreo dan biskuit berfungsi sebagai lapisan dasar serta komponen struktur *Dessert Box*. Teksturnya yang mudah hancur dan rasanya yang manis membuatnya cocok dijadikan base atau topping pada dessert. Ketika disusun dalam lapisan, Oreo dan biskuit menyerap sedikit kelembapan dari fla, menghasilkan perpaduan tekstur lembut tetapi tetap memiliki sedikit crumble yang menjadi ciri khas *Dessert Box* modern.

Secara keseluruhan, karakteristik bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Sweet Dessert Box* saling melengkapi satu sama lain. Kombinasi susu, gula, keju, maizena, dan biskuit memungkinkan terciptanya produk dessert dengan

tekstur lembut, rasa manis-cream yang seimbang, serta aroma yang harum. Interaksi antar bahan selama proses pemasakan dan penyusunan lapisan menghasilkan profil sensori yang stabil dan sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu menghasilkan *Dessert Box* beraroma khas, bertekstur lembut, serta memiliki struktur lapisan yang menarik

3. Bentuk dan Struktur Produk Jadi

Bentuk dan struktur akhir produk *Sweety Dessert Box* merupakan hasil dari proses pengolahan dan kombinasi bahan yang digunakan. Secara keseluruhan, produk memiliki tampilan berlapis (*layered dessert*) yang tersusun rapi dalam wadah box bening, sehingga seluruh lapisan dapat terlihat dengan jelas. Struktur bertingkat ini menjadi ciri khas *Dessert Box* modern dan juga menjadi daya tarik visual bagi konsumen. Pada produk ini, lapisan terdiri dari kombinasi Oreo dan biskuit sebagai dasar, diikuti oleh fla lembut sebagai lapisan tengah, lalu diulang kembali hingga terbentuk empat lapis dengan komposisi yang seimbang.



Gambar 2. Bentuk & Struktur Produk *Sweety Dessert*

Lapisan pertama berupa Oreo dan biskuit yang dihancurkan membentuk struktur dasar dessert. Bentuk crumble yang tidak terlalu halus memberikan tekstur yang sedikit berpasir namun tetap lembut, sehingga mampu menahan tekanan dari lapisan di atasnya. Struktur ini juga berfungsi sebagai pondasi yang membuat tampilan dessert lebih kokoh saat dipindahkan atau disimpan. Selain itu, warna gelap Oreo menciptakan kontras yang menarik dengan warna fla yang lebih cerah, sehingga menambah nilai estetik produk.

Lapisan kedua adalah fla yang memiliki tekstur lembut, kental, dan creamy. Fla ini tersusun secara merata dan halus berkat proses pemasakan maizena dan susu pada suhu terkontrol. Struktur fla yang stabil membantu mempertahankan bentuk dessert saat disusun di dalam box. Ketika disendok, fla tidak mudah pecah atau cair, menunjukkan konsistensi gel yang berhasil dibentuk dari interaksi antara maizena dan komponen susu. Ketebalan lapisan fla yang tidak berlebihan menjaga keseimbangan antara rasa manis-gurih dan tekstur crumble Oreo, sehingga setiap suapan memiliki kombinasi rasa yang harmonis. Lapisan ketiga kembali diisi oleh Oreo dan biskuit, memperkuat struktur keseluruhan dessert.

Pengulangan lapisan ini menciptakan kesan visual berulang yang mempercantik tampilan. Struktur ganda oreo-fla-oreo ini juga memberikan variasi tekstur yang menarik ketika dikonsumsi. Ketika fla masih hangat, bagian Oreo sedikit melunak, namun setelah melalui tahap pendinginan, lapisan ini kembali stabil dengan kelembutan yang pas untuk menghasilkan sensasi *melt-in-mouth*.

Lapisan keempat atau lapisan terakhir kembali berupa fla yang diratakan hingga permukaan box. Fla pada bagian atas memberikan tampilan akhir yang bersih dan mengilap, menambah estetika dessert secara keseluruhan. Pada tahap akhir ini, sebelum penutupan, fla telah mencapai suhu yang lebih rendah setelah melalui proses

pendinginan, sehingga tampilan permukaan menjadi lebih halus dan tidak menghasilkan uap yang dapat merusak kejernihan tutup box.

Secara keseluruhan, bentuk produk jadi menunjukkan struktur berlapis yang rapi dan seimbang. Setiap lapisan memiliki ketebalan yang teratur sehingga tidak menimbulkan tekanan berlebihan pada lapisan di bawahnya. Stabilitas struktur juga meningkat setelah produk melewati proses pendinginan di lemari es, karena suhu rendah membantu memperkokoh fla serta mengikat kelembapan antara fla dan Oreo. Hasil akhir menunjukkan bahwa produk memiliki tekstur lembut, aroma yang wangi, dan bentuk yang stabil, mencerminkan keberhasilan proses formulasi dan tahapan pengolahan yang dilakukan.



Gambar 3. Produk Sweety Dessert

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terkait proses pembuatan *Sweety Dessert Box*, dapat disimpulkan bahwa produk ini dapat dihasilkan melalui tahapan produksi yang teratur dan pemilihan bahan yang tepat. Prosesnya dimulai dari persiapan alat dan bahan, kemudian dilanjutkan dengan pencampuran bahan utama, pembuatan fla, penyusunan lapisan di dalam box, hingga tahap pendinginan dan penyimpanan. Setiap tahapan berperan penting dalam membentuk bentuk, tekstur, dan rasa akhir produk.

Bahan-bahan yang digunakan seperti susu cair full cream, gula pasir, keju, susu kental manis, tepung maizena, serta Oreo dan biskuit memberikan kontribusi besar dalam membentuk cita rasa manis creamy yang seimbang, aroma yang menarik, serta struktur fla yang lembut dan stabil.

Struktur akhir produk menunjukkan lapisan yang rapi dan proporsional serta tetap stabil setelah melalui proses pendinginan. Teknik penyajian yang memperhatikan suhu, kebersihan, dan proses pendinginan akhir membantu menjaga kualitas sensorik produk, sehingga *Sweety Dessert Box* memiliki tampilan menarik, tekstur lembut, dan aroma yang khas.

Secara umum, penelitian ini menunjukkan bahwa *Sweety Dessert Box* dapat diproduksi dengan metode yang sederhana namun tetap menghasilkan produk berkualitas baik, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner rumahan atau usaha kecil menengah (UMKM).

SARAN

1. Pengembangan Variasi Rasa: Untuk meningkatkan daya tarik konsumen, pengembangan varian rasa seperti matcha, cokelat, strawberry, atau taro dapat menjadi alternatif inovasi produk.
2. Standarisasi Takaran Bahan: Diperlukan standarisasi komposisi bahan yang lebih terukur agar kualitas produk tetap konsisten pada setiap pembuatan, terutama dalam jumlah fla dan ketebalan lapisan.

3. Peningkatan Teknik Pengemasan: Penggunaan box yang lebih kedap udara serta label informasi produk (tanggal produksi, komposisi, dan masa simpan) dapat meningkatkan nilai jual dan profesionalisme produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Abas Sunarya Sudaryono, (2011). Kewirausahaan. Esvfand.
- Afolabi, J. A. (2022). Financial Development, Trade Openness, and Economic Growth in Nigeria. *Iranian Economic Review*, 26(1), 237–254.
- Ahmadi, S. (2022). Buku ajar kewirausahaan. Malang: Ahlimedia Press.
- Aimar, D. A., & Sinaga, T. H. (2025). Penerapan sistem informasi penjualan dessert berbasis web dengan pendekatan POAC. *Neptunus: Jurnal Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi*, 3(3), 201–218.
- Amalia, F. R. (2023). Pelatihan Pembuatan *Dessert Box* Sehat Berbahan Dasar Tahu Untuk Ibu-Ibu PKK Desa Labanasem Dalam Rangka Mendukung UMKM. *Madaniya*, 1676-1680.
- Amina, Z. F., Irawanto, R., & Firmansyah, N. W. (2023). Perancangan identitas visual usaha dessert Pufflicious. *JoLLA: Journal of Language, Literature, and Arts*, 3(1), 132–147.
- Anonymous. (2022). Pemanfaatan Rempah Andaliman sebagai Ice Cream Dessert. *The Sages Journal*, 1(1), 22–26.
- Dessyana, Agnes, Dkk. 2017. The Influence of Innovation and Entrepreneurial Self-Efficacy to Digital Startup Success. *International Research Journal of Business Studies*.
- Diandra, N. M. A. P., & Rahanatha, G. B. (2024). Pengaruh content marketing, harga, dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian (Studi pada produk *Dessert Box Bittersweet* by Najla di Kota Denpasar). *Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 20(3), 48–65.
- Dr. Muhammad Hasan, S. M. et.al. (2022). Pendidikan Kewirausahaan. Sukoharjo: Tahta Media Group.
- Herry Mokoginta, S. M. et.al. (2025). Buku Referensi Kewirausahaan. Padang: Menara Press Indonesia.
- E. Nurmayani, A. Tajrian, dan B. S. Z. T. Isropiani, (2025). “Penciptaan Nilai Pelayanan Digital Pada Produk Tahu Bakso Topping Untuk Menjangkau Pelanggan Lebih Luas,” *J. Abdi Popul.*, vol. 6, no. 2, hal. 113–120.
- Fatmah, F., Supriyanto, E., Budiman, D., Maichal, dkk. (2024). *UMKM & Kewirausahaan (Panduan Praktis)*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Febrianti, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Puding Cokelat Lapis Daun Kelor Sebagai Hidangan Penutup (Dessert) Yang Sehat. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 24-30.
- Firdaus, M. I. N., & Rush, D. I. (2023). Peran orientasi kewirausahaan pada pembelajaran dalam meningkatkan kreativitas lulusan. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 8(1).
- Indrahti, S., Maziyah, S., & Alamsyah. (2021). Jiwa kewirausahaan dan strategi keberhasilan dalam penjualan. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 5(1), 17.
- Kintoko, N. D. R., & Saputra, R. K. (2023). Kewirausahaan. Yogyakarta: UPY Press – Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Latief, M. J. (2017). Kewirausahaan: Kiat sukses menjadi wirausaha. Citapustaka Media.

- Litazary, F., Trisna Devi, A. O., & Indriastiningsih, E. (2024). Pengembangan produk dengan mempertimbangkan preferensi konsumen. *Proceeding Mercu Buana Conference on Industrial Engineering*, 6, 182-190.
- Mulyadi. (2011). *Kewirausahaan: Bertindak Kreatif dan Inovatif*. Rafah Press.
- N. F. Qhoirunnisa Abdul Malik, E. Gibran, A. Wati, R. Rizka, dan D. W. Rachmawati, "Penyuluhan Digital Marketing UMKM Bakso Rumahan Berbasis Internet Dan Media Sosial di RT. 18 Talang Jambe, Sukarami Palembang," *J. Pengabd. Masy.*, vol. 2, no. 1, hal. 1-8, 2024.
- Noerhartati, E., & Jatiningrum, C. (2021). *Pendidikan Kewirausahaan di Indonesia*. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma Surabaya Press.
- Perencanaan dan Strategi Pengembangan Bisnis Puding Strawberry Cheesecake sebagai Inovasi Dessert Kekinian untuk Target Pasar Milenial. *Jurnal Bisnis dan Komunikasi Digital*, 2(4), 1-14.
- Persada, C., & Rusmiati, F. (2024). *Membangun Karakter Wirausahawan*. UPT Perpustakaan Universitas Lampung.
- Prasetyo, H., & Hermawan, H. (2025). Experiment on making *Dessert Boxes* through a combination of cassava and yoghurt. *Gastronary: Gastronomy and Culinary Art*, 4(1), 11-20.
- Rifa'i. (2018). *Wirausaha*. Direktorat Pembinaan SMK, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Safitri, R. A., Hidayati, I. N., Hamid, R. I. K., Tsalista, R., Rachmawati, G., & Faiziyah, N. (2022). Analisis break even point terhadap penjualan Dessertkurbg di kalangan anak remaja. *Javanica*, 1(2), 1-11.
- Sidauruk, E. R., Silaban, E. F., Alifia, R. A., Safitri, N. R., Nurjannah, R. M., Hidayat N, R., & Ikaningtyas, M. (2025).
- Stj, R. C. (2025). Pelatihan Pengolahan *Dessert Box* Matcha Lokal Dari Daun Singkong Sebagai Culinary Signature Product Umkm Di Bappeda Kota Depok. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (PEKAMAS)* , 104-113.
- Suarna, I. F., Marhamah, M., & Nurhalijah, I. S. (2024). Peran Kewirausahaan dalam Mendorong Pertumbuhan UMKM melalui E-Commerce di Desa Bojong Kalapa. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 1(3), 177-184.
- Subur, H., Hasyim, S. H., Ratnah, S., Rajab, A., & Ampa, A. T. (2024). PKM kewirausahaan pembuatan dessert cup (puding coklat). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademik (JPMA)*, 2(2), 54-65.
- Widodo, A. S. (2012). *Buku Ajar Kewirausahaan: Start Your Own Business (Entrepreneur Agribusiness)*.
- Widodo, A.S (2012). *Buku Ajar Kewirausahaan Entrepreneur Agribusiness Start Your Own Bussiness*.In *Jaring Inspiratif*.
- Widodo, Z. D.,Umiyati, H., Adriansyah, T. M.,Yudawisastra, H.G.,dkk. (2022). *Kewirausahaan & Manajemen Usaha Kecil*. Penerbit WidinaBhakti Persada Bandung.
- Zaini, D. A. (2025). Analisis strategi pemasaran dalam upaya meningkatkan penjualan pada usaha dessert cheesecake. *ASIATEK: Jurnal Sains dan Teknik*, 2(1), 7-13.
- Zuhrinal & Siagian, M. (2024). Peran Kewirausahaan dalam Membangun dan Memajukan Perekonomian Bangsa, 2(1).