

MODEL USAHA BAKSO DAN NUGGET AYAM BERBASIS AUTHENTIC LEARNING UNTUK KEWIRAUSAHAAN SANTRI

**Chandra Utami Wirawati^{1*},
Dwi Eva Nirmagustina²,
Surfiana³,
Yatim Rahayu Widodo⁴, Sri
Handayani⁵**

1). 2). 3). 4) Program Studi
Teknologi Pangan, Politeknik
Negeri Lampung
5) Program Studi Pengelolaan
Agribisnis, Politeknik Negeri
Lampung

Article history

Received : 15 Februari 2026
Revised : 14 Maret 2026
Accepted : 5 Juni 2026

*Corresponding author

Chandra Utami Wirawati
Email : cutami@polinela.ac.id

Abstrak

Guna mengatasi kerentanan ekonomi akibat fluktuasi harga ayam hidup di Pondok Pesantren A.P.I Darul Ulum Lampung, dikembangkan usaha diversifikasi produk olahan berupa bakso dan nugget melalui metode pemberdayaan santri untuk meningkatkan nilai tambah serta kemandirian pesantren. Tujuan pengabdian ini adalah mengimplementasikan metode authentic learning di dalam pemberdayaan dan pelibatan santri Pesantren A.P.I. Darul Ulum pada mengembangkan sistem produksi bakso dan nugget ayam sebagai model usaha. Metode yang digunakan terdiri dari beberapa tahapan yaitu: tahap difusi ipteks melalui bimbingan teknis tentang pengolahan bakso dan nugget ayam, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan standarisasi produk guna menjamin kualitas hasil olahan tersebut. Selanjutnya, metode authentic learning diimplementasikan dengan memberikan tugas-tugas otentik yang melibatkan serta memberdayakan para santri secara langsung dalam seluruh proses produksi. Untuk memastikan efektivitas tugas tersebut, dilakukan tahap advokasi berupa pendampingan intensif terhadap aktivitas mandiri yang dilakukan santri. Rangkaian kegiatan ini diakhiri dengan tahap evaluasi menyeluruh untuk mengukur keberhasilan dan dampak dari seluruh metode yang telah dilaksanakan. Hasil Kegiatan PKM di Pesantren A.P.I. Darul Ulum menunjukkan bahwa metode authentic learning yang diimplementasikan mampu membawa perubahan pengetahuan, sikap, keterampilan dan entrepreneurship Santri melalui model usaha bakso dan nugget ayam. Hal ini ditunjukkan dari peningkatan hasil pretest dan posttest peserta terhadap 4 aspek penilaian, yaitu pemahaman teknik pengolahan bakso dan nugget, pemahaman standarisasi dan keamanan pangan, kemampuan pemasaran produk dan tumbuhnya jiwa wirausaha pada santri yang terlibat, masing-masing sebesar 31.6%, 40%, 31%, dan 24%. untuk Keberhasilan ini berpotensi untuk menjadi percontohan Program One Pesantren One Product (OPOP) kepada pesantren-pesantren lain di Povinsi Lampung.

Kata Kunci: Authentic Learning; Bakso Ayam; Enterpreneurship; Nugget Ayam

Abstract

Price fluctuations in the live chicken market have created economic vulnerabilities for Darul Ulum Islamic Boarding School in Lampung, highlighting the need for value-added business diversification. In response to this challenge, a community service program was implemented to empower students by developing value-added processed chicken products, specifically meatballs and nuggets, as a means of enhancing the boarding school's economic self-reliance. This program aimed to apply an authentic learning approach to actively engage students in establishing a production system for chicken meatballs and nuggets as a sustainable business model. The program was implemented through several stages, including the dissemination of science and technology via technical training on chicken meatball and nugget production, product standardization training to ensure product quality and food safety, authentic learning activities involving students directly in the production process, intensive mentoring through an advocacy approach, and comprehensive program evaluation. The results demonstrated that the authentic learning approach significantly improved students' knowledge, attitudes, practical skills, and entrepreneurial competencies. This improvement was reflected in the pre-test and post-test results across four assessment domains: understanding of chicken meatball and nugget processing techniques (31.6%), knowledge of food standardization and safety (40.0%), product marketing skills (31.0%), and entrepreneurial mindset development (25.0%). Overall, the program successfully strengthened students' entrepreneurial capacity while establishing a sustainable business model for the Islamic boarding school. Furthermore, this initiative has the potential to serve as a replicable model for the One Pesantren One Product (OPOP) program in other Islamic boarding schools across Lampung Province.

Keywords: Authentic Learning; Enterpreneurship; Chicken Meatballs; Chicken Nugget

PENDAHULUAN

Sebagai institusi pendidikan Pesantren A.P.I. Darul Ulum tidak hanya mengajarkan keilmuan agama dan pengetahuan umum, akan tetapi juga menanamkan jiwa wirausaha (*enterpreneurship*) bagi para santrinya, termasuk secara aktif melaksanakan berbagai program yang bertujuan mengembangkan keterampilan abad ke-21 yang wajib dimiliki santri-santri di pesantren secara khusus berfokus pada pembinaan pemikiran kritis, kreativitas, komunikasi, kolaborasi, dan literasi digital (Nabila et al. 2024).

Pesantren A.P.I Darul Ulum saat ini telah memiliki unit usaha budidaya ayam pedaging dengan sistem *close house*. Sistem ini memungkinkan pondok pesantren untuk menghasilkan ayam pedaging dalam jumlah besar dengan kualitas yang lebih terjaga, serta efisiensi dalam pengelolaan lingkungan kandang. Namun, selama ini ayam pedaging sebagian besar dijual dalam bentuk ayam hidup atau karkas segar Dengan harga jual berkisar antara Rp. 25.000,00 sampai dengan Rp. 35.000,00 per kg, sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah dan bergantung pada fluktuasi harga pasar.

Melihat potensi besar yang dimiliki, Pondok Pesantren A.P.I Darul Ulum berinisiatif untuk melakukan diversifikasi usaha dengan mengolah ayam menjadi produk olahan seperti bakso ayam dan nugget ayam. Produk bakso dan nugget dipilih karena kedua produk ini termasuk produk *Ready to Cook* dan *Ready to Eat* yang sangat populer mengingat sisi kepraktisannya dalam kehidupan sehari-hari (Afiyah, 2022). Selain itu bakso dan nugget digunakan sebagai alternatif konsumsi protein hewani disamping penggunaan karkas ayam sebagai lauk pauk (Ambarwati et al, 2022). Kedua produk ini telah banyak diterapkan di UMKM, KWT dan Pesantren di berbagai wilayah karena memiliki prospek penjualan yang sangat baik (Megavitry et al, 2021; Sukaryani et al. 2021; Ulum et al, 2023). Langkah yang diambil Pesantren A.P.I. Darul Ulum diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ayam, memperluas pasar, serta membuka peluang pemberdayaan ekonomi bagi pesantren dan para santri. Belajar dari Pemerintah Daerah Jawa Barat yang telah menginisiasi Program *One Pesantren One Produk* (OPOP)(Alwi et al, 2025), usaha diversifikasi bakso dan nugget yang akan dimulai di Pesantren Darul Ulum juga memiliki prospek yang kuat sebagai produk unggulan dari pesantren ini.

Dalam pelaksanaan program diversifikasi produk olahan ayam menjadi bakso ayam dan nugget ayam di Pondok Pesantren A.P.I Darul Ulum, terdapat berbagai permasalahan yang muncul di berbagai aspek, mulai dari produksi, SDM, hingga pemasaran. Untuk memastikan program ini berjalan efektif, ditentukan persoalan-persoalan prioritas yang harus segera diselesaikan. Beberapa aspek prioritas dalam program ini mencakup urgensi kelangsungan produksi, standar kualitas, serta mekanisme pemberdayaan santri yang terstruktur. Permasalahan utama yang mendesak untuk diatasi adalah keterbatasan pengetahuan teknis dan keterampilan dalam mengolah ayam menjadi bakso serta nugget, mengingat seluruh tahapan produksi—mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan memerlukan kompetensi khusus agar usaha dapat berjalan secara konsisten.

Selain aspek teknis, penerapan standar mutu dan keamanan pangan (*food safety*) menjadi prioritas krusial karena produk olahan tersebut sangat rentan terhadap kontaminasi. Tanpa penjaminan higienitas yang ketat, produk tidak hanya akan sulit mendapatkan izin edar dan akses pasar yang lebih luas, tetapi juga berisiko membahayakan kesehatan konsumen serta merusak reputasi institusi. Terakhir, guna memastikan aspek edukatif program tercapai, perlu disusun sistem pelibatan santri yang terencana agar proses pemberdayaan kewirausahaan dapat berjalan selaras dengan kegiatan belajar-mengajar di pesantren. Metode ini dikenal dengan *Authentic Learning*, yaitu pendekatan pembelajaran yang berfokus kepada siswa (*student centre*) dan mengukur penerapan pengetahuan serta kemampuan siswa dalam konteks terkait dan mencerminkan situasi kehidupan nyata (Brown, 2023; Khalik et al, 2025).

Tujuan kegiatan ini adalah mengimplementasikan metode *authentic learning* untuk memberdayakan santri Pesantren A.P.I. Darul Ulum dalam pengembangan sistem produksi bakso dan nugget ayam, dengan target keberhasilan berupa peningkatan pemahaman teknis dan manajerial santri minimal sebesar 25%, serta terbentuknya satu unit model usaha mandiri yang mampu menghasilkan produk olahan sesuai standar kualitas dan keamanan pangan.

METODE PELAKSANAAN

Transfer Iptek dalam kegiatan PkM ini dilakukan melalui keterlibatan langsung santri dalam produksi bakso dan nugget menggunakan teknik emulsifikasi serta restrukturisasi. Metode *authentic learning* yang diterapkan menjamin efektivitas pembelajaran melalui bimbingan ahli teknologi pangan. Pendampingan ini dilakukan secara menyeluruh hingga produk berhasil mencapai standar SNI dan keamanan pangan yang konsisten. Secara terperinci metode pelaksanaan PkM dijelaskan sebagai berikut:

1. Lokasi dan Sasaran Pengabdian
Lokasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah Pesantren A.P.I Darul Ulum di Desa Margoyoso Kecamatan Sumber Rejo, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. Sasaran kegiatan adalah santri kelas 10 dan 11, pengurus pesantren, dan guru Aliyah.
2. Metode
Metode pelaksanaan mengintegrasikan pendekatan difusi ipteks dan *authentic learning* yang diimplementasikan melalui ceramah, praktik pengolahan produk, perencanaan dan pelaksanaan jadwal produksi, penilaian berbasis kinerja (*authentic assessment*), serta kegiatan pemasaran produk.
3. Tahapan Pelaksanaan
Tahapan pelaksanaan kegiatan PkM meliputi:
 - a) Difusi Ipteks melalui bimbingan teknis pengolahan bakso dan nugget ayam.
 - b) Pelatihan standarisasi produk bakso dan nugget ayam.
 - c) *Authentic learning*, yaitu memberikan tugas-otentik yang berkaitan dengan keterlibatan santri dan pemberdayaan santri pada produksi bakso dan nugget ayam, bukan hanya teori dalam kelas (Fajarwati 2016).
 - d) Advokasi, berupa kegiatan pendampingan tugas-otentik yang diberikan.
 - e) Evaluasi, yaitu mengevaluasi seluruh pelaksanaan metode yang telah dilakukan.
4. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data
Data dikumpulkan melalui instrumen *pre-test* dan *post-test* yang dirancang untuk mengukur empat aspek utama, yaitu penguasaan teknik pengolahan bakso dan nugget, pemahaman standarisasi dan keamanan pangan, kompetensi pemasaran produk, serta pertumbuhan jiwa kewirausahaan pada santri peserta program. Validasi instrumen *pre-test* dan *post-test* dilakukan berdasarkan *expert judgment* oleh nara sumber yang berlatar belakang di bidang teknologi pangan.
5. Sumberdaya yang Digunakan
Selain Sumber daya manusia sebagai pelaksana kegiatan, sumber daya lain yang digunakan adalah ketersediaan ruang pengolahan termasuk peralatannya, sumber bahan baku utama yaitu daging ayam broiler dari unit usaha budidaya ayam pedaging dengan sistem *close house* yang telah dijalankan oleh pesantren.
6. Analisis dan Evaluasi Hasil Kegiatan
Analisis dan evaluasi kegiatan dilaksanakan selama 1 semester, dilakukan 3 kali pemantauan yaitu di awal penerapan ipteks, pelaksanaan *authentic learning*, dan di akhir semester untuk mengevaluasi seluruh proses pelaksanaan kegiatan. Proses evaluasi yang dilakukan meliputi evaluasi formal (*pre-test & post-test*), dokumentasi, laporan hasil usaha yang dilakukan pada saat dimulainya kegiatan ini hingga diakhir tahun ajaran. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif.

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam 3 aktivitas. Aktivitas 1 yaitu difusi Ipteks melalui bimbingan teknis pengolahan bakso dan nugget ayam diberikan kepada 12 orang santri pesantren. Pada aktivitas ini dilakukan pemaparan materi tentang tahapan pengolahan bakso dan nugget ayam oleh nara sumber dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk (Gambar 1). Pada sesi ini juga disampaikan cara pengolahan pangan yang baik untuk menjamin keamanan pangan produk serta standarisasi produk (Gambar 2) berdasarkan SNI 6683-2014 untuk nugget ayam dan SNI 3818-2014 untuk bakso daging (BSN 2014).

Aspek keamanan pangan menjadi salah satu elemen kunci dalam produksi pangan, terlebih lagi untuk produk olahan hewani yang mudah terkontaminasi. memahami pentingnya sanitasi alat, kebersihan lingkungan produksi, serta hygiene personal saat memproduksi makanan. Sebagai tanggapan, kegiatan ini menyertakan sesi edukasi dan simulasi praktik tentang:

- Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP),
- Cara pembersihan dan sanitasi peralatan produksi,
- Penataan ruang produksi yang meminimalisasi risiko kontaminasi silang,
- Penerapan kebersihan pribadi oleh tenaga kerja, termasuk penggunaan APD (sarung tangan, masker, dan penutup kepala),
- Penanganan limbah produksi secara ramah lingkungan.



Gambar 1. Penyampaian materi pengolahan bakso dan nugget ayam



Gambar 2. Praktek pengolahan bakso dan nugget ayam

Setelah pelatihan, terdapat perubahan perilaku dan peningkatan pemahaman santri terhadap pentingnya aspek sanitasi dan higiene (Gambar 4). Hasil pre-test terhadap aspek standarisasi dan keamanan produk menunjukkan hanya 48% santri yang memahami aspek tersebut, namun setelah posttest terdapat peningkatan hingga 88%. Hal ini berdampak positif terhadap kualitas produk akhir serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk yang dihasilkan. Aktivitas kedua adalah memberikan tugas otentik (*authentic learning*) kepada para santri berupa pembuatan produk bakso dan nugget ayam. Rincian kegiatan yang diintegrasikan ke dalam *authentic learning* dapat dilihat pada Tabel 1.

Seluruh kegiatan yang diintegrasikan dalam *authentic learning* diawasi oleh 2 orang guru pesantren yang ditunjuk. Kegiatan ini disimulasikan ke dalam jadwal harian santri. Jadwal ini dirancang untuk produksi skala kecil hingga menengah, melibatkan santri dalam seluruh tahapan produksi dengan pembagian waktu yang efektif, tanpa mengganggu kegiatan utama mereka seperti belajar atau mengaji. Gambar 3 merupakan contoh produk bakso dan nugget yang dihasilkan selama 1 shift.

Jumlah Santri Terlibat	: 10–12 orang santri kelas XII
Waktu Produksi	: 1 hari (4–5 jam/ sesi)
Frekuensi Produksi	: 2x/minggu (Hari Selasa dan Jumat).
Waktu Kegiatan	: 08.00 – 12.30 WIB
Tempat	: Dapur Produksi Pesantren
a. Shift Santri	: Jika jumlah santri besar, kegiatan bisa dibuat 2 shift (pagi dan siang).
b. Rotasi Tugas	: Santri bergilir tiap minggu agar semua mencoba kegiatan bagian produksi.
c. Diskusi & Refleksi	: Di akhir produksi, santri diminta mencatat pengalaman

dan hasil belajar mereka.

Tabel 1. Rincian kegiatan implementasi *authentic learning* Santri Darul Ulum

Aspek	Implementasi pada santri Darul Ulum
Tugas Otentik (<i>Authentic Tasks</i>)	Memberikan tugas merencanakan usaha produksi bakso/nugget mereka sendiri, menjual ke pasar pesantren / komunitas sekitar, merancang label / kemasan yang menarik.
Proporsi Praktik vs Teori	Kegiatan ini berupa praktek langsung yang dilaksanakan santri di dalam kelompok-kelompok yang dipimpin oleh seorang santri sebagai manajer produksi.
Diskusi & Refleksi	Setelah praktek, dilakukan diskusi / refleksi: apa yang berhasil, apa yang tidak, kenapa demikian, bagaimana memperbaiki. Seluruh aktivitas ini dicatat di dalam Log book setiap kelompok.
Karakter Kewirausahaan	Tidak hanya produk fisik, tetapi karakter: kepercayaan diri, orientasi tugas/hasil, kepemimpinan, keberanian ambil risiko, kreativitas, proyeksi pengembangan produk menjadi target yang harus tercapai di akhir tahun ajaran.
Monitoring & Evaluasi	Evaluasi formal (<i>pre-test & post-test</i>), dokumentasi, laporan hasil usaha, dilakukan pada saat dimulainya kegiatan ini hingga diakhir tahun ajaran.

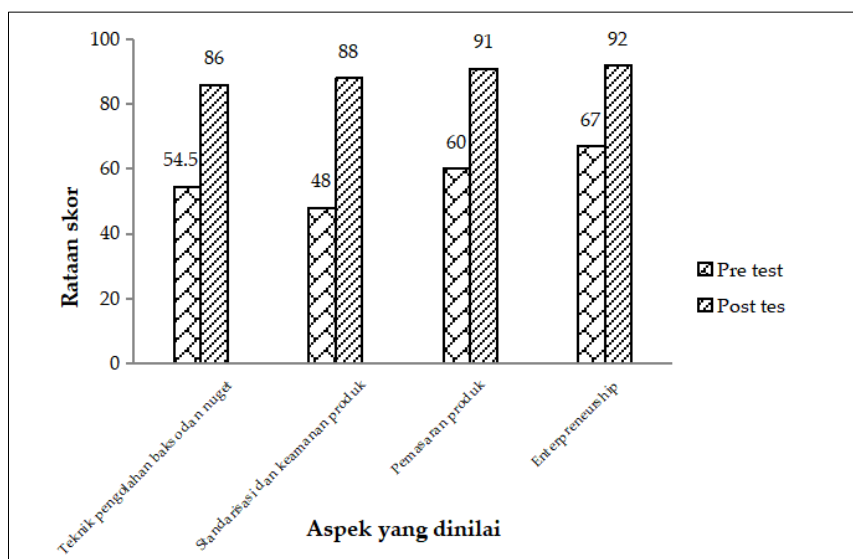


Gambar 3. Produk bakso dan nugget yang dihasilkan

Jadwal produksi yang disimulasikan dilaksanakan selama 1 semester atau hingga tahun ajaran selesai. Kegiatan ini diadvokasi oleh tim PKM sebanyak 2 kali selama 1 semester untuk memberikan arahan dan solusi pada masalah-masalah yang timbul. Aktivitas terakhir yaitu evaluasi pelaksanaan seluruh aktivitas. Proses evaluasi dilakukan dengan memberikan post test kepada santri yang terlibat pada proses produksi dengan menilai 4 aspek seperti pada pretest. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 4 menyajikan capaian target pada empat aspek penilaian, meliputi penguasaan teknik pengolahan, pemahaman standarisasi dan keamanan pangan, kemampuan pemasaran, serta tumbuhnya jiwa kewirausahaan santri. Hasil *pre-test* menunjukkan tingkat pemahaman awal sebesar 54.5%, 48%, 60%, dan 67%, yang kemudian meningkat signifikan pada *post-test* menjadi 86%, 88%, 91%, dan 92%. Kenaikan pengetahuan pada masing-masing aspek tercatat sebesar 31,6%, 40%, 31%, dan 25%. Hal ini membuktikan bahwa implementasi *authentic learning* yang disertai advokasi dan evaluasi efektif dalam meningkatkan kompetensi serta kemandirian santri di Pesantren A.P.I. Darul Ulum

Hasil belajar dari aspek pengetahuan (kognitif) yaitu berupa penguasaan konsep dasar kewirausahaan, memiliki pengetahuan proses produksi, standarisasi dan keamanan pangan, serta memiliki pengetahuan penjualan /marketing. Santri yang semula hanya paham produk bakso dan nugget dengan bimbingan teknis yang dilakukan dapat mengolah produk sesuai standar SNI yang digunakan. Pelaksanaan ini diadvokasi oleh tim PKM dari Polinela sebanyak 2 kali sehingga kendala-kendala yang dihadapi dalam proses produksi dapat diatasi.



Gambar 4. Hasil evaluasi terhadap 4 aspek *authentic learning* yang diimplementasikan di Pesantren A.P.I. Darul Ulum.

Hasil belajar dari aspek sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotorik) yaitu berupa kemampuan cara mengerjakan tugas agar disiplin dan terencana, tumbuh kepercayaan diri dalam berwirausaha, dan memiliki pengetahuan cara memecahkan masalah dalam kelompok. Metode berbasis praktik telah terbukti sangat efektif dalam meningkatkan keterlibatan dan keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran (Fanani et al, 2025; Taufikin, 2025). Kelompok-kelompok produksi yang dibentuk sebagai implementasi *authentic learning* menunjukkan peningkatan kemampuan memproduksi dan pemasaran produk serta menumbuhkan jiwa wirausaha santri. Meskipun pemasaran bakso dan nugget saat ini masih terbatas di lingkungan sekitar pesantren, antusiasme masyarakat serta semangat santri dalam memasarkan produk memberikan indikasi positif terhadap potensi penerimaan pasar di masa mendatang.

Keberhasilan implementasi *authentic learning* ini tidak terlepas dari kontribusi pesantren untuk menginternalisasi pendidikan kewirausahaan kepada santri, penyediaan fasilitas pengolahan yang memadai serta semangat guru dan mentor di dalam advokasi dan pendampingan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang mengukur internalisasi nilai-nilai pendidikan kewirausahaan di Pesantren Sunan Gunung Jati Ba'alawy Semarang. Menerapkan pembelajaran otentik di pesantren dapat secara signifikan meningkatkan keterlibatan siswa dan retensi pengetahuan dengan menempatkan pembelajaran dalam konteks dunia nyata Ananda, 2021; Fauzia et al. 2025). *Authentic learning* juga mengasah *critical thinking* siswa dalam pemecahan masalah sehari-hari disekitarnya (Wati et al, 2022; Fahrudn & Malik, 2025). Pendekatan ini menekankan pengalaman langsung dan relevansi konten akademik dengan praktik profesional masa depan, yang sangat bermanfaat dalam lingkungan pesantren di mana siswa tinggal dan belajar bersama termasuk didalamnya integrasi nilai-nilai tertentu, seperti toleransi, kerja sama, dan empati, ditemukan secara signifikan meningkatkan pengalaman belajar di pesantren (Sabarudin et al, 2025).

KESIMPULAN

Melalui metode *authentic learning* model usaha bakso dan nugget ayam yang diterapkan di Pesantren A.P.I. Darul Ulum menunjukkan capaian penguasaan teknik pengolahan, pemahaman standardisasi dan keamanan pangan, kemampuan pemasaran, serta tumbuhnya jiwa kewirausahaan santri masing-masing sebesar 86%, 88%, 91%, dan 92%. Pengurus pesantren berkewajiban mempertahankan atmosfer akademik ini sebagai langkah untuk menanamkan jiwa kewirausahaan bagi santrinya. Keberhasilan ini juga berpotensi untuk menjadi percontohan Program *One Pesantren One Product* (OPOP) kepada pesantren-pesantren lain di Povinsi Lampung. Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat.

PUSTAKA

- Afiyah, D. N. (2022). Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *Anoa*, 1(2), 81–87. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.30875>.
- Alwi, W., Khadijah, Furqon, M., Mukhtar, M.K., Paudah, P. (2025). Program OPOP (One Pesantren One Product) dalam Meningkatkan Kemandirian Santri di Pondok Pesantren Qurata A'yun Bogor. *Instructional Development Journal*, 8(2), 387-395. <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/IDJ>.
- Ambarwati, L., Irfan, M., & Marsudi, M. (2022). Pengolahan Bakso Dan Nugget Di Umkm Sipatuo Sebagai Upaya Pengentasan Stunting Di Polewali Mandar. *Buletin Udayana Mengabdi* 21(2), 127-133. <https://doi.org/10.24843/bum.2022.v21.i02.p05>.
- Ananda, R. (2021). Internalisasi Nilai-Nilai Pendidikan Kewirausahaan Pada Santri Di Pondok Pesantren Sunan Gunung Jati Ba'alawy Semarang. (Skripsi) Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 6683:2014. Naget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 3818:2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Brown, S., & Sambel, K. (2023). Rethinking Assessment by Creating More Authentic, Learning-Oriented Tasks to Generate Student Engagement. *Formative and Shared Assessment to Promote Global University Learning*. 150-167. DOI: 10.4018/978-1-6684-3537-3.ch008.
- Fahrudin, A., & Malik, M. K. (2025). A Pesantren Cultural Value-Based Learning Model: Integrating Islamic Values and 21st-Century Skills. *Cendekia: Jurnal Kependidikan Dan Kemasyarakatan*, 23(1), 89–105. <https://doi.org/10.21154/cendekia.v23i1.10646>.
- Fajarwati, S. R. (2016). Program Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Authentic Learning Sebagai Proses Pembentukan Karakter Wirausaha Santri Di Pondok Pesantren Al-Mizan Majalengka. *Jurnal Pendidikan dan Pengkajian Pendidikan Non Formal*. 8:11–20. <http://repository.upi.edu/id/eprint/25074>.
- Fanani, B. A., Malik, J. K., Vallentina, V. R., & Husain, M. M. (2025). Inovasi Metode Diklat yang Efektif dan Efisien di Pondok Pesantren Darussalam Banyuwang. *Jurnal Al-Kifayah*, 4(1), 105–118. <https://doi.org/10.53398/ja.v4i1.651>.
- Fauzia, E., Zudi, M., & Maftuhah. (2025). Darunnajah Islamic Boarding School Jakarta in the Framework of Society 5.0: Uniting Tradition and Technology in the Curriculum. *Jurnal Inovasi Pendidikan MH. Thamrin*, 9(1), 151–161. <https://doi.org/10.37012/jipmht.v9i1.279>.
- Khalik, A., Reni, N.E., Anwar, M. (2025). Implementasi Authentic Learning Strategies di SMAN2 Kendari Terhadap Kemampuan Literasi Bahasa Indonesia: Studi Etnografi. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 6(4). 1-14. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v6i4>.
- Megavitry, R., Dos Santos H.S., & Adiba, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Sayuran Pada Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Dusun Malenteng. *Vokatek: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2:54–61. <https://doi.org/10.61255/vokatekjp.v2i2.350>.
- Nabila, A. Z., Farid, A., Magfiroh, S., Hafizhah, N. Z., & Khomsah, M. N. (2024). 21st Century Skills Development in Modern Pesantren. 1(3), 11–17. <https://doi.org/10.70177/ijmsa.v1i3.1124>.
- Sabaruddin, S., Yusuf, R., Muchsin, M. A., & Masrizal, M. (2025). Fostering Sustainable Social Competence Through Social Intelligence-Based Learning in Boarding Schools in Aceh, Indonesia. <https://doi.org/10.20944/preprints202506.0442.v1>.

- Sukaryani, S, Yakin, E.A., & Purwati, S.C. (2021). Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Nugget, Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Kombinasi Rumput Laut Pada Kelompok Ibu-Ibu Kader Posyandu 'Mawar' Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* 1(6):385-91. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.80>.
- Taufikin, T. (2025). Redefining Islamic Pedagogy: A Transformative Approach to 21st-Century Education in Indonesian Pesantren. *Maharot*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.28944/maharot.v9i1.2033>
- Ulum, M., Mun'in A., Kustina, F. (2023). Pendampingan Life Skill Santri Sunan Drajat Lamongan Melalui Pembuatan Bakso Santri. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 183-190. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i3.124>.
- Wati, M., Larasati, V., Suyidno, S., & Sasmita, F. D. (2022). Pengembangan materi ajar bermuatan authentic learning untuk meningkatkan keterampilan pemecahan masalah peserta didik. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 10(2), 229. <https://doi.org/10.24127/jpf.v10i2.5782>

Format Sitasi: Wirawati, C.U., Nirmagustina, D.E., Surfiana, S., Widodo, Y.R., Handayani, S. (2026). Model Usaha Bakso dan Nugget Ayam Berbasis *Authentic Learning* untuk Kewirausahaan Santri. *Reswara. J. Pengabdian Masyarakat*. 7(2): 520-527. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v7i2.8366>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))