

## **Pelatihan Pembuatan Roti Buaya sebagai Hantaran Pernikahan Betawi kepada UMKM DKI Jakarta**

**Farelina Wajdi<sup>1\*</sup>, Aisyah Humairah<sup>2</sup>, Putri Juliani<sup>3</sup>, Vendaya Madikizella<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>*Program Studi Pendidikan Profesi Guru Bidang Vokasi*  
*\*Email: Peserta.08012@ppg.belajar.id*

### **Abstrak**

#### ***History Artikel***

#### ***Received:***

April-2025;

#### ***Reviewed:***

April-2025;

#### ***Accepted:***

Mei-2025;

#### ***Published:***

Juli-2025

Pelatihan pembuatan Roti Buaya bagi UMKM di DKI Jakarta menjadi cara efektif untuk melestarikan tradisi sekaligus meningkatkan ekonomi masyarakat. Roti Buaya, yang merupakan bagian penting dalam hantaran pernikahan adat Betawi, bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga simbol kesetiaan serta harapan akan rumah tangga yang abadi dan harmonis. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan kemampuan UMKM dalam membuat Roti Buaya berkualitas, memahami nilai budayanya, dan memasarkannya secara online. Pelatihan melibatkan 20 pelaku UMKM di DKI Jakarta terlibat dalam pelatihan yang menggabungkan teori dengan praktik. Materi yang diajarkan meliputi teknik pengolahan, penyajian, pelabelan, serta strategi penjualan digital. Mahasiswa PPG Calon Guru bidang Vokasi dari berbagai disiplin ilmu memberikan bimbingan, mulai dari pemilihan bahan hingga pemasaran digital. Hasilnya, keterampilan peserta meningkat pesat. Peserta mampu menghasilkan produk yang memenuhi standar tradisional dan dikemas secara menarik. Pemahaman tentang makna budaya Roti Buaya juga semakin mendalam, memungkinkan untuk menyampaikan nilai-nilai simbolisnya kepada konsumen. Pemanfaatan *e-commerce* membuka peluang pasar yang lebih luas. Pelatihan ini sukses menggabungkan pelestarian budaya Betawi dengan pemberdayaan ekonomi UMKM.

**Kata kunci:** Pelatihan, *Workshop*, Roti Buaya, Betawi, UMKM

## **PENDAHULUAN**

Pernikahan adat Betawi memiliki sejumlah tradisi yang kaya makna, salah satunya adalah penggunaan Roti Buaya sebagai bagian dari hantaran pernikahan. Roti Buaya bukan hanya sekadar makanan, melainkan simbol kesetiaan dan harapan agar pasangan pengantin dapat menjalani rumah tangga yang langgeng dan harmonis. Tradisi ini mengandung nilai filosofis yang mendalam, di mana sepasang Roti Buaya melambangkan pasangan pengantin pria dan wanita yang akan memulai kehidupan baru bersama [1]. Makna simbolis buaya dalam budaya Betawi sangat kuat karena buaya dianggap sebagai hewan yang setia, kawin hanya sekali seumur hidup. Oleh karena itu, Roti Buaya menjadi lambang kesetiaan dan ketahanan rumah tangga yang diharapkan dapat bertahan dalam berbagai tantangan. Selain itu, buaya juga melambangkan keberanian dan ketangguhan, sehingga tradisi ini menjadi doa agar pernikahan dapat berjalan dengan kuat dan penuh keberanian [2].

Sejarah Roti Buaya dalam tradisi Betawi diperkirakan bermula sejak masa kolonial Belanda, ketika masyarakat Betawi mengadaptasi tradisi pemberian seserahan dari penjajah yang biasanya berupa bunga atau cokelat. Roti berbentuk buaya kemudian menjadi simbol cinta dan kemapanan yang khas Betawi, sekaligus menunjukkan status sosial karena roti tersebut dulunya merupakan barang mewah yang hanya bisa dinikmati oleh kalangan tertentu [1]. Awalnya, simbol buaya dalam hantaran pernikahan tidak berbentuk roti, melainkan anyaman kayu atau ukiran yang menyerupai buaya. Seiring waktu, bentuk ini bertransformasi menjadi roti yang lebih praktis dan estetis pada awal abad ke-20. Roti ini awalnya bertekstur keras dan tidak dimakan, hanya dipajang sebagai tanda bahwa sebuah pernikahan telah berlangsung [3]. Perkembangan selanjutnya, Roti Buaya dibuat dengan tekstur yang lebih lembut dan beragam rasa sehingga bisa dinikmati oleh keluarga dan tamu undangan. Inovasi ini bertujuan agar roti

buaya tidak hanya menjadi simbol, tetapi juga dapat dinikmati sebagai bagian dari perayaan pernikahan. Hal ini memperkuat peran roti buaya sebagai ikon kuliner sekaligus simbol budaya Betawi yang hidup [1].

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) telah terbukti mampu mendorong pertumbuhan ekonomi nasional secara berkelanjutan. UMKM berperan besar dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja. Selain itu, UMKM juga menjadi penopang ketahanan ekonomi nasional, terutama saat terjadi krisis ekonomi. Tidak berlebihan jika UMKM disebut sebagai tulang punggung perekonomian, baik di tingkat daerah maupun nasional. Secara umum, UMKM memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Mereka menjadi pelaku utama dalam berbagai aktivitas ekonomi, menyediakan lapangan kerja bagi banyak orang, serta berperan penting dalam pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat [4]. UMKM juga berkontribusi dalam menciptakan pasar baru, menjadi sumber inovasi, dan turut memperbaiki neraca pembayaran negara. Selain itu, UMKM sangat berperan dalam menciptakan peluang kerja dan menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat berpenghasilan rendah. Peran UMKM juga terlihat dalam pemerataan pendapatan, pengurangan angka kemiskinan, serta pembangunan ekonomi di wilayah pedesaan [5].

Menurut laporan resmi dari Pemerintah Provinsi DKI Jakarta, UMKM menjadi tulang punggung ekonomi ibu kota dengan menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, yakni sekitar 174.965 orang pada sektor mikro dan kecil di tahun 2022. Selain itu, tingkat digitalisasi UMKM di Jakarta sudah mencapai lebih dari 90%, yang membantu para pelaku usaha untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing, bahkan hingga ke pasar internasional. Sebuah penelitian yang dilakukan di Kelurahan Tugu Utara, Jakarta Utara, menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh pelaku UMKM memiliki pengaruh yang nyata terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga mereka. Hasil analisis statistik memperlihatkan bahwa semakin besar pendapatan UMKM, semakin baik pula kondisi hidup keluarga, termasuk dalam hal pendidikan dan kesehatan. Temuan ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menekankan pentingnya pendapatan dan akses pembiayaan bagi UMKM agar usaha mereka dapat bertahan dan berkembang, meskipun masih ada tantangan dalam meningkatkan keuntungan dan upah pekerja [6].

Pelatihan pembuatan Roti Buaya kepada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di DKI Jakarta merupakan langkah strategis untuk melestarikan tradisi sekaligus meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat. Melalui pelatihan ini, UMKM dapat mengembangkan keterampilan produksi, meningkatkan kualitas produk, dan memperluas pemasaran, sehingga tradisi budaya ini dapat terus hidup dan memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan [3]. Pemberdayaan UMKM melalui pelatihan ini juga sejalan dengan upaya pemerintah dan komunitas dalam mengembangkan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal. Roti Buaya sebagai produk budaya yang memiliki nilai jual tinggi berpotensi menjadi ikon kuliner khas Betawi yang mendukung perekonomian masyarakat setempat sekaligus menjaga keaslian budaya [1]. Selain aspek ekonomi, pelatihan ini juga berperan dalam menjaga nilai-nilai budaya yang terkandung dalam tradisi pernikahan Betawi. Dengan peningkatan kapasitas UMKM, tradisi Roti Buaya dapat diwariskan secara autentik kepada generasi mendatang tanpa kehilangan makna filosofis dan simboliknya [2].

Kegiatan pelatihan pembuatan Roti Buaya ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya pelaku UMKM di DKI Jakarta, dalam membuat Roti Buaya yang berkualitas dan sesuai dengan tradisi Betawi menjadi solusi yang ditawarkan dalam meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat [7]. Selain memberikan edukasi teknik pembuatan roti secara praktis, pelatihan ini juga menanamkan pemahaman tentang nilai budaya yang terkandung dalam Roti Buaya sebagai simbol pernikahan Betawi serta bagaimana penyajian dan penjualan Roti Buaya menggunakan *e-commerce*. Dengan demikian, peserta diharapkan dapat mengembangkan produk yang tidak hanya bernilai budaya tinggi, tetapi juga memiliki daya jual yang baik di pasar.

Pelatihan pembuatan Roti Buaya diharapkan menjadi media transfer pengetahuan dan keterampilan yang efektif. Dengan metode yang tepat, pelaku UMKM dapat mengadopsi teknik pembuatan roti yang berkualitas dan inovatif, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar tradisional tetapi juga mampu bersaing di pasar modern yang semakin dinamis [3]. Dengan demikian, artikel ini bertujuan mengkaji pelaksanaan pelatihan pembuatan Roti Buaya kepada UMKM di DKI Jakarta serta mengevaluasi dampaknya terhadap pelestarian budaya dan peningkatan kapasitas ekonomi pelaku usaha. Kajian ini diharapkan memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan budaya dan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal Betawi.

**METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan pembuatan Roti Buaya ini dilaksanakan dengan pendekatan yang kombinitif antara teori dan praktik agar peserta dapat memahami konsep sekaligus langsung mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh. Sasaran pelatihan ini adalah 20 orang pelaku UMKM di DKI Jakarta yang bergerak di bidang makanan dan minuman, dapat dilihat pada peta kota Jakarta di gambar 1. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan secara tatap muka di Beranda Coffee, Universitas Negeri Jakarta, pada tanggal 18 hingga 19 Maret 2025. Pelaksanaan secara langsung ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang optimal dan interaktif bagi peserta.

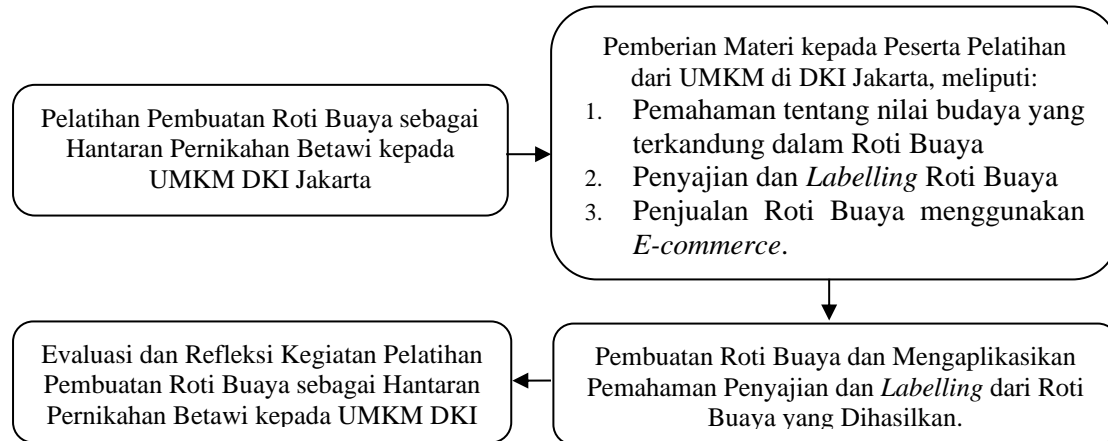
Pelaksanaan pelatihan dilakukan oleh mahasiswa PPG Calon Guru Gelombang 2 Tahun 2024 Bidang Vokasi yang berasal dari berbagai bidang keahlian, seperti Kuliner, Busana, Kecantikan dan SPA, serta Manajemen Perkantoran dan Layanan Bisnis yang telah dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan terkait materi pelatihan sehingga mampu menyampaikan materi secara efektif dan membantu peserta dalam praktik pembuatan roti buaya. dapat dilihat pada peta kota Jakarta di gambar 1



**Gambar 1.** Peta Mitra Pelatihan Pembuatan Roti Buaya

Pelatihan pembuatan Roti Buaya sebagai hantaran pernikahan Betawi berlangsung secara dua tahap, yaitu pemberian materi dan pembuatan Roti Buaya. Materi yang disampaikan adalah

pemahaman tentang nilai budaya yang terkandung dalam Roti Buaya, penyajian dan penjualan Roti Buaya menggunakan *e-commerce*. Tahapan pembuatan Roti Buaya di mana masing-masing peserta dari UMKM DKI Jakarta membuat Roti Buaya yang didemonstrasikan *step-by-step* langkah kerja oleh mahasiswa bidang studi Kuliner. Gambaran lebih jelas dari tahapan pelaksanaan pelatihan ini terdapat di gambar 2 :



**Gambar 2.** Tahapan Kegiatan Pembuatan Roti Buaya sebagai Hantaran Pernikahan Betawi kepada UMKM DKI Jakarta

Materi pelatihan mencakup beberapa aspek penting, yaitu pengenalan tentang Roti Buaya sebagai hantaran dalam pernikahan adat Betawi, teknik pengolahan dan penyajian Roti Buaya yang sesuai standar tradisional dan modern, serta strategi penjualan produk roti buaya melalui platform *e-commerce*. Peserta tidak hanya belajar membuat roti, tetapi juga memahami nilai budaya dan cara memasarkan produk secara digital. Dengan demikian, pelatihan pembuatan Roti Buaya sebagai hantaran pernikahan Betawi tidak hanya berfungsi sebagai pelestarian budaya, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan ekonomi UMKM di DKI Jakarta. Upaya ini penting untuk menjaga identitas budaya Betawi sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan produk budaya yang bernilai tinggi dan berkelanjutan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan Roti Buaya yang menggabungkan pendekatan teori dan praktik ini berhasil memberikan pemahaman yang komprehensif kepada 20 pelaku UMKM di DKI Jakarta mengenai nilai budaya, teknik pembuatan, serta strategi pemasaran produk Roti Buaya. Kegiatan yang berlangsung secara tatap muka di Beranda Coffee, Universitas Negeri Jakarta pada tanggal 18-19 Maret 2025 memberikan suasana belajar yang interaktif dan memungkinkan peserta langsung mempraktikkan keterampilan yang diperoleh. Ruang yang digunakan dapat dilihat pada gambar 3. Metode pembelajaran yang mengombinasikan penjelasan materi dengan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kemampuan teknis peserta.



**Gambar 3.** Lokasi Pelatihan Pembuatan Roti Buaya

Pelatihan ini difasilitasi oleh mahasiswa PPG Calon Guru Gelombang 2 Tahun 2024 dari berbagai bidang keahlian, seperti kuliner, busana, kecantikan dan SPA, serta manajemen perkantoran dan layanan bisnis. Keberagaman latar belakang keahlian para fasilitator memberikan nilai tambah karena materi disampaikan secara menyeluruh dan sesuai kebutuhan peserta. Khususnya, mahasiswa bidang kuliner memandu peserta secara rinci dalam proses pembuatan Roti Buaya, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan, hingga teknik pengovenan, dekorasi roti sesuai tradisi Betawi dipandu oleh mahasiswa bidang Kecantikan dan SPA, *Labelling* dipandu oleh mahasiswa Busana serta *E-commerce* dipandu oleh mahasiswa Manajemen Perkantoran dan Layanan Bisnis. Pendampingan langsung ini membantu peserta mengatasi kendala teknis dan meningkatkan kepercayaan diri dalam menghasilkan produk berkualitas. Dokumentasi dari kegiatan pemberian materi dapat dilihat pada gambar 4.



**Gambar 4.** Penyampaian Materi kepada Peserta Pelatihan

Pelatihan terdiri dari tiga tahap utama: pertama, pemberian materi yang meliputi pemahaman nilai budaya Roti Buaya sebagai simbol kesetiaan dan kemapanan dalam pernikahan adat Betawi, teknik penyajian dan pelabelan produk agar menarik dan sesuai standar, serta strategi pemasaran melalui platform *e-commerce*; kedua, praktik pembuatan Roti Buaya dengan bimbingan *step-by-step* dari fasilitator; ketiga, evaluasi dan refleksi yang memberikan ruang bagi peserta untuk menyampaikan pengalaman, kendala, dan solusi selama pelatihan sekaligus menerima masukan untuk pengembangan produk dan pemasaran kedepannya.



**Gambar 5.** Pelatihan Pembuatan Roti Buaya

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar tradisional dari segi bentuk dan rasa, tetapi juga dikemas dengan label yang menarik dan informatif sesuai materi pemasaran digital. Pemahaman peserta tentang makna budaya Roti Buaya semakin kuat, sehingga peserta mampu menyampaikan filosofi dan nilai simbolis roti tersebut kepada konsumen, yang menjadi nilai tambah dalam pemasaran. Sebagaimana dijelaskan dalam pelatihan, Roti Buaya merupakan lambang kesetiaan dan kemapanan dalam pernikahan adat Betawi, dengan harapan agar pasangan pengantin dapat hidup harmonis dan langgeng [8]. Selain aspek teknis dan budaya, pelatihan ini membuka wawasan peserta tentang pemanfaatan teknologi digital, terutama *e-commerce*, sebagai media pemasaran yang efektif. Dengan kemampuan ini, pelaku UMKM dapat memperluas pasar hingga ke luar wilayah DKI Jakarta, meningkatkan potensi pendapatan, dan memperkuat keberlanjutan usaha yang dijalankan. Hal ini sangat penting mengingat persaingan bisnis yang semakin ketat dan kebutuhan adaptasi terhadap perkembangan teknologi. Pelatihan serupa juga telah terbukti meningkatkan keterampilan dan kewirausahaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, melalui penguasaan teknik produksi dan pemasaran roti yang baik [9] dan hasil yang diperoleh dari pemberian materi dan praktik di *packaging*, *labelling*, dan *e-commerce* sangat berguna untuk memperluas pemasaran sehingga produk memiliki nilai jual lebih dan dikenal masyarakat luas. Pengembangan UMKM dengan mengikuti perkembangan zaman akan mampu bersaing dengan hasil produk sejening, dan perluasan pemasaran melalui online sangat diperlukan untuk kelangsungan usaha yang tetap terjaga [10]. Hal ini menjadikan pelaku usaha perlu mendapatkan informasi, edukasi dan diskusi, dan mengubah *mindset* yang dibantu dengan adanya pelatihan pembuatan roti buaya ini.



**Gambar 6.** Peserta dan Panitia Pelatihan Pembuatan Roti Buaya

Pelatihan pembuatan Roti Buaya ini berhasil mengintegrasikan pelestarian nilai budaya Betawi dengan pemberdayaan ekonomi pelaku UMKM melalui peningkatan keterampilan produksi dan pemasaran digital. Pendekatan yang digunakan efektif dalam menciptakan pengalaman belajar yang menyeluruh dan aplikatif. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya menjaga keberlangsungan tradisi Roti Buaya sebagai simbol pernikahan adat Betawi, tetapi juga mendorong pengembangan produk budaya yang berdaya saing di pasar modern. Keberhasilan ini menjadi modal penting bagi pelaku UMKM di DKI Jakarta untuk terus mengembangkan usaha sekaligus melestarikan warisan budaya lokal.

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Roti Buaya bagi UMKM di DKI Jakarta telah menjadi langkah strategis dalam melestarikan tradisi Betawi sekaligus meningkatkan ekonomi masyarakat. Tujuan pelaksanaan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para pelaku UMKM dalam membuat Roti Buaya yang berkualitas, memahami nilai budayanya sebagai simbol pernikahan adat Betawi, serta memasarkannya melalui platform *e-commerce*.

Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta, yang mampu menghasilkan produk sesuai standar tradisional dengan kemasan menarik. Pemahaman mendalam tentang makna budaya Roti Buaya memungkinkan peserta menyampaikan nilai-nilai simbolisnya kepada konsumen, sementara pemanfaatan *e-commerce* membuka peluang pasar yang lebih luas. Dengan demikian, pelatihan ini berhasil mengintegrasikan pelestarian budaya Betawi dengan pemberdayaan ekonomi UMKM, menciptakan produk budaya yang berdaya saing di pasar modern.

## SARAN

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa saran yang dapat dijadikan pedoman bagi peserta dan UMKM di DKI Jakarta:

1. Peserta diharapkan terus meningkatkan keterampilan pembuatan Roti Buaya dengan mencoba berbagai inovasi dan variasi rasa, sehingga produk yang dihasilkan semakin menarik dan sesuai dengan selera pasar.
2. Pemanfaatan platform *e-commerce* harus dioptimalkan untuk memperluas jangkauan pemasaran produk, tidak hanya di wilayah DKI Jakarta, tetapi juga ke daerah lain.
3. Kualitas produk dan kemasan harus dijaga agar tetap menarik dan sesuai dengan standar yang berlaku, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.
4. UMKM perlu aktif dalam kegiatan promosi dan pemasaran, baik secara online maupun offline, untuk meningkatkan penjualan dan memperluas jaringan bisnis.
5. Pemerintah dan lembaga terkait juga diharapkan terus memberikan dukungan melalui program pelatihan dan pendampingan, serta memfasilitasi akses ke teknologi digital untuk meningkatkan efisiensi operasional dan pemasaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Y. Handayani, N. Nurbaity, and R. Permana, "Penguatan Nilai Budaya Lokal Roti Buaya Sebagai Ikon Pernikahan Adat Betawi Di Sekolah," *Innov. J. Soc. Sci. Res.*, vol. 3, no. 2, pp. 3774–3780, 2023, [Online]. Available: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/762>
- [2] Y. I. MA'RIFA, "Tradisi Penggunaan Roti Buaya Dalam Pernikahan Adat Betawi," *Univ. Islam Negeri Walisongo*, no. 134111052, pp. 1–134, 2019.
- [3] D. R. Afrilia, "Hukum Adat Betawi Yang Menggunakan Roti Buaya Dalam Sesorahan

- Pernikahan Perspektif Hukum Islam,” *Repisotery.Uinjkt.Ac.Id*, 2015.
- [4] E. Zulfiar, Z. Zulkarnaini, J. Alfianti, A. Firdaus, S. Safaruddin, and R. Sofia, “Peningkatan Kompetensi Ukm Dj Cakes and Cookies Lhokseumawe Dalam Menyusun Laporan Laba Rugi Berbasis Microsoft Excel,” *J. Vokasi*, vol. 8, no. 1, p. 161, 2024, doi: 10.30811/vokasi.v8i1.5038.
- [5] S. H. Syafrizal and Z. W. A. Wahab, “Pelatihan Pengajuan Akad pembiayaan Syariah Untuk Pengembangan Usaha bagi UMKM Pemula Dikota Lhokseumawe,” vol. 9, pp. 93–101, 2025.
- [6] P. R. Irawan, T. Taryanto, and R. Hernanda, “Pengaruh Pendapatan Pelaku UMKM Terhadap Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Di Kelurahan Lagoa Jakarta Utara,” *J. Minfo Polgan*, vol. 13, no. 1, pp. 972–978, 2024, doi: 10.33395/jmp.v13i1.13867.
- [7] D. A. Hartawaty and N. Z. B. Agustia, “INOVASI LABU JIPANG MENJADI PRODUK BERNILAI JUAL TINGGI PADA UMKM ULIQ FOOD,” *J. Vokasi*, 2022, doi: 10.30811/vokasi.v6i3.2644.
- [8] C. A. Tiffany, Ervina Safitri Herdianing, and Putri Kusvianti, “Keunikan Roti Buaya Betawi: Sebagai Lambang Kesetiaan Di Kota Depok Jawa Barat,” *PESHUM J. Pendidikan, Sos. dan Hum.*, 2023, doi: 10.56799/peshum.v2i4.1729.
- [9] R. R. Fuadah, N., St Amina, H. U., Sarna, S., Alyah, R., Murniati, “Pelatihan Pembuatan Roti untuk UMKM dan Masyarakat Sekitar Kampus Universitas Sawerigading Makassar,” *Semin. Nas. Has. Penelit. Pengabdi. Kpd. Masy.*, pp. 298–301, 2022.
- [10] I. Irmeilyana, N. Ngudiantoro, and S. I. Maiyanti, “Pemanfaatan Digital Marketing pada Packing Produk Inovasi Varian Rasa Kekinian Usaha Kue Semprong Desa Tanjung Gelam Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir,” *J. Vokasi*, vol. 8, no. 2, p. 294, 2024, doi: 10.30811/vokasi.v8i2.4642.