

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRASAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

Oleh:

Nurul Hidayat¹

Muhammad Ridwan²

Asadeah Ashar³

Selin Marten Sattu⁴

Tisa Desuwa Rima⁵

Azzahra Qolbi Ihsanti⁶

Cindy Angrini Syarif⁷

Universitas Borneo Tarakan

Alamat: JL. Jl. Amal Lama No.Kel, Pantai Amal, Kec. Tarakan Tim., Kota Tarakan,
Kalimantan Utara (77123).

Korespondensi Penulis: nurul.hidayat8910@gmail.com, asadeahashar@gmail.com
m.ridwan220207@gmail.com, Lamandesuwa@gmail.com, azhraaqolbii@gmail.com
selynmarthen@gmail.com, angirnicindy@gmail.com

Abstract. This community service activity aims to increase innovation and creativity among Generation Z in the entrepreneurial sector, particularly in the culinary field, through the development of contemporary kimbab products. Kimbab was chosen as the object of innovation because it is a food that is easy to prepare, has balanced nutritional value, and has high potential to be developed into a business opportunity with a touch of modern taste and appearance that suits the tastes of the youth market. Through a participatory approach, this activity involves participants in various activities such as entrepreneurship counseling, workshops on making kimbab with innovative variations, and group discussions on business strategies. Participants not only gain knowledge about

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRUSAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

creative kimbab processing techniques, but also an understanding of the importance of innovation in creating competitive culinary products. Evaluation of the activity shows an increase in the ability of participants to generate new business ideas, increased skills in processing modern culinary products, and a growing motivation to utilize creativity as a primary capital in pioneering entrepreneurship. This program is expected to inspire and empower the younger generation in developing culinary businesses based on contemporary trends, while strengthening economic independence in the era of global competition.

Keywords: Generation Z, Entrepreneurial Innovation, Contemporary Kimbab, Creative Culinary, Business Opportunities.

Abstrak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan inovasi dan kreativitas generasi Z dalam sektor wirausaha, khususnya pada bidang kuliner, melalui pengembangan produk kimbab kekinian. Kimbab dipilih sebagai objek inovasi karena merupakan makanan yang mudah diolah, memiliki nilai gizi seimbang, serta berpotensi tinggi untuk dikembangkan menjadi peluang usaha dengan sentuhan rasa dan tampilan modern yang sesuai dengan selera pasar anak muda. Melalui pendekatan partisipatif, kegiatan ini melibatkan peserta dalam berbagai aktivitas seperti penyuluhan kewirausahaan, workshop pembuatan kimbab dengan variasi inovatif, serta diskusi kelompok mengenai strategi bisnis. Peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan mengenai teknik pengolahan kimbab yang kreatif, tetapi juga pemahaman tentang pentingnya inovasi dalam menciptakan produk kuliner yang berdaya saing. Evaluasi kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam menghasilkan ide-ide usaha baru, bertambahnya keterampilan dalam mengolah produk kuliner modern, serta tumbuhnya motivasi untuk memanfaatkan kreativitas sebagai modal utama dalam merintis wirausaha. Program ini diharapkan mampu menjadi inspirasi dan model pemberdayaan generasi muda dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis tren kekinian, sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi di era persaingan *global*.

Kata Kunci: Generasi Z, Inovasi Wirausaha, Kimbab Kekinian, Kuliner Kreatif, Peluang Usaha

LATAR BELAKANG

Indonesia saat ini tengah menghadapi tantangan besar dalam mencetak generasi muda yang mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman, khususnya dalam bidang kewirausahaan. Generasi Z, yang lahir di era digital, memiliki karakteristik unik seperti keterampilan teknologi, kreativitas tinggi, dan akses luas terhadap informasi (Pratama & Sari, 2022). Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan peluang usaha, terutama di sektor kuliner yang terus berkembang pesat (Hidayat, 2021). Banyak anak muda masih terkendala pada minimnya inovasi produk, kurangnya keterampilan manajemen usaha, serta rendahnya pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran (Santoso, 2020).

Salah satu sektor yang menjanjikan adalah industri kuliner, karena memiliki pasar yang luas, dinamis, dan selalu mengikuti tren (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2023). Produk makanan kekinian menjadi daya tarik utama bagi generasi muda, tidak hanya karena cita rasa tetapi juga faktor estetika dan gaya hidup (Sutrisno, 2022). Dalam konteks ini, kimbab—makanan khas Korea yang mirip dengan sushi—dipilih sebagai media inovasi kuliner. Kimbab mudah diolah, bergizi seimbang, dan fleksibel untuk dimodifikasi sesuai selera lokal maupun tren pasar modern (Kim, 2019). Kehadiran kimbab kekinian dengan variasi rasa dan tampilan inovatif diharapkan dapat menjadi peluang bisnis baru yang mampu menarik minat konsumen, khususnya di kalangan anak muda (Lestari & Gunawan, 2023).

Di era globalisasi saat ini, industri kuliner mengalami transformasi yang sangat pesat seiring dengan tingginya intensitas pertukaran budaya secara digital. Masuknya tren budaya populer asal Korea Selatan, atau yang dikenal dengan *Korean Wave* (*Hallyu*), telah mengubah preferensi konsumsi masyarakat Indonesia, terutama dalam pemilihan jenis panganan ringan namun mengenyangkan. Fenomena ini menciptakan peluang pasar yang besar bagi produk-produk *fusion* yang mampu menggabungkan estetika internasional dengan kepraktisan lokal, di mana produk seperti Kimbab menjadi salah satu komoditas yang paling diminati oleh pasar domestik (Hidayat et al., 2024).

Berdasarkan kondisi di atas, kegiatan pengabdian masyarakat ini hadir sebagai upaya sistematis untuk menjembatani kesenjangan antara potensi kreativitas mahasiswa dengan realitas dunia usaha. Melalui metode penyuluhan dan workshop interaktif, diharapkan para peserta dapat memahami alur pengembangan bisnis mulai dari tahap

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRUSAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

produksi hingga strategi penetapan harga. Fokus utama dari kegiatan ini adalah memberdayakan Generasi Z agar mampu mengubah ide kreatif menjadi sebuah peluang usaha yang konkret, yang pada akhirnya dapat berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal dan kemandirian finansial bagi para pelakunya.

Anak muda memiliki peran yang sangat strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di era modern. Dengan jumlah yang besar serta kemampuan beradaptasi yang tinggi terhadap perubahan, generasi muda menjadi motor penggerak munculnya berbagai usaha baru. Semangat inovasi dan keberanian mengambil risiko menjadikan anak muda memiliki potensi besar untuk menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan. Perkembangan teknologi dan digitalisasi membuka akses yang luas bagi anak muda untuk memulai usaha dengan modal yang relatif terjangkau. Media sosial, platform e-commerce, dan berbagai aplikasi pendukung bisnis memungkinkan proses pemasaran, distribusi, dan pengelolaan usaha dilakukan secara lebih efisien. Kondisi ini menjadi peluang emas bagi generasi muda untuk mengekspresikan ide kreatif sekaligus menghasilkan nilai ekonomi. Selain itu, anak muda umumnya memiliki cara pandang yang segar dan inovatif dalam melihat permasalahan di sekitarnya. Kemampuan tersebut mendorong lahirnya solusi-solusi baru yang relevan dengan kebutuhan masyarakat

Saat ini. Usaha yang dibangun tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga mampu memberikan dampak sosial yang positif. Dukungan dari berbagai pihak, seperti pemerintah, lembaga pendidikan, dan komunitas wirausaha, semakin memperkuat peluang anak muda untuk terjun ke dunia usaha. Berbagai program pelatihan, pendanaan, dan pendampingan disediakan guna meningkatkan kapasitas dan kepercayaan diri generasi muda dalam membangun bisnis. Hal ini menunjukkan bahwa ekosistem kewirausahaan semakin terbuka dan inklusif. Dengan memanfaatkan peluang yang ada secara optimal, anak muda diharapkan mampu menjadi pencipta lapangan kerja, bukan sekadar pencari kerja. Keberanian untuk memulai usaha sejak dini akan membentuk karakter mandiri, kreatif, dan bertanggung jawab. Oleh karena itu, membangun usaha bukan hanya menjadi pilihan, tetapi juga langkah strategis bagi anak muda dalam menghadapi tantangan masa depan.

Melihat potensi tersebut, diperlukan sebuah upaya untuk mendorong generasi Z agar lebih inovatif dan berdaya saing dalam mengembangkan usaha kuliner. Melalui program pengabdian masyarakat bertema "*Upaya Meningkatkan Inovasi Gen-Z pada*

Sektor Wirausaha dalam Menciptakan Peluang Usaha Kuliner Kimbab Kekinian”, mahasiswa mencoba mengaplikasikan ilmunya melalui serangkaian kegiatan edukatif dan praktis. Program ini mencakup penyuluhan kewirausahaan, pelatihan inovasi produk, serta praktik langsung dalam pembuatan dan pemasaran kimbab kreatif. Peserta diajak untuk tidak hanya memahami teknik pengolahan makanan, tetapi juga strategi branding, penggunaan media sosial sebagai sarana promosi, serta pentingnya inovasi dalam mempertahankan daya saing usaha.

Kegiatan ini juga diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan generasi Z dalam berwirausaha, sekaligus menumbuhkan semangat kemandirian ekonomi berbasis kreativitas. Dengan adanya kolaborasi antara mahasiswa, peserta, dan pendamping kegiatan, program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan generasi muda yang relevan, adaptif, dan berorientasi pada kebutuhan pasar. Lebih jauh, kegiatan ini diharapkan menjadi inspirasi dalam pengembangan usaha kuliner berbasis tren kekinian sebagai langkah strategis mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia (Wibowo, 2022).

METODE PENELITIAN

Kegiatan pelaksanaan ini dilaksanakan di Jl. Gajah Mada Rt. 01 No 48, Kelurahan Karang Anyar Pantai, Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara, pada tanggal 30 September 2025, kegiatan ini dimulai pada pukul 14.30 - 18.00, kegiatan ini diikuti oleh para gen z untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para gen z dalam mengembangkan makanan kekinian seperti kimbab sebagai peluang dalam membangun sebuah bisnis kekinian yang di targetkan pada kalangan gen z. Metode yang kami gunakan adalah pelatihan, pendampingan, dan pemanfaatan alat sederhana dalam pengolahan kimbab kekinian. Kegiatan utama dalam pelatihan ini adalah pembuatan kimbab kekinian yang berbahan utama nasi dan lembaran rumput laut (nori) yang di selenggarakan bersama para gen z yang terlibat langsung dalam setiap proses pengolahan kimbab yang kami buat. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada para gen z dalam mengembangkan bisnis dari makanan kekinian seperti kimbab untuk meningkatkan jiwa bisnis kepada para gen z. Kegiatan ini diawali dengan penjelasan mengenai apa itu kimbab?, di lanjutkan dengan memberikan panduan teknis kepada para gen z dengan metode yang mudah dipahami dan ikuti oleh setiap peserta. Kegiatan ini

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRUSAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

juga disertai pendampingan di setiap teknis-teknis nya agar proses pembuatan makanan berjalan dengan lancar, setelah kegiatan memasak di lakukan diskusi kelompok juga di lakukan untuk meningkatkan pemahaman kami dan menggali lebih dalam mengenai proses pengembangan bisnis melalui makanan kekinian seperti kimbab. Setelah semua proses kami lakukan, tidak lupa kami melakukan makan bersama para gen z yang terlibat untuk menikmati hasil olahan yang kami buat, dan memperkenalkan keterampilan dalam pengembangan bisnis melalui makanan kekinian seperti kimbab. Kegiatan ini dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai kelompok pengabdian dengan diarahkan oleh dosen mata kuliah.

Resep dan Cara Memasak Kimbab Kekinian

Bahan-bahan

- 1 kg nasi
- 10 lembar nori
- 1 buah timun
- 1 buah wortel
- 1 bks sosis
- 3 butir telur
- Minyak goreng secukupnya
- Bumbu penyedap (garam & kaldu jamur) secukupnya

Cara Memasak

1. Cuci wortel dan timun dengan bersih
2. Kupas wortel dan timun lalu iris secara kecil dan memanjang
3. Iris sosis secara memanjang
4. Tumis wortel dan sosis dengan sedikit minyak, serta berikan bumbu penyedap
5. Kocok 3 butir telur lalu dadar, setelah di dadar iris telur secara memanjang, setelah semua bahan siap,sisihkan pada wadah.
6. Selanjutnya siapkan nasi, lalu berikan sedikit minyak goreng dan bumbu penyedap,

7. Setelah itu siapkan selembar nori, lalu ratakan nasi diseluruh permukaan atas nori, setelah rata, tata seluruh bahan isian yang telah dibuat dibagian pinggir permukaan atas nori, selanjutnya gulung nori secara perlahan.
8. Setelah itu iris kimbab, kimbab pun siap dihidangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan peningkatan kemampuan inovasi dan kewirausahaan di kalangan generasi Z. Peserta memperoleh pemahaman tentang konsep inovasi produk, serta praktik langsung pembuatan kimbab kekinian dengan variasi rasa yang kreatif. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta menjadi lebih percaya diri dalam mengembangkan ide bisnis kuliner dan memahami pentingnya diferensiasi produk untuk menarik pasar. Secara umum, kegiatan ini berhasil menumbuhkan semangat berwirausaha dan meningkatkan keterampilan generasi muda dalam menciptakan peluang usaha kuliner yang inovatif dan berdaya saing.

Program ini berhasil menjawab tantangan stagnasi inovasi di sektor kuliner tradisional seperti kimbab, yang sering dianggap kuno oleh Gen-Z. Inovasi yang dihasilkan, seperti integrasi teknologi digital dan tren kekinian, membuka peluang usaha baru di era ekonomi gig, di mana Gen-Z lebih mahir dalam pemasaran online. Analisis data menunjukkan bahwa pendekatan mentoring berbasis praktik efektif dalam membangun keterampilan, meskipun tantangan seperti keterbatasan modal dan persaingan pasar perlu diatasi melalui kolaborasi dengan investor lokal. Dampak jangka panjangnya meliputi kontribusi terhadap perekonomian mikro, dengan potensi penciptaan lapangan kerja hingga 100 orang jika peserta usaha berkembang. Rekomendasi untuk pengembangan lanjutan adalah perluasan program ke daerah pedesaan dan integrasi pendidikan formal tentang wirausaha digital. Secara keseluruhan, program ini membuktikan bahwa inovasi Gen-Z dapat merevitalisasi kuliner tradisional, mendorong kemandirian ekonomi, dan mendukung pembangunan berkelanjutan.

Bagi tim kami, tetapi juga mengajarkan nilai-nilai tanggung jawab, kerja sama tim, dan manajemen waktu. Selain itu, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kesadaran usaha bagi Gen-Z. Melalui praktik langsung, para pemuda menjadi lebih memahami manfaat sayuran bagi kesehatan serta pentingnya memilih makanan sehat dalam kehidupan sehari-hari. Dari sisi kewirausahaan, kegiatan ini memotivasi kami

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRUSAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

untuk mulai berpikir kreatif tentang peluang usaha sederhana di sekitar kami, khususnya yang berkaitan dengan produk sehat dan bernilai jual. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan edukasi gizi, keterampilan praktis, dan semangat kewirausahaan. Program ini dapat menjadi model pembelajaran kolaboratif antara kalangan anak muda dan masyarakat yang berfokus pada penerapan nilai-nilai kewirausahaan serta gaya hidup sehat di kalangan anak muda.

Generasi Z memiliki karakteristik unik dalam berwirausaha, yaitu kecenderungan untuk mencari kemandirian finansial melalui kreativitas digital. Menurut teori perilaku konsumen modern, Gen-Z lebih tertarik pada produk yang memiliki nilai visual (aesthetic) dan keunikan rasa, yang menjadikan inovasi pada makanan tradisional seperti Kimbab menjadi relevan dengan selera pasar saat ini. Inovasi produk dalam sektor kuliner tidak hanya terbatas pada perubahan rasa, tetapi juga mencakup aspek penyajian, kemasan, dan nilai gizi. Dalam pengembangan Kimbab kekinian, inovasi dilakukan dengan mengadaptasi bahan lokal namun tetap mempertahankan teknik gulung khas Korea, sehingga menciptakan produk 'fusion' yang mampu bersaing di pasar lokal tanpa kehilangan identitas aslinya.

Pemanfaatan media sosial seperti TikTok dan Instagram merupakan pilar utama dalam strategi pemasaran wirausaha kuliner saat ini. Pendekatan visual storytelling dan user-generated content menjadi kunci bagi pelaku usaha muda untuk membangun brand awareness secara cepat dengan biaya yang efisien

KESIMPULAN DAN SARAN

Contoh Saran. Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “*Upaya Meningkatkan Inovasi Gen-Z pada Sektor Wirausaha dalam Menciptakan Peluang Usaha Kuliner Kimbab Kekinian*” telah berhasil memberikan dampak positif bagi peserta yang berasal dari kalangan generasi muda. Melalui pelatihan yang mencakup penyuluhan kewirausahaan, panduan teknis pembuatan kimbab kekinian, serta diskusi mengenai peluang bisnis kuliner, peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi produk makanan.

Praktik langsung pembuatan kimbab kekinian memberikan pengalaman penting bagi peserta untuk memahami proses produksi kuliner modern, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan dan penyajian. Hasil evaluasi

menunjukkan bahwa peserta menjadi lebih percaya diri dalam mengembangkan ide usaha, memahami pentingnya variasi serta diferensiasi produk, dan mampu melihat potensi kimbab sebagai peluang bisnis yang relevan dengan selera pasar generasi muda saat ini.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil menumbuhkan semangat berwirausaha, meningkatkan kreativitas peserta, serta membangun kemampuan dasar dalam mengembangkan usaha kuliner kekinian. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi langkah awal bagi generasi Z untuk memulai bisnis mandiri, sekaligus berkontribusi dalam pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Secara khusus, apresiasi kami sampaikan kepada Universitas Borneo Tarakan, khususnya Fakultas Ekonomi, yang telah memberikan dukungan berupa landasan teori dalam pembentukan rencana pelaksanaan program ini, Dosen Pembimbing/Mata Kuliah, Bapak Nurul Hidayat,SE.,M.Sc.,Ph.D, atas bimbingan, arahan, dan saran konstruktifnya sejak tahap perencanaan hingga penyelesaian laporan. Seluruh Peserta Kegiatan, khususnya rekan-rekan mahasiswa dan masyarakat sasaran, yang telah berpartisipasi aktif dan penuh antusias dalam workshop inovasi kuliner Kimbab ini. Anggota Kelompok 1, atas kerja sama tim, dedikasi, dan kontribusi pemikirannya sehingga program pengabdian ini dapat berjalan dengan sukses. Dan juga tidak lupa kami sampaikan ucapan terima kasih kepada keluarga saudari Asadeah Ashar yang dengan murah hati menyediakan tempat dan ruang untuk kami menyukseskan kegiatan ini. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi pengembangan wirausaha kreatif di kalangan Generasi Z.

DAFTAR REFERENSI

- Hidayat, R. (2021). *Tren perkembangan usaha kuliner modern di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Nusantara.
- Kim, S. (2019). *Korean food culture: Tradition and modern adaptation*. Seoul: Hansik Foundation.

UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR WIRUSAHA DALAM MENCiptakan PELUANG USAHA KULINER KIMBAB KEKINIAN

- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). Laporan perkembangan UMKM dan ekonomi kreatif Indonesia. Jakarta: Kemenkop UKM RI.*
- Lestari, D., & Gunawan, R. (2023). Inovasi makanan kekinian sebagai peluang usaha generasi muda. Jurnal Ekonomi Kreatif, 5(2), 55–63.*
- Pratama, A., & Sari, N. (2022). Karakteristik generasi Z dalam menghadapi tantangan ekonomi digital. Jurnal Sosial Humaniora, 14(1), 12–20.*
- Santoso, B. (2020). Pemanfaatan media digital dalam pemasaran UMKM. Jurnal Manajemen dan Bisnis, 9(3), 101–110.*
- Sutrisno, H. (2022). Pengaruh gaya hidup terhadap konsumsi makanan kekinian di kalangan remaja. Jurnal Konsumen Muda, 4(1), 20–28.*
- Wibowo, A. (2022). Ekonomi kreatif dan peluang wirausaha di era digital. Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia, 10(4), 233–241.*
- Nurul Hidayat, & Alvina Alvina. (2024). Edukasi Penggunaan Teknologi yang Bijak di SDN 020 Tarakan. ARDHI : Jurnal Pengabdian Dalam Negri, 2(6), 138–145.*
- Hidayat, N., Nurhaliza, N., Zahira, R. D., Armanita, N., Rakerdaresty, D., Apriliani, M. K., Nabilah, S., Zakina, Z., Ramadhan, G., & Tangdikanan, L. P. (2024). Pengabdian Masyarakat Dalam Memajukan Usaha Donat Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Lingkas Ujung. Jurnal Mandala Pengabdian 5(1), 85-88*
- Hidayat, N., Aprilia, B., & Amalia, S. (2024). Tampilan pendidikan: Jurnal pengabdian masyarakat. Pendidikan: Jurnal Pengabdian Masyarakat.*
- Hidayat, N., Syahputri, A., Zahra, P. S., Lapu, S., Sari, K., Ridwan, R. (2025). Kolaborasi Sosial Mahasiswa dan UMKM: Berbagi Roti Coklat sebagai Wujud Kepedulian Sosial di Panti Asuhan. 3(3) 21-27.*
- Hidayat, N., Febrian, M. R., Vilintia, A., Asri A., Rahmadhanyanti, A. P., Azmi, N., Triani, S., Sabiyya, S., Vebriansyah, V. (2023). Pengembangan Program Peningkatan Gizi melalui Konsumsi Bubur Sayur Untuk Masyarakat sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Kampung Baru Kota Tarakan. 6(1) 1-6*
- Hidayat, N., Aprisal, M., Hidayah, A., Salsabila, D. N., Febriyani, R. (2024). Pengenalan Lingkungan Bersih : Program Kerja Bakti di SDN 041 untuk Generasi Peduli. 6(4) 181-188.*

Hidayat, N., Dermawan, A., Indamala, F., Selutan, I., Maria, J., Risa, M., ... & Siong, W. (2025). Meningkatkan Ekonomi Kreatif Melalui Olahan Tumis Cumi-Cumi. Panggung Kebaikan: Jurnal Pengabdian Sosial, 2(2), 90-97.

Lampiran



Gambar 1. Benner Pengabdian

**UPAYA MENINGKATKAN INOVASI GEN-Z PADA SEKTOR
WIRUSAHA DALAM MENCIPTAKAN PELUANG USAHA
KULINER KIMBAB KEKINIAN**



Gambar 2. Mengupas & Mencuci Bahan-Bahan



Gambar 3. Memotong Timun & Wortel



Gambar 4. Memotong Sosis



Gambar 5. Menumis Bahan-Bahan



Gambar 6. Mengisi Kimbab



Gambar 7. Menggulung Kimbab



Gambar 8. Memotong Kimbab



Gambar 9. Hasil Kimbab