ABDI KAMI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Publisher:
Lembaga Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat
UNIVERSITAS ISLAM IBRAHIMY BANYUWANGI
E-ISSN: 2654-6280
P-ISSN: 2654-606X

ABDI KAMI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Volume 09, Number 02 (2026) : 293-303
Available online at https://ejournal.uniib.ac.id/index.php/Abdi_Kami/

Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan Mahasiswa melalui Pengembangan Kantin Sehat dan Digitalisasi Tata Kelola di Lingkungan Kampus

Frida Hendrarinata*[1], Beny Suyanto[2], Srie Poerwati[3]
Poltekkes Kemenkes Surabaya, Indonesia
e-mail: hendrarinata7710@poltekkes-surabaya.ac.id

Received:	Revised:	Accepted:	Published:
August 21, 2026	September 17, 2026	September 25, 2026	October 31, 2026

*Corresponding author

Abstract

Entrepreneurial empowerment in higher education necessitates the provision of practical incubation spaces to transform theoretical concepts into tangible business skills. This community service program aims to establish a "Healthy Canteen" (Kantin Sehat) as a practical entrepreneurship laboratory for students of the Sanitation Study Program at Magetan Campus. Conducted through a Participatory Action Research (PAR) approach, the program involved 18 core student tenants and mapped the market preferences of 89 academic community respondents. The methodology encompassed needs assessment, product curation, hard-skill training in hygienic food production, and the implementation of a digital Point of Sale (POS) system for inventory management. The survey results demonstrated a significant market demand for specific localized products, primarily Ayam Geprek (59.6%) and Es Puter (28.9%), which informed the canteen's product strategy. The intervention successfully facilitated the opening of one integrated food court unit managed by the Student Cooperative (KOPMA). Students acquired experiential learning in maintaining food sanitation standards and operating the IPOSPRO digital transaction software. Despite operational challenges, including unstable institutional internet connectivity for cloud-based POS synchronization and time constraints due to dense academic schedules, the program effectively fostered an entrepreneurial mindset. In conclusion, the Healthy Canteen functions not only as an essential ecosystem for food security but also as an adaptive learning environment for digital-era retail management.

Keywords: *Digitalization, Healthy Canteen, Entrepreneurship, Student Cooperative, Point of Sale*

Abstrak

Pemberdayaan kewirausahaan di perguruan tinggi memerlukan penyediaan ruang inkubasi praktis untuk mengubah konsep teoretis menjadi keterampilan bisnis yang

Copyright © 2026 The Author(s).
This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0).

nyata. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendirikan "Kantin Sehat" sebagai laboratorium kewirausahaan praktis bagi mahasiswa Program Studi Sanitasi di Kampus Magetan. Dilaksanakan melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR), program ini melibatkan 18 mahasiswa tenant inti dan memetakan preferensi pasar dari 89 responden sivitas akademika. Metodologi yang diterapkan meliputi analisis kebutuhan, kurasi produk, pelatihan keterampilan teknis (hard-skill) dalam produksi makanan higienis, dan implementasi sistem Point of Sale (POS) digital untuk manajemen persediaan. Hasil survei menunjukkan adanya permintaan pasar yang signifikan terhadap produk lokal tertentu, terutama Ayam Geprek (59,6%) dan Es Puter (28,9%), yang menjadi landasan strategi produk kantin tersebut. Intervensi ini berhasil memfasilitasi pembukaan satu unit pujasera (food court) terintegrasi yang dikelola oleh Koperasi Mahasiswa (KOPMA). Mahasiswa mendapatkan pembelajaran berbasis pengalaman (experiential learning) dalam menjaga standar sanitasi makanan dan mengoperasikan perangkat lunak transaksi digital IPOSPRO. Meskipun terdapat tantangan operasional, termasuk konektivitas internet institusi yang tidak stabil untuk sinkronisasi POS berbasis cloud serta keterbatasan waktu akibat jadwal akademik yang padat, program ini secara efektif mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Sebagai kesimpulan, Kantin Sehat tidak hanya berfungsi sebagai ekosistem esensial bagi ketahanan pangan, tetapi juga sebagai lingkungan pembelajaran yang adaptif untuk manajemen ritel di era digital.

Keywords: *Digitalisasi, Kantin Sehat, Kewirausahaan, Koperasi Mahasiswa, Sistem Kasir*

INTRODUCTION

Pergeseran paradigma dalam sistem pendidikan tinggi masa kini tidak lagi sekadar memfokuskan institusi pada kegiatan transfer pengetahuan secara teoretis di ruang-ruang kelas, melainkan menuntut integrasi yang kuat dengan *experiential learning* atau pembelajaran yang bertumpu pada pengalaman empiris (Motta & Galina, 2023). Upaya penciptaan lulusan yang berdaya saing dan mandiri menempatkan literasi kewirausahaan sebagai salah satu kompetensi esensial (Nirmayani & Suastika, 2023). Dalam ekosistem akademik, salah satu wadah *inkubasi* paling ideal dan strategis untuk merawat embrio wirausaha mahasiswa adalah Koperasi Mahasiswa (KOPMA). KOPMA berfungsi sebagai miniatur laboratorium bisnis yang memberikan otoritas, ruang kreativitas, sekaligus tanggung jawab manajerial bagi mahasiswa untuk merancang, mengelola, serta mengevaluasi sirkulasi ekonomi dalam skala mikro (Salma Achmadi et al., 2025). Kendati perannya sangat sentral, dinamika di lapangan menunjukkan bahwa banyak KOPMA belum mampu memaksimalkan potensi komersialnya, umumnya

dikarenakan stagnansi inovasi produk serta lambatnya adopsi teknologi tata kelola bisnis (Winata et al., 2026).

Pada dimensi yang bersinggungan, pemenuhan kebutuhan dasar berupa asupan gizi yang terjamin secara kualitas, kebersihan, dan aksesibilitas merupakan aspek fundamental penunjang produktivitas civitas akademika. Diskursus mengenai konsep "Kantin Sehat" telah banyak dielaborasi sebagai pendekatan integratif yang tidak hanya menjamin higienitas sanitasi makanan dan lingkungan fisik, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai sentra aktivitas ekonomi yang menjanjikan (Fathurrahman et al., 2024). Keberadaan kantin yang tunduk pada protokol kesehatan pangan (*food safety*) terbukti berdampak pada perbaikan habituasi hidup sehat di lingkungan pendidikan, memfasilitasi kebutuhan fisiologis sivitas akademika, dan secara simultan menjadi media edukasi tata laksana nutrisi yang baik. Hal tersebut sejalan dengan temuan Bomboma et al., (2026) yang menunjukan bahwa kantin merupakan komponen penting dalam lingkungan pangann pendidikan, karena dapat mempengaruhi kebiasaan makan dan status gizi, sekaligus, memiliki potensi untuk mendorong perilaku konsumsi pangan yang lebih sehat. Hal ini menunjukan pentingnya pengelolaan lingkungan pangan dalam hal ini kantin di institusi pendidikan menjadi salah satu instrumen yang dapat digunakan untuk membentuk pilihan dan perilaku konsumsi yang lebih sehat (Driessen et al., 2014). Namun, realitas operasional di Program Studi (Prodi) Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan memperlihatkan adanya kekosongan fasilitas kantin di wilayah internal kampus. Ketiadaan infrastruktur nutrisi komunal ini berimplikasi pada mobilitas mahasiswa yang terpaksa keluar dari area kampus untuk mencari makanan. Pergerakan ini mengonsumsi waktu istirahat yang sangat terbatas, mendisrupsi konsentrasi, dan mengurangi efisiensi ritme belajar secara keseluruhan.

Mensintesiskan urgensi pemberdayaan ekonomi dan kebutuhan akan fasilitas pangan yang aman, inisiasi pembentukan Kantin Sehat berbasis pengorganisasian KOPMA muncul sebagai intervensi strategis. Pendirian unit usaha ini didesain tidak semata-mata untuk menjual makanan, tetapi juga diselaraskan dengan agenda Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada mata kuliah Kewirausahaan, sehingga mahasiswa berkesempatan melakukan praktik langsung di lapangan. Selain itu, tuntutan modernisasi usaha skala mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mengharuskan pelibatan arsitektur digital untuk menjamin transparansi, ketepatan, dan efisiensi manajemen inventaris. Dalam hal ini, pengaplikasian sistem aplikasi kasir pintar berbasis Point of Sale (POS) menjadi elemen krusial untuk mempercepat digitalisasi Kantin Sehat, beralih dari mekanisme konvensional menuju sistem terkomputerisasi yang andal (Putra et al., 2026). Transformasi

transaksi melalui sistem POS tidak sekadar mempersempit celah kesalahan pencatatan pembukuan manual, melainkan juga diproyeksikan dapat mendongkrak literasi digital serta kecakapan teknis para mahasiswa pengelolanya (Setiawan et al., 2026).

Berlandaskan pada argumentasi dan urgensi tersebut, pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini diformulasikan dengan tujuan untuk mendampingi, melatih, serta memfasilitasi mahasiswa dalam mengorkestrasi pembentukan "Kantin Sehat" yang memiliki karakteristik *higienis*, responsif terhadap *animo* pasar, dan terintegrasi dengan perangkat manajerial digital. Intervensi ini diharapkan bermuara pada penciptaan suatu unit ritel kampus yang terkelola secara profesional, yang mana dalam prosesnya, mahasiswa dapat mengasah keterampilan fundamental pada standar pengolahan pangan, sekaligus mematangkan kecekatan administratif melalui pengoperasian sistem kasir cerdas.

METHOD

Program pengabdian kepada masyarakat ini dieksekusi dengan mendasarkan metodologinya pada filosofi *Participatory Action Research* (PAR). Pendekatan ini meyakini bahwa perubahan struktural dan penguatan kapasitas hanya akan optimal apabila subjek penerima manfaat dilibatkan secara setara dan aktif mulai dari fase diagnostik permasalahan, perencanaan program, implementasi teknis, hingga pengawasan dan evaluasi kritis (Jonathan Arya Wibowo et al., 2026). Program difokuskan dalam rentang waktu satu semester yang dilaksanakan di lingkungan internal Prodi D3 Sanitasi, Poltekkes Kemenkes Surabaya (Kampus Magetan). Pengabdian ini diikuti oleh 3 dosen dari Poltekkes Kemenkes Surabaya, Kampus Magetan. Secara demografis, kegiatan ini membina 18 orang mahasiswa sebagai core tenants (tim pengelola kantin tingkat inisiator) dan mengobservasi populasi sasaran konsumen yang diwakili oleh 89 responden civitas akademika.

Pelaksanaan intervensi pengabdian ini disistematisasi ke dalam empat fase kronologis. Fase pertama didedikasikan untuk identifikasi dan validasi kebutuhan pasar. Tim pelaksana berkolaborasi dengan mahasiswa tenant merancang dan mendistribusikan instrumen kuesioner berbasis *Google Form*. Langkah ini vital untuk memperoleh indikator kuantitatif terkait ketersediaan waktu luang partisipan serta peta preferensi konsumen terhadap ragam tawaran kuliner. Validasi pasar merupakan syarat mutlak agar inovasi produk yang diluncurkan memiliki daya serap pasar yang rasional.

Fase kedua berfokus pada perumusan lini produk dan transfer keterampilan praktis. Berbekal data survei, beberapa menu unggulan ditetapkan dan disesuaikan dengan prinsip dasar keamanan serta higienitas pangan. Mahasiswa pengelola

kemudian dilibatkan secara langsung dalam kegiatan lokakarya dan praktik produksi pangan skala rumah tangga industri. Pembekalan teknis diberikan secara perinci, meliputi pemilahan bahan baku bermutu (seperti penggunaan susu skim dan tepung tapioka sebagai bahan basis inovasi es), prosedur purifikasi alat, sampai dengan standardisasi ukuran saji dan pengemasan akhir produk.

Fase ketiga merupakan kristalisasi program melalui operasionalisasi lapangan dan pendampingan teknologi. Pada tahapan ini, unit Kantin Sehat secara resmi beroperasi memfasilitasi transaksi harian. Modernisasi tata kelola dilakukan melalui pemasangan ekosistem *Point of Sale* (IPOSPRO), yang meliputi perangkat keras (layar monitor, mesin pencetak struk, pemindai *barcode*) maupun perangkat lunak inventory management. Tim pengabdi memberikan bimbingan teknis intensif kepada pengelola cara melakukan input barang dagangan, pengawasan lalu lintas stok, serta rekapitulasi data penjualan periodik.

Fase keempat, sekaligus tahapan purna-implementasi, adalah monitoring operasional dan evaluasi holistik. Proses ini dilaksanakan melalui supervisi langsung untuk memantau ritme kerja mahasiswa, mendeteksi friksi infrastruktur (seperti *fluktuasi* sinyal layanan *cloud*), serta menilai manajemen konflik dalam pembagian giliran tugas tenant. Keberhasilan inisiatif ini tidak ditakar semata-mata dari margin laba-rugi keuangan, melainkan dari keberlanjutan roda usaha, kualitas serapan ilmu manajemen ritel oleh mahasiswa, serta tercapainya luaran edukatif pembiasaan budaya kuliner *higienis*.

RESULTS

Identifikasi Minat Pasar dan Validasi Partisipasi

Pelaksanaan program pengabdian diawali dengan penjaringan komitmen dan analisis audiens di lingkungan Kampus Magetan. Tanggapan dari instrumen penjaringan menunjukkan partisipasi penuh, di mana 18 mahasiswa (mencapai tingkat ekuivalensi 100% dari target pengelola inti) memberikan komitmen formal untuk mengikuti pelatihan kewirausahaan dan mengelola operasional Koperasi Mahasiswa (KOPMA).

Selanjutnya, kuesioner peminatan produk disebarkan kepada sivitas akademika dan berhasil menghimpun data dari 89 responden. Berdasarkan demografi, populasi responden didominasi oleh mahasiswa aktif sebesar 96,6%. Pemetaan preferensi konsumen terhadap ragam tawaran kuliner menghasilkan distribusi data sebagaimana tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Peminatan Konsumen terhadap Alternatif Menu Kantin

Kategori Kuliner	Alternatif Produk	Frekuensi Pemilih (N=89)	Persentase Pemilih (%)
Pangan Utama	Ayam Geprek	55	59,6%
	Nasi Kepel, Nasi Pecel, Nasi Jotos, dll.	34	40,4%
Kudapan dan Minuman	Es Puter	26	28,9%
	Es Teh Jumbo	19	21,1%
	Jus Buah	19	21,1%
	Es Coffee	14	15,6%
	Varian Lainnya (Es Jeruk, Air Mineral)	11	12,3%

Berdasarkan data kuesioner, preferensi komoditas pangan utama menunjukkan konsentrasi peminatan tertinggi pada menu Ayam Geprek yang dipilih oleh 55 responden (59,6%), diikuti oleh ragam karbohidrat tradisional lainnya (Nasi Kepel, Pecel, Jotos) sebanyak 34 responden (40,4%). Pada kategori kudapan dan minuman, komoditas Es Puter menempati urutan teratas dengan 26 pemilih (28,9%), mendahului Es Teh Jumbo (21,1%), Jus Buah (21,1%), Es Coffee (15,6%), dan varian lainnya (12,3%). Data ini kemudian dijadikan landasan operasional dalam membatasi lini pasokan menu di kantin.

Pelaksanaan Pelatihan Produksi Pangan dan Standarisasi Sanitasi

Berdasarkan data validasi pasar, tim pelaksana menetapkan empat komoditas pilar untuk diproduksi pada fase awal, yaitu Ayam Geprek, Es Teh, Es Jeruk, dan Es Puter. Proses pelatihan produksi difokuskan pada transfer keterampilan teknis (*hard skills*) mengenai alur Standar Operasional Prosedur (SOP). Pada produksi Es Puter, mahasiswa diarahkan menggunakan sumber bahan baku seperti tepung tapioka, hunkue, susu skim, santan murni, gula, dan ekstrak vanili tanpa zat kimia sintetik. Proses pembuatannya memanfaatkan rekayasa termodinamika tradisional, yakni adonan dibekukan di dalam silinder logam melalui proses agitasi manual dengan memanfaatkan media es batu dan taburan garam kasar. Praktikum ini juga mencakup pelatihan kebersihan personal, keselamatan pangan, tata cara preparasi adonan, hingga perakitan sajian porsi (*plating*).



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Produksi Es Puter

Implementasi Sistem Operasional dan Digitalisasi POS

Program ini memfasilitasi pendirian satu unit perbelanjaan terpadu "Kantin Sehat" yang dikelola oleh KOPMA. Penguatan infrastruktur manajerial diwujudkan dengan pengalihan pencatatan manual menjadi sistem terkomputerisasi melalui pemasangan perangkat lunak *Point of Sale* (POS) bermerek IPOSPRO, yang mencakup layar monitor, pencetak struk, pemindai barcode, dan fitur *inventory management*.

Selama tahapan operasional dan pemantauan lapangan, tercatat dua kendala utama. Pertama, infrastruktur jaringan internet di lokasi kampus tidak stabil, yang menyebabkan kemacetan fungsional pada sinkronisasi basis data aplikasi POS yang berbasis cloud. Kedua, terdapat hambatan dalam tata kelola sumber daya manusia, di mana 18 personel pengelola inti menghadapi benturan waktu antara jadwal giliran berjaga di kantin dengan kewajiban perkuliahan reguler dan jadwal praktikum laboratorium.

DISCUSSION

Analisis Partisipasi dan Orientasi Pasar Berbasis Data

Komitmen mutlak dari 18 mahasiswa inti untuk mengelola Kantin Sehat merefleksikan tingginya kesadaran internal akan urgensi keterampilan vokasional di luar kurikulum reguler. Keterlibatan langsung dalam unit KOPMA ini berfungsi sebagai wadah *experiential* learning yang efektif untuk membangun kemandirian wirausaha (Motta & Galina, 2023; Salma Achmadi et al., 2025). Keputusan untuk merampingkan ragam sajian menjadi komoditas spesifik (Ayam Geprek dan Es Puter) berdasarkan hasil survei pasar merupakan strategi data-driven yang krusial. Pendekatan ini berdampak positif pada kemampuan pengelola untuk mengontrol modal yang terbatas, meminimalisasi proyeksi sisa makanan tidak terjual (*dead stock*), dan menjaga stabilitas perputaran kas harian (Amelia Putri et al., 2025).

Berkaitan dengan kajian pengabdian terdahulu, intervensi validasi pasar ini memiliki persamaan dengan riset Hikmah Hidayah et al. (2025), yakni sama-sama

memprioritaskan pemetaan kebutuhan dasar sivitas akademika sebelum merancang operasional KOPMA. Namun, terdapat perbedaan mendasar, yakni kajian terdahulu cenderung berfokus pada struktur tata laksana dan kelembagaan pendirian, sementara pengabdian ini secara spesifik mengkuantifikasi preferensi hingga memvalidasi daya serap varian produk secara empiris. Oleh karena itu, kebaruan pengabdian ini terletak pada kurasi produk berbasis analisis statistik sederhana sebagai pra-syarat inkubasi bisnis, yang terbukti mampu meminimalkan risiko kegagalan struktural unit ritel pemula di kampus.

Integrasi Standar Sanitasi Modern pada Praktik Produksi Pangan Tradisional

Pemilihan menu Es Puter yang diproduksi secara mandiri merupakan siasat edukatif yang bermakna ganda. Mahasiswa tidak sekadar mengasah keterampilan fisik meracik makanan, tetapi secara simultan menginternalisasi protokol food hygiene dalam setiap rantai mutu, mulai dari preparasi bahan hingga tahap plating. Keberadaan kantin yang mematuhi pedoman gizi institusi sangat vital dalam membentuk habituasi konsumsi yang terjamin dan sehat bagi komunitas akademik (Bomboma et al., 2026; Driessen et al., 2014; Fathurrahman et al., 2024).

Upaya penanaman kesadaran akan sanitasi ini sejalan dengan studi Satyarini et al. (2020) yang menyoroti urgensi pengelolaan kebersihan pribadi dan manajemen dapur di lingkungan kantin perguruan tinggi. Terdapat persamaan antara kedua kegiatan ini, yakni sama-sama memfokuskan kajian pada ekosistem kantin kampus dan menggarisbawahi pentingnya dukungan fasilitas dari pihak universitas. Namun, terdapat perbedaan metodologis dan sasaran yang sangat jelas. Kajian Satyarini et al. (2020) bersifat observasional dengan menganalisis secara deskriptif perbedaan persepsi antara penjaja makanan yang sudah ada (*eksisting*) dengan 450 mahasiswa sebagai konsumen. Sebaliknya, pengabdian ini bersifat intervensi aktif melalui *Participatory Action Research* (PAR). Oleh karena itu, kebaruan dari program ini adalah alih-alih sekadar memotret persepsi pengelola kantin yang sudah ada, program ini menginkubasi mahasiswa dari nol menjadi tenant yang mempraktikkan langsung standar pengelolaan kebersihan (seperti pada inovasi produksi Es Puter). Langkah taktis ini secara tidak langsung menawarkan solusi atas temuan Satyarini et al. (2020), di mana pemahaman kebersihan pribadi penjual mungkin sudah baik, namun dimensi pengelolaan dapur sering kali masih masuk dalam kategori rendah.

Dinamika Digitalisasi Tata Kelola dan Kendala Infrastruktur

Pemasangan sistem kasir cerdas IPOSPRO berhasil merombak tata niaga konvensional KOPMA ke arah digitalisasi yang menuntut transparansi, penerbitan tanda terima digital, dan rekapitulasi data penjualan periodik (Putra et al., 2026; Sapiri et al., 2025). Kendati demikian, fluktuasi sinyal internet institusi yang

menghambat sinkronisasi *cloud* serta friksi pembagian jadwal jaga kantin mencerminkan hambatan riil dalam digitalisasi unit usaha skala mikro. Kondisi ini selaras dengan fenomena yang sering dihadapi UMKM di negara berkembang, di mana adaptasi perangkat lunak sering kali tersandung oleh keterbatasan *bandwidth* publik dan alokasi waktu operator (Saragih et al., 2025). Temuan ini tidak bermakna bahwa program tersebut gagal, melainkan mendasari evaluasi tata kelola yang menuntut dukungan sarana dari pimpinan institusi pada masa mendatang.

Bila dikomparasikan, implementasi perangkat kasir ini memiliki persamaan dengan aktivitas pendampingan yang dilakukan oleh Sapiri et al. (2025) dan Saragih et al. (2025), yakni bertujuan membangun arsitektur manajemen inventaris yang terkomputerisasi. Perbedaan yang menonjol terletak pada subjek dan lanskap implementasi. Literatur sebelumnya menitikberatkan digitalisasi pada UMKM komersial di area masyarakat umum, sementara pengabdian ini mengeksekusinya di dalam laboratorium vokasional kampus yang terikat dengan pemenuhan Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Kebaruan pengabdian ini dengan demikian menghadirkan temuan mengenai hambatan struktural digitalisasi yang sangat *spesifik* pada ekosistem perguruan tinggi, yaitu dependensi perangkat lunak cloud pada manajemen fasilitas nirkabel institusi (*institutional bandwidth*) serta kesulitan harmonisasi antara time-management wirausaha dengan beban SKS akademik mahasiswa.

CONCLUSION

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membawa simpulan bahwasanya pengembangan entitas "Kantin Sehat" yang diintegrasikan dengan Koperasi Mahasiswa memberikan dampak transformatif sebagai wadah pendidikan kewirausahaan empiris bagi mahasiswa Prodi Sanitasi Kampus Magetan. Penggunaan metodologi yang terukur, yang diawali dengan identifikasi data pasar civitas akademika, sukses merumuskan orientasi produksi yang rasional—dibuktikan dengan dominasi serapan permintaan pada komoditas Ayam Geprek (59,6%) serta minuman kreatif Es Puter (28,9%). Intervensi program telah berhasil merampungkan pendirian satu unit sentra kuliner terpadu yang memobilisasi 18 mahasiswa inti untuk terjun langsung mengoperasikan alur produksi pangan dengan kepatuhan tinggi terhadap regulasi sanitasi lingkungan.

Di samping itu, transisi tata kelola penjualan dari sistem analog ke arsitektur cerdas IPOSPRO telah meningkatkan kesadaran literasi digital mahasiswa dalam mengawasi keluar-masuknya inventaris dan sirkulasi dana, sekalipun harus berkompromi dengan gangguan akses sinyal internet kampus serta kelangkaan waktu fleksibel mahasiswa di tengah padatnya beban akademik. Dengan demikian,

kegiatan ini tidak mengklaim pelipatgandaan keuntungan finansial yang eksponensial dalam waktu singkat, melainkan membuahkan sebuah pembentukan karakter kewirausahaan kolektif yang berkelanjutan. Untuk menjamin masa depan ekosistem Kantin Sehat, diperlukan dukungan keberpihakan pimpinan institusi guna memperkuat mutu infrastruktur jaringan nirkabel serta pengakuan kegiatan ini ke dalam skema rekayasa akademik kampus.

REFERENSI

Amelia Putri, R., Aulia, S. D., Amalia, M. I., Sinaga, J. N., Suhayat, N. D., Andini, S. N., & Septiawan, B. (2025). Pengaruh Penggunaan Sistem Point of Sale (Pos) Terhadap Kinerja Keuangan Dan Manajemen Stok Pada Coffe Bawa Studio. *Brainy: Jurnal Riset Mahasiswa*, *6*(1), 71–83. https://doi.org/10.23969/brainy.v6i1.140

Bomboma, D., Souho, T., Kabassina, E. M., Abli, A. E., & Amouzou, S. K. (2026). Impact of school canteens on children's nutrition and food behavior: a systematic review. *BMC Pediatrics*, *26*(1), 334. https://doi.org/10.1186/s12887-026-06723-8

Driessen, C. E., Cameron, A. J., Thornton, L. E., Lai, S. K., & Barnett, L. M. (2014). Effect of changes to the school food environment on eating behaviours and/or body weight in children: a systematic review. *Obesity Reviews*, *15*(12), 968–982. https://doi.org/10.1111/obr.12224

Fathurrahman, F., Asmoni, A., Chusnu Yuli Setyo, R., Islam Lamongan Jl Veteran No, U., Lamongan, K., Lamongan, K., Timur, J., PGRI Sumenep Jl Trunojoyo, S., Barat, G., Batuan, K., & Sumenep, K. (2024). Pengelolaan Kantin Sekolah Untuk Pembelajaran Hidup Sehat dan Inspirasi Kewirausahaan. *JAMP: Jurnal Administrasi Dan Manajemen Pendidikan*, *7*, 559–570. http://journal2.um.ac.id/index.php/jamp/

Hikmah Hidayah, I., Yuli Hartini, M., & Artikel, I. (2025). Optimalisasi Proses Pendirian Kopma untuk Pemberdayaan Ekonomi Mahasiswa. *Paraduta : Jurnal Ekonomi Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, *3*(2), 40–48. https://doi.org/10.56630/PARADUTA.V3I1.883

Jonathan Arya Wibowo, Rachelina Putri Arta Saragih, & Insan, I. M. (2026). Implementasi sistem Point of Sale (POS) pada UMKM Warung Makan Toba. *Jurnal Pemanfaatan Teknologi Untuk Masyarakat: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(5). https://doi.org/10.59328/JAPATUM.2025.4.5.120

Motta, V. F., & Galina, S. V. R. (2023). Experiential learning in entrepreneurship education: A systematic literature review. *Teaching and Teacher Education*,

121, 103919. https://doi.org/10.1016/J.TATE.2022.103919

Nirmayani, L. H., & Suastika, I. N. (2023). Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Melalui Koperasi Mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, *15*(1), 46–54. https://doi.org/10.23887/jjpe.v15i1.56901

Putra, D. H., Kholid, M. I., Andrianto, A., & Nanang, N. (2026). Analisis dan Pengembangan Sistem Informasi Point Of Sale (POS) Pada UMKM Mie Gaok. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, *5*(2), 4790–4806. https://doi.org/10.31004/riggs.v5i2.9281

Salma Achmadi, A., Maimuna, & Mashudi. (2025). PERAN KOPERASI MAHASISWA DALAM MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN (STUDI KASUS PADA KOPERASI MAHASISWA UNIVERSITAS NEGERI SEBELAS MARET). *Jurnal Media Akademik (JMA)*, *3*(5), 3031–5220. https://doi.org/10.62281/V3I5.1906

Sapiri, M., Yulianto, K. I., Awaludin, D. T., Rahmadi, Z. T., & Setiawan, I. (2025). Pendampingan Penggunaan Aplikasi Kasir Digital (POS) untuk Penguatan Manajemen Keuangan UMKM. *CivicAction: Jurnal Pengabdian Dan Inovasi Masyarakat*, *1*(3), 116–121. https://doi.org/10.59696/civicaction.v1i3.218

Saragih, R., Gultom, I., Supiyandi, & Khalidy, F. (2025). Pemanfaatan Aplikasi Kasir Digital Berbasis Android untuk UMKM di Desa Cinta Rakyat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berdampak*, *1*(1), 22–28. https://doi.org/10.64803/jupemba.v1i1.34

Satyarini, R., Nugraha Pratikna, R., Mulia, F., Dewi, V. I., Manajemen, P. S., & Parahyangan, U. K. (2020). HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN KANTIN SEBUAH PERGURUAN TINGGI SWASTA X DI BANDUNG UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN LINGKUNGAN. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(3), 375–386. https://doi.org/10.24198/KUMAWULA.V3I3.25583

Setiawan, I., Hidayatullah, A. S., & Kareen, P. (2026). Pendampingan Implementasi Aplikasi Kasir Digital Randu Pos pada UMKM Desa Kabasiran Bogor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , *1*(3), 199–205. https://jurnal.pustakabangsaindonesia.com/index.php/pbijpkm/article/view/316

Winata, S., Nabila, & Yeni, H. (2026). Pengaruh Penggunaan Sistem Pos (Point Of Sale) Dan E-Commerce Terhadap Pendapatan Usaha Cafe Di Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi Nusantara*, *2*(1), 54–60. https://sihojurnal.com/index.php/jimakun/article/view/1123