

SOSIALISASI SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN SERTA SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK YOGHURT DAN NATA DE COCO PADA UMKM YOSUKA DAIRY

SOCIALIZATION OF SANITATION AND FOOD SAFETY AND HALAL ASSURANCE SYSTEM OF YOGHURT AND NATA DE COCO PRODUCTS ON UMKM YOSUKA DAIRY

Liska Badriansyah¹, Dede Amara Lestari¹, Nabila Feby Pravetri¹, Nurhaeni Syifa¹, Kiki Nola Ferlincha¹, Liza Shinta Nur Azizah¹, Ratu Dwi Fauziah¹, Noli Novidahlia^{1a}

¹Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

^{1a}Korespondensi: Noli Novidahlia, E-mail: noli.novidahlia@unida.ac.id
(Diterima: 04-10-2021 ; Ditelaah: 05-10-2021 ; Disetujui: 09-03-2022)

ABSTRACT

Small and Medium Enterprise (SME) are one of the business sectors that are required to compete by creating products that are acceptable to consumers. In Indonesia, the growth of UMKM is increasing from year to year, so the advancement of UMKM will be very strategic to move or improve the national economy. In addition, UMKM are also able to improve specific strategies to create unique products that can compete with products from businesses whose names have soared. This is because MSMEs are able to increase creativity which is in line with efforts to maintain and develop elements of the traditions and culture of the local community. Kuliah Kerja Nyata (KKN) is one of the methods used to develop students' potential by devoting themselves directly to the community. Meanwhile, KKN held in an UMKM can be carried out to develop potential by empowering students participating in KKN.

Keyword: UMKM, KKN, Devotion, sanitation, halal assurance system

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan satu diantara sektor usaha yang dituntut mampu bersaing dengan cara menciptakan produk yang bisa diterima oleh konsumen. Di Indonesia sendiri pertumbuhan UMKM terus meningkat setiap tahunnya, sehingga perkembangan UMKM akan menjadi sangat strategis untuk menggerakkan atau meningkatkan perekonomian nasional. Selain itu, UMKM juga mampu meningkatkan strategi khusus untuk menciptakan produk unik yang mampu bersaing dengan produk dari usaha yang namanya sudah melambung. Ini disebabkan UMKM mampu meningkatkan sebuah kreatifitas yang sejalan dengan usaha, gunanya untuk mempertahankan juga mengembangkan unsur-unsur tradisi dan kebudayaan masyarakat setempat. Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu metode yang digunakan untuk mengembangkan potensi diri mahasiswa dengan cara mengabdikan diri yang dilakukan secara langsung ditengah-tengah masyarakat. Adapun KKN yang diselenggarakan disebuah UMKM bisa saja dilakukan guna mengembangkan potensi dengan cara pemberdayaan yang dilakukan oleh seluruh mahasiswa peserta KKN.

Kata Kunci: UMKM, KKN, Pengabdian, Sanitasi, Sistem Jaminan Halal

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah atau biasa disebut UMKM merupakan salah satu diantara sektor usaha lain yang diharapkan mampu bersaing dalam menciptakan sebuah produk usaha yang dapat diterima oleh khalayak konsumen. Kehadiran UMKM sangat penting karena memang sangat dibutuhkan. Dengan adanya UMKM, ini dapat membuktikan ketahanannya, terutama pada kondisi tertentu seperti krisis ekonomi (Sarfiyah dkk, 2019). Di Indonesia sendiri pertumbuhan dan perkembangan UMKM terus meningkat setiap tahunnya. Pengembangan UMKM juga akan menjadi salah satu cara yang sangat strategis dalam mendorong perekonomian nasional. Jika dilihat dalam kegiatan usaha UMKM, usaha ini juga telah mencakup hampir seluruh lapangan kerja, sehingga peran serta UMKM menjadi sangat relevan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat yang berpendapatan rendah (Anggraeni, F.D dkk, 2013). Selain itu, UMKM juga dapat dijadikan salah satu cara untuk menumbuhkan juga menciptakan kreatifitas yang sejalan dalam mempertahankan dan mengembangkan unsur-unsur adat istiadat serta kebiasaan masyarakat setempat, karena UMKM mempunyai kinerja yang lebih baik dalam tenaga kerja yang produktif yang mampu meningkatkan produktivitas tinggi dan strategi khusus dalam menghasilkan produk unik, sehingga dapat bersaing dengan produk dari usaha yang besar. Hal tersebut juga melatarbelakangi gagasan dilakukannya pengabdian masyarakat berupa Kuliah Kerja Nyata (KKN) untuk mengembangkan potensi lokal produk usaha kecil yang hendak diberdayakan bersama antara mahasiswa KKN dengan masyarakat sekitar lokasi KKN.

Dalam pengabdian masyarakat pada kegiatan KKN ini, langkah-langkah sebagai bentuk pengembangan potensi produk usaha kecil dilakukan oleh mahasiswa Universitas Djuanda jurusan Teknologi Pangan dan Gizi terhadap salah satu UMKM

yang terdapat di Desa Banjarwangi, Kec. Ciawi, Kab. Bogor, Jawa Barat berdasarkan analisis dan survei permasalahan. UMKM Yosuka Dairy merupakan salah satu usaha kecil yang memproduksi produk pangan olahan susu seperti yoghurt, susu kefir dan produk lainnya yaitu nata de coco. Yosuka Dairy sebagian besar berfokus pada produk yoghurt dan nata de coco. Yoghurt dan Nata de Coco ini banyak diminati oleh semua kalangan khususnya anak-anak. Namun, ada beberapa kendala yang ditemui oleh mahasiswa KKN terhadap usaha Yosuka Dairy dalam pengembangan usahanya. Permasalahan paling utama dan mendasar yang dihadapi pelaku UMKM ini meliputi, sumber daya manusia yang kurang memiliki kesadaran tinggi terhadap sanitasi dan keamanan dalam proses pengolahan, serta kurangnya pemahaman pemilik terhadap Sistem Jaminan Halal (SJH) terutama dalam masalah perpanjangan sertifikat halal. Beberapa permasalahan inilah yang perlu perhatian lebih dalam mewujudkan perkembangan UMKM Yosuka Dairy agar bisa tumbuh lebih baik.

Kegiatan KKN ini bertujuan untuk meningkatkan empati, kepedulian mahasiswa, serta berkontribusi dalam mengembangkan UMKM Yosuka Dairy di Desa Banjarwangi melalui aktivitas sosialisasi sehingga produk yang dihasilkan terjamin kualitasnya dan dapat bertahan diantara banyaknya produk serupa yang diperdagangkan.

MATERI DAN METODE

Kegiatan ini dilaksanakan secara offline di UMKM Yosuka Dairy desa Banjarwangi, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat, dalam 9 kali pertemuan pada tanggal 03 April 2021–27 Mei 2021 oleh kelompok 13 mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda angkatan 2018 dan mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda angkatan 2019 konversi. Dilakukan pendekatan perencanaan melalui pertemuan yang melibatkan pemilik dan karyawan, baik

dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung, dalam penyusunan rencana atau program kegiatan KKN.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah salah satu bentuk usaha ekonomi produktif yang dapat dilakukan oleh perorangan maupun badan usaha yang dapat memenuhi standar atau tolak ukur UMKM. UMKM juga memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian negara Indonesia, dapat dilihat dari segi lapangan kerja maupun dari segi jumlah usaha yang tercipta (Hamidah Qotrunnada Ratri., dkk, 2019). Adapun kegiatan UMKM merupakan suatu bidang usaha yang sangat konsisten dalam mengembangkan perekonomian nasional. UMKM dapat digunakan sebagai media atau ajang yang baik bagi wirausahawan yang menciptakan lapangan pekerjaan yang bernilai. Tidak hanya itu, UMKM juga memiliki sifat padat karya atau kreativitas, tidak perlu juga membutuhkan persyaratan atau standar tertentu seperti tingkat Pendidikan, keahlian (keterampilan) pekerja, dan penggunaan modal usaha yang relatif sedikit, serta teknologi yang digunakan cenderung lebih sederhana (Dwi, Amin Ananda dan Dwi Susilowati, 2017)

Pada kesempatan kali ini mahasiswa KKN kelompok 13 melakukan pengabdian pada UMKM Yosuka Dairy yang terletak di desa Banjarwangi, Kecamatan Ciawi-Bogor. UMKM Yosuka Dairy merupakan sebuah UMKM yang bergelut dalam bidang produksi minuman. UMKM Yosuka Dairy sendiri telah memiliki izin BPOM. Adapun pengabdian yang dilakukan yaitu sosialisasi dan penerapan sanitasi, serta Sistem Jaminan Halal.

Penerapan sanitasi

Secara sederhana, sanitasi adalah bentuk usaha dalam pemeliharaan kesehatan. Selain itu, sanitasi juga dapat diartikan sebagai salah satu usaha yang dilakukan dalam menjaga kesehatan. Sanitasi merupakan upaya yang dilakukan individu

atau masyarakat dalam mencegah terjadinya gangguan kesehatan yang disebabkan oleh faktor-faktor lingkungan eksternal manusia (Fahham, achmad muchaddam. 2019). Sanitasi pun ikut andil dan memiliki peranan yang sangat penting dalam berbagai industri, termasuk industri pangan. Sanitasi pangan dapat menentukan seberapa higieniskah suatu produk itu dihasilkan.

Penerapan sanitasi di UMKM Yosuka Dairy masih tergolong belum cukup baik, karena masih banyak pekerja yang mengabaikan, terutama sanitasi pekerja. Sanitasi pekerja meliputi kebersihan tangan, rambut, dan pakaian. Pekerja sendiri merupakan salah satu sumber kontaminan yang penting karena terdapat kandungan mikroba bersifat patogen pada manusia, dimana mikroba tersebut mampu menimbulkan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan atau produk pangan.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, *hygiene* atau sanitasi dilakukan untuk menjamin pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu, perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia.

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang CPPB Untuk Industri Rumah Tangga, Kesehatan dan *hygiene* karyawan yang baik adalah karyawan yang dapat menjamin tidak menjadi sumber kontaminasi atau pencemaran, baik itu dilakukan kontak secara langsung maupun tidak langsung dengan pangan. Edukasi yang dilakukan

menjadi sarana untuk menambahkan pengetahuan karyawan yang bekerja. Adapun dengan bertambahnya pengetahuan diharapkan mampu menjadi faktor pendorong untuk perubahan perilaku karyawan agar selalu menjaga kebersihan selama melakukan kontak fisik maupun tidak terhadap makanan. Kebiasaan menjaga kebersihan bagi karyawan akan berpengaruh pada keamanan pangan.

Pada sanitasi pekerja, kebersihan tangan sudah cukup baik namun karyawan tidak mengenakan sarung tangan, ini disebabkan karena proses pengemasan yang masih dilakukan secara manual. Selain itu, kesadaran para karyawan masih kurang mengenai pentingnya penggunaan masker dan *hairnet* dalam proses produksi. Karyawan tidak memakai masker dengan alasan pengap, sulit bernapas dan belum terbiasa. Begitupun dengan *hairnet*, pekerja laki-laki dan bagi perempuan yang tidak memakai hijab beranggapan bahwa penggunaan *hairnet* itu tidak diperlukan karena mereka belum mengetahui jika rambut merupakan salah satu sumber bakteri yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap produk. Kegiatan yang dilakukan saat KKN diantaranya memmanifestasikan tempat cuci tangan dengan cara memanfaatkan ember yang dilubangi dan dipasang keran kemudian diletakkan di depan tempat produksi agar setiap orang yang akan masuk ke dalam ruang produksi dapat mencuci tangan terlebih dahulu. Kemudian kami membagikan masker, *hairnet*, *handglove* serta memberikan sedikit penjelasan mengenai fungsi masing-masing. Selain itu, kami menyediakan *handsanitizer* di ruang produksi. Pada kegiatan penerapan sanitasi ini seharusnya dilakukan kegiatan sosialisasi terlebih dahulu, namun karena padatnya jam produksi pekerja yang harus memenuhi target akhirnya sosialisasi dialihkan pada pertemuan selanjutnya. Pemilik UMKM beserta pekerja menyambut dengan sangat baik kegiatan ini. Mereka menggunakan masker, *hairnet*, dan *handglove* yang diberikan serta selalu

mencuci tangan sebelum masuk ke dalam ruang produksi.

Sanitasi lingkungan meliputi sanitasi di dalam industri maupun di luar industri. Kebersihan ruangan di UMKM Yosuka Dairy sudah cukup baik karena apabila terdapat kotoran langsung dibersihkan dan setiap hari terdapat jadwal piket kebersihan oleh karyawan. Lantai, dinding, langit-langit, selokan dan pembuangan juga sudah cukup baik. Namun ventilasi, penerangan, pintu dan jendela, sarana pengolahan limbah masih kurang baik. Ventilasi yang terdapat di UMKM hanya terdapat tiga buah, dimana itu tidak cukup untuk keterjaminan sirkulasi udara yang baik. Dengan hanya adanya tiga buah ventilasi, baik itu uap, gas dan bau tidak dapat dihilangkan secara baik. Penerangan yang digunakan menggunakan lampu biasa yang jumlahnya sedikit sehingga penerangan tidak terlalu terang dan juga efek dari cat dinding yang warnanya cokelat agak tua kombinasi putih yang memberikan kesan kurang cerah atau terang. Tidak ada sarana pengolahan limbah, tidak terdapat jendela dan pintu hanya terdapat tiga yaitu pintu masuk utama ruang produksi, pintu ke ruang semi basah dan pintu menuju ruang dapur.

Pada sanitasi bahan, UMKM Yosuka Dairy menggunakan bahan yang telah memiliki izin edar oleh BPOM dan bahan tidak mengandung bahan haram yang dilarang menurut Islam seperti darah, babi, atau bahan-bahan lainnya. Dilakukan juga pemisahan antara bahan yang kering dan juga bahan yang basah, bahan jadi dengan bahan mentah serta mempunyai tempat penyimpanan khusus bagi susu untuk pembuatan yoghurt, tempat khusus penyimpanan yoghurt yang sudah dikemas, dan tempat penyimpanan khusus untuk nata de coco juga bahan yang disimpan dalam keadaan bersih.

Pada sanitasi alat, *layout* telah disusun dengan menciptakan ruang yang cukup bagi karyawan agar bekerja dengan nyaman dan aman. Alat yang digunakan dan penempatannya tertata dengan rapi dan alat yang digunakan selalu dalam keadaan bersih.

Sosialisasi Pengetahuan Sanitasi dan Keamanan Pangan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan setelah proses produksi selesai yang terdiri dari presentasi materi, sesi tanya-jawab, dan evaluasi. Materi yang diberikan mencakup sanitasi terhadap alat dan bahan, lingkungan, pekerja, dan hewan. Penjelasan materi dilakukan secara lisan dengan tutur kata yang sealamiah atau sesederhana mungkin agar tutur kata yang kami sampaikan dapat dengan mudah dipahami oleh peserta, selain itu juga mahasiswa memberikan waktu kepada peserta agar lebih aktif untuk memberikan contoh mengenai sanitasi dan keamanan pangan. Evaluasi dilakukan kepada pekerja sebagai peserta dimana mahasiswa memberikan kuisisioner berupa 10 pertanyaan dari apa yang telah disampaikan untuk mengetahui tujuan dilakukannya sosialisasi tersebut sudah tercapai. Tipe soal dari sosialisasi sanitasi yang diberikan bervariasi yaitu benar-salah dan jawaban singkat. Kelebihan tipe soal benar-salah yang dinyatakan oleh Widoyoko (2012) dalam Mondolag (2019) diantaranya dapat mewakili materi pelajaran yang lebih komprehensif, mudah penyusunannya, dan mudah dalam pengolahannya.

Gambar 1. Evaluasi Penyuluhan Pengetahuan Sanitasi dan Keamanan Pangan.



Dari data yang dihasilkan kemudian diinterpretasikan ke dalam grafik garis

untuk melihat keragaman sebaran persentase nilai peserta setelah dilakukannya sosialisasi. Pada Gambar 1 dapat dilihat bahwa di dalam grafik, setiap peserta memiliki persentase nilai yang berbeda. Peserta ketiga memiliki nilai terendah dengan jawaban benar yaitu <70% sedangkan keempat peserta lainnya memiliki nilai >70% dengan jawaban yang benar. Menurut Khomsan *et al* (2009) dalam Septian dan Rahayu (2014) tingkat pengetahuan dapat dikatakan kurang bilamana narasumber atau responden hanya mampu menjawab soal kuisisioner dengan skor benar kurang dari 60%. Hal ini juga menunjukkan bahwa pemahaman yang diterima secara keseluruhan sudah cukup baik. Untuk itu, rerata nilai yang didapatkan dari kelima peserta sebesar 82%. Adapun aspek yang menunjang keberhasilan pada evaluasi tersebut dapat disebabkan oleh cara penyampaian materi yang diberikan, yaitu pemahaman.

Sistem Jaminan Halal (SJH)

Pada kegiatan ini, mahasiswa melakukan penyuluhan dengan mempresentasikan materi mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH). Adapun tujuan dari sertifikasi halal yaitu memberikan kejelasan status halal tidaknya suatu produk, yang dimana merupakan sebagai bagian bentuk pemenuhan hak konsumen. Tidak hanya itu, keyakinan konsumen terhadap halal tidaknya suatu produk juga dapat mempengaruhi jumlah konsumen dalam pembelian produk tersebut. Sertifikat SJH adalah sebuah maklumat tertulis dari LPPOM MUI, bahwasanya perusahaan yang telah memegang sertifikat halal MUI telah mengimplementasikan SJH sesuai dengan syarat dan ketentuan yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI, sehingga sertifikat tersebut dapat keluar setelah melakukan proses audit SJH sebanyak dua kali dengan status SJH yang dikatakan sangat baik (A) (LPPOM MUI, 2008).

Berdasarkan status UMKM Yosuka Dairy yang sudah memiliki sertifikat halal, maka

perpanjangan sertifikat halal dapat dilakukan dengan sangat mudah melalui sistem pelayanan CEROL-SS23000. CEROL-SS23000 merupakan salah satu sistem pelayanan sertifikasi halal yang dikeluarkan LPPOM MUI *sistem ini* digunakan secara online dan dapat dilakukan oleh perusahaan yang telah mengajukan permohonan sertifikasi halal ataupun perpanjangan tanpa batas waktu dan tempat. Melalui sistem CEROL-SS23000 dibutuhkan *username* dan *password* untuk dapat *login* pada laman *websitenya*. Pada saat pengabdian Mahasiswa sempat menanyakan akun yang dimiliki UMKM Yosuka Dairy kepada pemilik untuk melakukan perpanjangan registrasi atas nama perusahaan Yosuka Dairy. Namun, pemilik tidak memiliki informasi akun perusahaan. Hal tersebut dikarenakan saat mendaftarkan sertifikasi halal pemilik mengajukan permintaan tersebut secara langsung ke LPPOM dan ditangani oleh petugas yang ada di tempat sehingga pemilik hanya tinggal menunggu jadwal untuk audit hingga proses selesai dan diterbitkan sertifikat halalnya. Maka dari itu, mahasiswa tidak bisa membantu secara langsung dalam mempraktikkan cara memperpanjang sertifikat halal melalui laman CEROL-SS23000, sehingga informasi yang diberikan hanya sebatas langkah-langkah jika suatu saat pemilik ingin mencoba mengakses sendiri secara *online*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian yang dilakukan yaitu sosialisasi dan penerapan sanitasi dan keamanan pangan, serta Sistem Jaminan Halal terutama perpanjangan Sertifikat Jaminan Halal. Pada sanitasi, dapat dikatakan sudah cukup baik. Berdasarkan evaluasi penyuluhan yang dilakukan kepada lima orang karyawan mengenai pengetahuan sanitasi dan keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa peserta ketiga memiliki nilai terendah dengan jawaban benar yaitu <70% sedangkan keempat peserta lainnya

memiliki nilai >70% dengan jawaban yang benar.

Berdasarkan status UMKM Yosuka Dairy yang sudah memiliki sertifikat halal, maka perpanjangan sertifikat halal dapat dilakukan melalui sistem pelayanan CEROL-SS23000. Namun, pemilik tidak memiliki informasi akun perusahaan dikarenakan saat mendaftarkan sertifikasi halal pemilik mengajukan permintaan tersebut secara langsung ke LPPOM langsung dan ditangani oleh petugas yang ada di tempat sehingga pemilik hanya tinggal menunggu jadwal untuk audit hingga proses selesai dan diterbitkan sertifikat halalnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Banjarwangi, Kabupaten Bogor yang memfasilitasi dalam rangka terlaksananya kegiatan KKN ini di UMKM Yosuka Dairy desa Banjarwangi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F.D., Hardjanto, I., Hayat, A. 2013. Pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) melalui fasilitas pihak eksternal dan potensi internal (studi kasus pada kelompok usaha "Emping Jagung" di kelurahan pandawangi, kecamatan blimbing, kota malang). *Jurnal Administrasi Publik*. Vol 1 (6): 1286-1295.
- Dwi, Amin Ananda dan Dwi Susilowati. 2017. PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) BERBASIS INDUSTRI KREATIF DI KOTA MALANG. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi* Vol X Jilid X/Tahun Hal. 120 - 142.
- Fahham, Achmad Muchaddam. 2019. Sanitasi dan dampaknya bagi kesehatan: Studi dari Pesantren. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial* | Volume 10, No. 1 Juni 2019. ISSN: 2086-6305 (print) ISSN: 2614-5863 (electronic)
- Hamidah Qotrunnada Ratri, Agung Tri Pambudi Sejati, Ana Zulfatu Mujahidah. 2019. The Development of Small and Medium Businesses (MSMEs) Based On Tecnology to Deal with The Industrial Revolution 4.0. 4th National Seminar on Educational Innovation

- (SNIP 2019). SHEs: Conference Series 2 (1) (2019) 345 – 349
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika – Majelis Ulama Indonesia, Jakarta
- Mondolag A.H., Poluakan C., Mongan S.W., Umacina D.S. 2019. Pengembangan bentuk soal tipe benar-salah dalam penilaian kelas sekolah menengah pertama. *Jurnal Pengukuran Psikologi dan Pendidikan Indonesia* Vol. 8 (2): 78-87
- Sarfiah, S.N., Atmaja, H.E., Verawati, D.M. 2019. UMKM sebagai pilar membangun ekonomi bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, Vol 4 (1):137-146.
- Septian J., Rahayu, W.P. 2014. Pengetahuan pelabelan produsen industri rumah tangga pangan di bogor. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol 1 (2) : 145 – 150.