

Pengembangan Kewirausahaan Produk Pangan Asal Pertanian dan Peternakan di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang

Development of Food Entrepreneurship in Cileles Village Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang

Ellin Harlia^{1,a}, Eulis Tanti Marlina¹, Yuli Astuti¹

¹Departemen Teknologi Hasil Peternakan Fakultas Peternakan UNPAD
Jl. Raya Bandung-Sumedang KM. 21 Jatinangor 45363 Tlp. (022)7798241
^aemail: ellin.harlia@unpad.ac.id

Abstrak

Desa Cileles memiliki potensi yang sangat besar, baik dari sumberdaya manusia maupun sumberdaya alamnya. Atmosfer wirausaha di Desa Cileles sudah terbentuk dengan munculnya wirausahawan berskala rumah tangga seperti usaha keripik pisang, keripik singkong, catering, kerajinan patung resin, usaha mebel, usaha tani/ternak, usaha konveksi tas, dan usaha sembako. Kegiatan wirausaha yang dijalankan oleh masyarakat di Desa Cileles memiliki berbagai kendala yang dapat menghambat jalannya usaha tersebut, diantaranya adalah pemasaran, kaderisasi, pengetahuan mengenai cara produksi pangan olahan yang baik, penggunaan label, bahan baku, dan perizinan. Wilayah pemasaran yang dilakukan oleh para wirausahawan di Desa Cileles pun hanya di sekitar Jatinangor saja, sehingga usahanya pun kurang berkembang. Peningkatan pengetahuan kepada wirausahawan di Cileles sangat dibutuhkan, pendampingan kepada anggota PKK salah satunya. Metode yang digunakan dalam penyuluhan ini yaitu melalui pelatihan kewirausahaan. Sasarannya yaitu anggota PKK sebanyak 30 orang. Materi pelatihan meliputi pembukuan sederhana dengan *Google sheet*, pelatihan keamanan pangan tentang cara produksi pangan yang benar, memperbaiki kemasan, memperbaiki label, alternatif produk jika kesulitan bahan baku dan pendampingan untuk mempersiapkan perijinan.

Kata kunci : wirausaha, pelatihan, produk, label, keamanan pangan

Abstract

Cileles Village has enormous potential, both from human resources and natural resources. The entrepreneurial atmosphere in Cileles Village has been formed with the emergence of home industry entrepreneurs such as banana chips, cassava chips, catering, resin sculpture, furniture business, farming / livestock business, bag convection business, and groceries business. Entrepreneurial activities carried out by the community in Cileles Village have various obstacles that can hinder the running of the business, including marketing, regeneration, knowledge of how to produce good processed food, use of labels, raw materials, and licensing. The marketing area carried out by entrepreneurs in Cileles Village is only around Jatinangor, so that their business is underdeveloped. Increasing knowledge of entrepreneurs in Cileles is needed, assistance to PKK members is one of them. The method used in this extension is through entrepreneurship training. The target is PKK members as many as 30 people. The training materials include simple bookkeeping with Google sheets, food safety training on good food processing, repairing packaging, repairing labels, choose an alternative product if the raw material is difficult and assistance in preparing permits.

Keywords: entrepreneurship, training, products, labels, food safety

Pendahuluan

Desa Cileles yang berada di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang yang terdiri dari 4 (Empat) Dusun, 37 Rukun Tetangga (RT) dan 10 Rukun Warga (RW). Secara geografis, Desa Cileles berbatasan dengan: Sebelah Utara Desa Cilayung Kecamatan Jatinangor, Sebelah Selatan: Desa Hegarmanah Kecamatan Jatinangor, Sebelah Timur Desa Kutamandiri Kecamatan Tanjungsari, Sebelah barat: Desa Cibeusi Kecamatan Jatinangor. Potensi sumber daya desa Cileles selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu solusi penting yang mampu mendorong perekonomian Desa Cileles adalah mengembangkan kewirausahaan bagi masyarakat desa. Pengembangan desa wirausaha menawarkan solusi untuk mengurangi kemiskinan, migrasi penduduk, dan pengembangan lapangan kerja di desa (Nugraha dan Edy K, 2015).

Berdasarkan pengamatan masyarakat di Desa Cileles sudah banyak yang menekuni kewirausahaan skala rumah tangga yaitu usaha keripik singkong, keripik pisang, usaha catering, snack, dan pengolahan susu pasteurisasi yang dijalankan oleh anggota PKK. Industri rumah tangga yaitu suatu kegiatan keluarga sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama, sama-sama menanggung pekerjaan, makanan dan tempat berlindung (Kimbal, 2015). Pelaku usaha industri rumah tangga di Desa Cileles pada umumnya dimotori oleh ibu-ibu sebagai anggota PKK. Pendidikan yang pada umumnya rendah, usaha yang dijalankan tidak berkembang secara baik.

Usaha keripik singkong dan keripik pisang menghadapi kendala yaitu sangat tergantung pada musim. Pada musim tertentu tidak tersedia singkong dan pisang sehingga produksi keripik akan terhenti. Keterampilan membuat keripik hanya dikuasai oleh satu orang yang telah lanjut usia, belum terlihat adanya kaderisasi. Pengamatan dari sisi pengemasan sudah baik tetapi informasi pada label belum lengkap, padahal kemasan merupakan unsur penting

dalam suatu produk. Label pangan paling sedikit memuat informasi nama produk, daftar bahan yang digunakan, isi bersih, nama dan alamat produsen, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluarsa, nomor ijin edar, dan asal usul nama pangan tertentu (BPPOM, 2011).

Hampir semua pelaku usaha di Desa Cileles sudah memiliki konsumen tetap namun pemasaran masih terbatas di sekitar Jatinangor. Hal ini karena semua pelaku usaha di Desa Cileles belum memiliki ijin usaha. Pada produsen makanan dan minuman yang paling penting adalah memiliki ijin dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia, walaupun industri skala rumah tangga. Perijinan untuk usaha industri rumah tangga adalah perijinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Pada umumnya semua pelaku usaha di Desa Cileles belum paham mengurus perijinan. Dengan demikian, semua pelaku usaha sampai saat ini belum memiliki ijin usaha.

Pembukuan merupakan salah satu tugas utama dalam sebuah bisnis. Semua jenis bisnis dari skala kecil hingga skala besar perlu untuk membuat pencatatan keuangan (Utami, 2019). Di era perkembangan IT yang semakin massif, di Desa Cileles masyarakat sudah mengenal dengan baik media internet. Oleh karena itu, pengenalan pembukuan melalui google sheet merupakan upaya memudahkan para pelaku usaha di Desa Cileles dalam memantau keuntungan usahanya.

Penyuluhan mengenai keamanan pangan diperkenalkan kepada pelaku usaha pengolahan pangan di Desa Cileles yang sebagian besar merupakan anggota PKK. Pengolahan pangan dipersyaratkan menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan prasyarat bagi pangan bermutu dan bergizi baik (Hariyadi, 2008). Pelaku usaha dalam bidang pangan di Desa Cileles pada umumnya belum menerapkan standar keamanan pangan yang baik. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas hasil olahannya, pelaku usaha dibekali mengenai pengetahuan keamanan pangan pada pengolahan pangan, baik bahan asal

pertanian maupun bahan asal peternakan. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan bekal pengetahuan dan wawasan mengenai kewirausahaan kepada para pelaku UMKM di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Sumedang.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan yaitu melalui pelatihan, kuesioner dan pendampingan. Sasarannya yaitu anggota PKK sebanyak 30 orang. Materi pelatihan meliputi pembukuan sederhana, pelatihan keamanan pangan, dan pelatihan pengolahan pangan:

1. Pelatihan aneka kue dan tata cara produksi makanan yang baik dengan materi : cara produksi pangan olahan yang baik (*food safety dan food hygiene*).
2. Pelatihan manajemen pembukuan dan peningkatan motivasi wirausaha.

Evaluasi kegiatan dilakukan pada dua aspek yaitu, evaluasi proses dan evaluasi produk. Evaluasi proses dimaksudkan untuk mengetahui keefektifan proses berlangsungnya kegiatan program.

Pelatihan dilakukan dua kali bertempat di Balai Desa Cileles Kecamatan Jatinangor, materi pelatihan pertama yaitu pembukuan sederhana menggunakan Google sheet dan pelatihan membuat rempeyek kacang tanah, rempeyek teri, rempeyek kacang hijau dan rempeyek kacang kedelai, dilakukan pada hari Kamis tanggal 16 Januari 2020, dengan Instruktur dosen dari Unpad, pesertanya 30 orang anggota PKK, panitia pelaksana yaitu 20 orang mahasiswa KKN Unpad.

Pelatihan kedua dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 29 Januari 2020 bertempat di Balai desa Cileles, dengan materi pelatihan Cara Produksi pangan olahan yang Baik (*Food Safety and Hygiene*), pengisian kuesioner dan pembuatan brownies dan sarikaya dengan bahan baku susu dan telur. Instruktur dosen dari Unpad, pesertanya 30 orang anggota PKK dibantu oleh panitia pelaksana yaitu mahasiswa KKN Unpad.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang dilaksanakan dengan target peserta adalah anggota PKK di Desa Cileles yang mayoritas mempunyai usaha pengolahan hasil pertanian dan peternakan. Koordinasi tim Pengabdian kepada Masyarakat pada tanggal 9 Januari 2020 bersamaan pemberangkatan mahasiswa KKN.

Berdasarkan survey pada awal kegiatan, dapat diidentifikasi bahwa pelaku usaha pengolahan pangan hasil pertanian/peternakan di wilayah Desa Cileles cukup beragam yaitu usaha catering, usaha aneka keripik (pisang, singkong, tempe), dan usaha pengolahan susu pasteurisasi. Berdasarkan permasalahan kewirausahaan di kalangan pelaku usaha rumahan di Desa Cileles adalah kurangnya wawasan pelaku usaha dalam menjaga kontinuitas usahanya, seperti ketersediaan bahan baku yang sangat mempengaruhi stok produk usahanya, pembukuan yang tidak dilakukan sehingga pelaku usaha tidak mengetahui *cash flow* usahanya, kurangnya pemahaman prosedur keamanan pangan dalam menghasilkan pangan yang baik dan sehat, pelabelan dalam pengemasan produk, serta kesulitan dalam memperoleh ijin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Pelatihan kewirausahaan pada anggota PKK Desa Cileles ditujukan agar peserta memiliki pengetahuan mengenai cara membuat aneka ragam kue sebagai bagian dari diversifikasi pangan olahan. Ragam usaha pembuatan kue lebih diarahkan untuk diversifikasi produk olahan asal susu. Materi yang disampaikan disusun berdasarkan latar belakang pendidikan karena efektivitas penerimaan inovasi akan berbeda sesuai dengan latar belakang pendidikannya (Setyorini, 2010). Berdasarkan survey latar belakang peserta kegiatan rata-rata berpendidikan sekolah dasar hingga menengah atas.



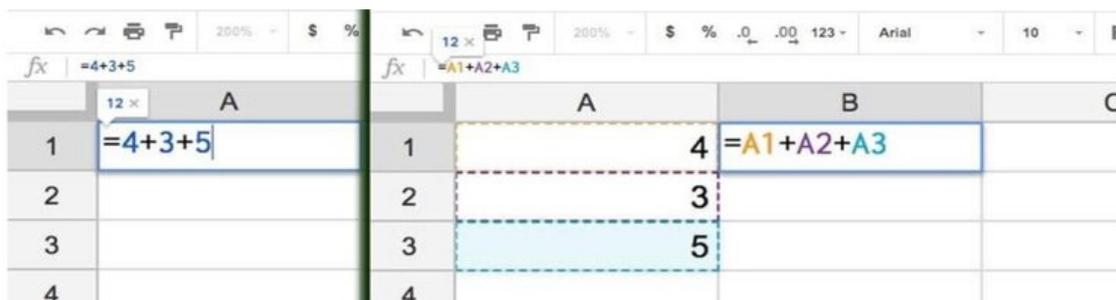
Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Aneka Kue (rempeyek, sarikaya, brownis kukus)

Berdasarkan hasil pre test terhadap pengetahuan peserta mengenai kewirausahaan dan keamanan pangan, terlihat bahwa sebagian besar peserta masih belum paham mengenai kewirausahaan yakni hanya 41,5 % sedangkan pengetahuan terhadap prosedur keamanan pangan sebagian besar memahaminya, yakni sebesar 55,5% (Tabel 1). Sebagian besar pelaku usaha di Desa Cileles mempunyai pendidikan rendah, sampai tingkat sekolah menengah pertama. Pendidikan merupakan faktor penting dalam pengembangan wawasan. Kadarisman (2012) tingkat pendidikan akan berkorelasi dengan tingkat wawasan dan tingkat penerimaan pengetahuan.

Pelaku usaha produk olahan pangan di Desa Cileles masih merupakan usaha rumahan atau *home industry*. *Home industry*, industri rumahan atau industri rumah tangga adalah suatu unit usaha yang tidak berbentuk badan hukum, dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sedikit dengan ruang lingkup usaha mengolah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang

nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk diperjualbelikan (Suratijah, 1991). Pengetahuan peserta pelatihan terhadap pembukuan usaha masih sangat rendah sehingga sangat sulit menentukan nilai keuntungan yang diperoleh dalam usahanya. Tambunan (2002) menyatakan bahwa dalam menerapkan sistem organisasi dan manajemen pada home industry biasanya tidak ada sistem pembukuan yang jelas. Pelatihan penyusunan pembukuan sederhana disampaikan kepada para peserta pelaku usaha di Desa Cileles dengan memperkenalkan pembukuan model sederhana tetapi cukup memberikan informasi *cash flow* usahanya adalah dengan menggunakan *google sheet*.

Pelatihan pengemasan produk yang baik salah satunya adalah pengenalan pelabelan pada produk olahan. Kebanyakan produk olahan mereka belum menggunakan label padahal pelabelan merupakan hal yang sangat penting dalam memberikan informasi yang penting untuk konsumen. Pada label terdapat informasi penting untuk konsumen, termasuk informasi berat/volume, kandungan gizi, masa kadaluarsa dan merek



Gambar 2. Tampilan *google sheet* dalam pelatihan pelaporan keuangan

produk yang dihasilkan. Pelatihan untuk membuat pelabelan adalah melalui pengenalan design dan pengetahuan seputar isi informasi yang harus tercantum pada label. Peraturan Pemerintah No. 69/1999 tentang Labelling dan Iklan Produk Pangan menyebutkan bahwa label pangan harus memuat setidaknya produk, ingridien, berat bersih, nama/alamat produsen, serta tanggal kadaluarsa. Peraturan Menteri Perdagangan No.67/M-DAG/PER/11/2013 label adalah setiap keterangan mengenai barang yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang memuat informasi tentang barang dan keterangan pelaku usaha serta informasi lainnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Menurut BPOM (2004), label pangan yang baik adalah label yang tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, terletak pada bagian kemasan yang mudah untuk dilihat dan dibaca, serta keterangan yang dicantumkan harus benar dan tidak menyesatkan. Namun demikian, Maflahah (2012) menyatakan bahwa terdapat informasi minimal yang harus tersaji dalam kemasan yaitu ingridien, nama produsen, dan tanggal kadaluarsa. Salah satu pelaku usaha peserta pelatihan di Desa Cileles adalah Ibu Mulya yang mempunyai usaha dengan produk aneka kue basah dan kering tidak memiliki label yang memenuhi syarat dalam kemasan produknya karena yang tercantum dalam label hanya nama produsen saja. Informasi yang harus ada pada produk pangan menurut BPOM (2004) adalah: Nama produk pangan, Komposisi atau daftar bahan pangan, Berat bersih atau isi bersih pangan, Nama dan alamat produksi pangan, Tanggal kedaluarsa pangan, Nomor pendaftaran pangan, Kode produksi pangan, Cara penggunaan atau penyajian dan penyimpanan pangan, Nilai gizi pangan, Tulisan atau pernyataan khusus pada produk pangan. Berdasarkan hal tersebut, tim PPM

dan KKN mendesain ulang label dengan menambahkan komposisi makanan dan daftar rasa pada setiap kemasan, membantu dalam mendesain logo dan cap agar tampak lebih menarik dan komunikatif.

Prosedur keamanan pangan merupakan tahapan yang harus dilakukan dalam mengolah pangan dalam upaya menyediakan pangan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi. Pada umumnya para pelaku usaha sudah melakukan prosedur yang baik. Namun demikian, beberapa hal pengetahuan yang terkait dengan kontaminasi silang tidak mereka pahami. Sebagai contoh peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan pangan harus terpisah antara alat untuk memproses bahan mentah dengan alat untuk memproses bahan yang sudah matang, pisau yang digunakan untuk memproses bahan pangan asal hewan tidak diperbolehkan digunakan untuk memproses atau memotong sayuran sebelum dibersihkan kembali, lap yang digunakan untuk membersihkan produk pangan jangan dipakai bersama-sama dengan lap untuk membersihkan peralatan, dan seterusnya. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan dalam mencegah pangan terhadap pencemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM, 2015).

Perijinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) merupakan perijinan yang diperuntukkan untuk usaha produk makanan atau minuman. Perijinan dalam suatu usaha merupakan hal yang sangat penting sebagai jaminan atau bukti bahwa usaha makanan/minuman yang dijual memenuhi standar produk pangan yang berlaku. Dengan demikian, pelaku usaha dapat dengan tenang memproduksi dan menjual produknya secara luas dengan resmi. Namun demikian, untuk mendapatkan ijin tersebut pelaku usaha harus memenuhi persyaratan yang -

Tabel 1. Perubahan Kognisi Peserta Pelatihan Kewirausahaan dan Keamanan Pangan

No.	Kewirausahaan	Keamanan Pangan
1. Pre Test	41,50 ± 18,25	55,50 ± 22,50
2. Post Test	78,50 ± 22,95	85,75 ± 11,25
Peningkatan Nilai		89%
		54,50%

Ket: Soal Pre test dan post test 50% materi kewirausahaan, 50% materi keamanan pangan

ditentukan oleh pemerintah melalui BPOM. Menurut BPOM (2012), terdapat prosedur yang tertuang dalam Cara Produksi Makanan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yang mencakup Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Pangan, Pengawasan Oleh Penanggungjawab, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, Pelatihan Karyawan. Menurut Kementerian Perindustrian (2010), penerapan CPPOB diperlukan untuk:

- a. Mencegah tercemarnya pangan olahan dari cemaran biologi, kimia/fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia
- b. Membunuh atau mencegah berkembang biak jasad renik patogen serta mengurangi jumlah jasad renik lain yang tidak dikehendaki
- c. Mengendalikan produksi melalui pemilihan bahan baku, penggunaan bahan penolong, penggunaan bahan pangan lainnya, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan/pengangkutan.

Penerapan CPPOB ini bertujuan untuk:

- a. Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen
- b. Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan
- c. Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan
- d. Meningkatkan produktifitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

Pelaku usaha peserta pelatihan dibimbing untuk dapat memenuhi persyaratan yang telah ditentukan oleh pemerintah. Namun demikian,

permasalahkan permodalan untuk menopang penyediaan sarana dan pra sarana yang memenuhi persyaratan menjadi permasalahan yang menjadikan pengurusan perijinan menjadi terhambat.

Instruktur pelatihan berasal dari praktisi dan staf pengajar dari Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran serta mahasiswa peserta KKN UNPAD periode Januari-Februari 2020. Pada saat kegiatan peserta sangat antusias mengikuti pelatihan terlihat saat diskusi dan praktek pengolahan makanan, peserta terlibat langsung. Peserta diberi bahan baku untuk mencoba dibuat di rumah dan tim PPM melakukan pendampingan dan penilaian. Responsif dari peserta Satu peserta sudah dapat membuat rempeyek sesuai target. Setelah latihan membuat kue, anggota PKK membuat sarikaya susu sapi untuk konsumsi Posyandu RW 1 sampai dengan RW 10 sebagai pangan balita antistunting, sesuai pendapat Ni'mah (2015) protein hewani sebagai salah satu pangan antistunting.

Berdasarkan hasil post test, terdapat peningkatan pengetahuan peserta pelatihan mengenai kewirausahaan dan keamanan pangan masing-masing sebesar 89,16% dan 54,50% (Tabel 1). Peningkatan pengetahuan kewirausahaan lebih tinggi dibandingkan dengan peningkatan pengetahuan keamanan pangan karena sebagian besar pada pre test pengetahuan masyarakat mengenai kewirausahaan sangat rendah, berbeda dengan pengetahuan mengenai keamanan pangan terutama yang terkait dengan menyediakan pangan yang aman dan sehat. Diharapkan dengan peningkatan pengetahuan yang lebih baik akan mendorong kegiatan wirausaha di Desa Cileles akan menjadi lebih baik lagi.

Kesimpulan

Keberadaan PPM dan KKN Kewirausahaan di desa Cileles memberikan dampak positif terhadap motivasi untuk wirausaha anggota PKK dan meningkatkan pengetahuan tentang keanekaragaman kue untuk wirausaha. Pengetahuan wirausaha dan keamanan pangan meningkat dengan adanya pelatihan yang diberikan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih diberikan kepada Direktorat Riset, Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran atas pendanaan yang diberikan melalui program Hibah Internal Unpad tahun 2020.

Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. BPOM. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2014. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 Tentang Pedoman Uji Toksisitas Nonklinik Secara In Vivo, Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. BPOM. Jakarta.
- Dave. 2000. *Internet Marketing: Strategy, Implementation, and Practic*. England: Pearson Education Limited.
- Dyah Setyorini. 2010. Pengembangan Motivasi Berwirausaha. Penyuluhan Kewirausahaan di Dusun Surobayan, Desa Sumber Rejo, Kecamatan Semin, Kabupaten Gunung Kidul
- Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Kementerian Perindustrian. Jakarta.
- Ni'mah, Khoirun, Nadhirih, Siti, R. 2015. Faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita. *Media Gizi Indonesia*. 10 (1): 13-19.
- Nugraha Arif Karyanta dan Eddy Triharyanto. 2015. Pendampingan Pengoalahan Pangan Lokal Di Desa Keloran Wonogiri. JKB No. 17. Th.IX. Juli-Desember .
- Utami, N.W. 2019. Panduan Akuntansi, Pengertian Pembukuan dan Manfaatnya untuk Bisnis. *Jurnal Entrepreneur*. www.jurnal.id.
- Hariyadi, P. 2008. Beban Ganda: Permasalahan Keamanan Pangan di Indonesia. *Pangan*, Edisi No. 51/XVII/Juli-September/2008.
- Kimbal. 2015. *Modal Sosial dan Ekonomi Industri kecil: Sebuah Studi Kualitatif*. Yogyakarta. Penerbit Debublis. Hal 27.
- Suratiyah. 1991. *Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya)*. Yogyakarta: UGM.
- Maflahah, I. 2012. Desain kemasan makanan tradisional Madura dalam rangka pengembangan IKM. *Agrointek*, vol. 6(2): 118-122.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa*. Badan POM, Jakarta.