



Pemberdayaan Ekonomi Usaha Mikro Dan Menengah (Umkh) Produksi
Kerupuk Jangek Di Dusun Sumber Mulya (Unit 5)
Pelepat Ilir Kabupaten Bungo

Try Susanti^{1✉}, Liana Fitriany², Deby Naila³, Elsa Sri Wahyuni⁴,
Tessya Yunita Siregar⁵

Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

Email: trysusantiusman@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu pelaku Usaha Mikro Kelas dan Menengah (UMKM) produksi rumahan kerupuk jangek dengan memanfaatkan kulit sapi peternakan di Dusun Sumber Mulya Unit 5, Pelepat Ilir, Kabupaten Bungo. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan cara memberikan sosialisasi dan bimbingan kepada pelaku UMKM Dusun Sumber Mulya. Tujuannya adalah agar pelaku usaha memahami cara mengolah serta pemasaran kerupuk jangek. Hasil yang diperoleh ialah pelaku usaha bisa memahami bagaimana cara mengolah dan pemasaran kerupuk jangek dengan baik. Dalam proses pembuatan kerupuk jangek yang peserta Kuliah Kerja Nyata Gelombang 1 Posko 70 menggunakan kulit sapi, karena Dusun Sumber Mulya Unit 5 Pelepat Ilir Kabupaten Bungo banyak peternak sapi, jadi sangat disayangkan jika hasilnya tidak diolah semaksimal mungkin. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mengolah dan mengkonsumsi kerupuk jangek, antara lain kandungan gizi dan bahan baku serta bahan tambahan lainnya. Sehingga proses produksi bebas dari bahan pengawet dan bisa di konsumsi untu berbagai usia.

Kata Kunci: *UMKM, Kulit sapi, Kerupuk jangek.*

Abstract

This community service aims to help Micro, Class and Medium Enterprises (MSMEs) produce jangek crackers at home by utilizing the skins of cattle farms in Sumber Mulya Hamlet Unit 5, Pelepat Ilir, Bungo Regency. The method used is a qualitative method by providing socialization and guidance to SMEs in Sumber Mulya Hamlet. The goal is for business actors to understand how to process and market jangek crackers. The results obtained are that business actors can understand how to process and market jangek crackers properly. In the process of making rambak crackers, the participants of Real Work Lecture Wave 1 Posko 70 used cowhide, because Dusun Sumber Mulya Unit 5 Pelepat Ilir, Bungo Regency, had many cattle breeders, so it would be a shame if the results were not processed as much as possible. There are several things that must be considered when processing and consuming green leaf crackers, including fish, nutritional content and raw materials and other additives. So that the production process is free from preservatives and can be consumed for various ages.

Keyword: *SMEs, Cowhide, Jangek Crackers.*

PENDAHULUAN

Data tersebut menunjukkan bahwa selain memiliki kontribusi yang cukup besar bagi PDB Indonesia, jumlah UMKM di Indonesia juga sangat besar. dengan banyaknya peminat UMKM ini menunjukkan bahwa UMKM menimbulkan dampak positif terhadap peningkatan jumlah angkatan kerja, pengangguran, jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan dan pembangunan ekonomi pedesaan. Industri kecil dan menengah sebagai sifat usaha yang potensial dalam penciptaan lapangan pekerjaan, khususnya di daerah-daerah yang kurang disentuh oleh industry besar (Suci, 2013).

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia merupakan salah satu prioritas dalam pengembangan ekonomi nasional, selain karena UMKM menjadi tulang punggung sistem ekonomi rakyat yang tidak hanya ditunjukkan untuk mengurangi masalah kesenjangan antar golongan pendapatan dan pelaku usaha, ataupun pengetasan kemiskinan dan penyerap tenaga kerja. Pengembangan UMKM akan memperluas basis ekonomi dan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam mempercepat structural yaitu meningkatkan perekonomian daerah dan ketahanan nasional. Eksistensi UMKM semakin penting di era sekarang (Fuadi et al., 2021).

Salah satu faktor yang potensial dalam pengembangan UMKM adalah agroindustri. Pengembangan agroindustri sebagai subsector lanjutan dari sektor pertanian akan meningkatkan nilai tambah dan pada gilirannya akan dapat meningkatkan pendapatan petani, memperluas lapangan kerja serta meningkatkan

pembangunan perdesaan pada umumnya. Dengan semikian pengembangan agroindustri merupakan salah satu upaya untuk pemberdayaan ekonomi rakyat Indonesia (Rahadi, 2017).

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat salah satunya adalah dengan menangkap peluang dengan kekuatan dan kelemahan yang ada di sekitar lingkungan masyarakat tersebut seperti dengan memanfaatkan limbah hasil pengelolaan produksi pertanian, perkebunan dan peternakan yang di anggap tidak bermanfaat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat tersebut. Namun tidak ada yang tidak bermanfaat di alam yang sudah diciptakan oleh tuhan tinggal manusia tersebut pandai mengelola dan memanfaatkannya (Al-anwari, 2014).

Seperti yang telah dilakukan oleh pelaku industry lainnya yang telah mengolah limbah yang tidak bermanfaat menjadi bermanfaat dan akan menghasilkan pendapatan bagi rumah tangga. Kami dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) Gelombang 1 Posko 70 Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi berinisiatif untuk membuka peluang usaha dengan mengolah hasil dari masyarakat menjadi olahan kerupuk jangek.

UMKM kerupuk jangek merupakan salah satu produk ikutan ternak sapi/kerbau yang cukup banyak diusahakan dan disukai oleh konsumen di Kota Jambi. Namun dalam pengembangannya hampir setiap kecamatan yang terdapat di kota Jambi, namun pengembangannya masih memiliki kendala dalam beberapa faktor (Effendy & Sunarsi, 2020). Untuk pengembangan UMKM kerupuk jangek, harus didukung dengan informasi mengenai faktor apa saja yang mempengaruhi keunggulan kompetitif, kondisi lingkungan internal dan eksternal usaha sehingga dapat dirumuskan strategi prioritas yang dapat dijadikan acuan pengembangan UMKM kerupuk jangek di masa yang akan mendatang (Wibowo, 2015).

Dusun Sumber Mulya adalah wilayah kecamatan Pelepat Ilir Kabupaten Bungo yang memiliki jumlah penduduk sebanyak 10904 jiwa. Keseharian masyarakat Dusun Sumber Mulya yaitu perkebunan kelapa sawit dan karet, buruh tani, perternakan sapi dan peternakan kambing, buruh bangunan dan buruh lainnya. Keanekaragaman jenis warga dusun Sumbr Mulya yang banyak digandrungi oleh masyarakatnya adalah makanan ringan atau cemilan seperti bakso Krispi, bakso bakar, kerupuk dan lain sebagainya. Salah satu jenis kerupuk yang menjadi primadona di Dusun Sumber Mulya adalah kerupuk kulit atau yang sering disebut dengan kerupuk jangek. Kerupuk kulit atau kerupuk jangek yang ada di Dusun

Sumber Mulya ini adalah berbahan dasar dari kulit sapi yang diolah dengan keterampilan tangan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Dusun Sumber Mulya.

METODE PENELITIAN

Metodologi penelitian adalah suatu alat pengukuran atau alat uji yang digunakan untuk menemukan atau mendapatkan hasil yang valid, realibel serta ojektif (Sugiyono, 2019). Metode yang digunakan yaitu dengan pendekatan kualitatif deskriptif dengan cara memberikan sosialisasi dan bimbingan kepada pelaku/peserta UKM Dusun Sumber Mulya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 2 Tahun 2008 tentang UMKM. Pasal 1 dari UU tersebut menyatakan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memiliki kriteria usaha mikro yang juga diatur dadalah UU tersebut. Jenis barang usahanya tidak selalu tetap, sewaktu-waktu dapat berganti. Tempat usahanya tidak selalu menetap, sewaktu-waktu dapat berpindah tempat. Umumnya usaha mikro ini belum mengakses kepada perbankan, namun sebagian dari mereka sudah ke lembaga keuangan non bank. Umumnya usaha mikro ini tidak memiliki izin usaha atau persyaratan legalitas lainnya seprti NPWP.

Berdasarkan Undang-Undang tersebut terdapat pada pasal 6 bahwa usaha mikro adalah unit usaha yang meiliki aset paling banyak Rp.50.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dengan hasil penjualan tahunan paling besar Rp.300.000.000,00.

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil . Ciri-ciri usaha kecil dapat dilihat dari jenis barang yang diusahakan yaitu umumnya sudah tetap tidak gampang berubah dan juga lokasi usaha umumnya sudah menetap.

Pada umunya juga sudah melakukan adaministrasi keuangan walau masih sederhana, memiliki izin usaha dan persyaratan legalitas lainnya. Usaha kecil memiliki niali aset lebih dari Rp.50.000.000,00 samapai dengan paling banyak

Rp.500.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000,00 hingga maksimum Rp.2.500.000.000,00.

Usaha menengah adalah usaha dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pisat serta menjadi bagian secara langsung maupun tidak langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undangan.

Usaha menengah adalah perusahaan dengan nilai kekayaan bersih lebih dari Rp.500.000.000,00 hingga paling banyak Rp.100.000.000.000,00 hasil penjualan tahunannya di atas Rp.50.000.000.000,00.

Pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sangat penting dan strategis dalam mengantisipasi perekonomian ke depan terutama dalam memperkuat struktur perekonomian Nasional. Di Indonesia UMKM mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan karena pasar tang luas, bahan baku yang mudah didapat serta sumber daya manusia yang besar merupakan variabel pendukung perkembangan dari UMKM tersebut.

UMKM sangat berperan penting untuk membangun perekonomian Negara khususnya terhadap ekonomi masyarakat sekitar untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari terlebih masa yang akan mendatang. Dalam hal ini peran usaha mikro sangat besar terhadap kegiatan ekonomi masyarakat.

Kriteria usaha mikro kecil dan menengah telah diatur dalam hukum berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), berikut ini ada beberapa kriteria yang dipergunakan untuk mendefisikan kriteria UMKM tersebut.

Kriteria usaha mikro adalah usaha produktif milik orang lain perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang. Kriteria usaha kecil sendiri adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian, baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang.

Selanjutnya usaha menengah mempunyai kriteria usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha

yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang.

Pengertian Kerupuk Jangek

Kerupuk adalah makanan ringan yang diolah dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan bahan perasa sesuai dengan varian yang diinginkan (Sari, 2019). Di Indonesia kerupuk merupakan makanan selingan, pelengkap, dan tambahan yang dikemas dalam plastik untuk berbagai makanan seperti gado-gado, nasi goreng, bubur ayam, dan makanan lainnya. Kerupuk juga merupakan suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Selain itu kerupuk juga disebut makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioca dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan.

Kerupuk sendiri mempunyai tekstur yang garing dan sangat sering dijadikan makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, soto dan yang lainnya. Kerupuk mempunyai kadar air antara 9,91-14%, dengan kadar patinya bervariasi dari 32, 82-52,73% dan kadar protein kerupuk mempunyai variasi yang cukup banyak tergantung jenis kerupuknya.

Warna yang ditimbulkan oleh kerupuk itu sendiri tergantung bahan baku yang digunakan. Kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang belum digoreng namun ada juga yang dijual dalam kemasan yang sudah digoreng.

Kerupuk jangek atau yang juga dikenal dengan kerupuk rambak/kulit adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioca, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang sudah dikeringkan. Dalam proses pembuatan kerupuk rambak yang peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) Gelombang 1 Posko 70 menggunakan kulit sapi, karena Dusun Sumber Mulya Unit 5 Pelepat Ilir Kabupaten Bungo banyak peternak sapi, jadi sangat disayangkan jika hasilnya tidak diolah semaksimal mungkin. Pada desa tersebut industri pengolahan kerupuk jangek masih belum dilakukan, para pelaku Industri Rumah Tangga (IRT) masih mengolah kerupuk yang sering dijumpai yaitu kerupuk yang sudah sering

dikenal masyarakat seperti kerupuk dengan bahan baku singkong, rempeyek, kemplang dan yang menggunakan bahan nabati lainnya.

Tetapi setelah dilihat dan diamati kerupuk jangek ini mempunyai kendala utama pada pemenuhan kebutuhan bahan baku utamanya yaitu kulit. Karena kulit tidak selalu tersedia dalam jumlah yang banyak seperti bahan baku kerupuk lainnya yang mudah di dapatkan.

Macam-Macam Kerupuk Jangek

Proses pembuatan kerupuk jangek masih menempuh proses pembuatan dengan cara tradisional dan merupakan usaha rumah tangga. Menurut penelitian Nadia bahwa kandungan non nutrisi yaitu oesterol, kadar lemak, asam urat dan ketengikan/kandungan peroksida pada kerupuk jangek yang berasal dari kulit sapi maupun kulit kerbau, tidak dijumpai adanya senyawa kolesterol. Hal ini dimungkinkan karena pada proses penolakan kulit menjadi kerupuk kulit jangek, mengalami beberapa kali perlakuan panas, misalnya perebusan, pembuatan kerupuk jangek. Hal ini dimungkinkan karena pada proses pengolahan kulit menjadi kerupuk jangek mengalami beberapa kali perlakuan panas, misalnya perebusan, penjemuran dan penggorengan.

Kadar lemak yang sudah digoreng adalah sebesar 32,44% jumlah kadar lemak pada kerupuk jangek berbahan kulit sapi, kadar proteinnya sebesar 64,71%, kandungan asam urat pada 100 gram kerupuk jangek yang berasal dari kulit sapi terdapat 0,64 - 0,7 mg kadar asam urat, menunjukkan adanya pengendapan asam urat pada kulit yang merupakan produk akhir dari metabolisme asam nukleat dan senyawa purin.

Bagi penderita asam, dianjurkan untuk tidak mengonsumsi kerupuk jangek. Bilangan peroksida sebesar 1,0 mg/kg bahan kerupuk kulit sapi setelah disimpan 4 – 5 minggu pada suhu ruangan. Sedangkan pada pengamatan dengan menggunakan HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*), terdeteksi kadar triolein dan diolein yang cukup tinggi pada kerupuk kulit sapi maupun kerbau, yang berasal dari minyak goreng saat proses penggorengan sebanyak dua kali. Minyak goreng tersebut terperangkap dalam pori-pori kerupuk.

Proses Pembuatan Kerupuk Jangek

Pembuatan kerupuk jangek ini dibuat dengan tidak menggunakan bahan baku yang terlalu mahal. Proses pembuatan kerupuk kulit ini membutuhkan waktu

yang tidak singkat, bisa saja mencapai berminggu-minggu. Maka dari itu mengapa kerupuk kulit lebih mahal harganya dibandingkan dengan kerupuk yang lain, karena harus melewati waktu berminggu-minggu dalam penjemuran serta proses lain hingga pengemasan.

Adapun proses produksi pembuatan kerupuk kulit di Dusun Sumber Mulya kami ringkaskan sebagai berikut:

- a. Mencari kulit sapi atau kerbau, bisa dipasar atau agen pemotongan daging sapi atau kerbau.
- b. Rendam kulit sapi terlebih dahulu dan bersihkan bulu yang masih menempel pada kulit sapi.
- c. Setelah dibersihkan, kulit tersebut direbus agar bulu-bulu yang sulit dibersihkan mudah diangkat serta kulit menjadi lembut.
- d. Kemudian potong kulit sapi yang sudah dibersihkan menjadi bagian-bagian kecil.
- e. Selanjutnya penjemuran kulit yang sudah di potong, proses penjemuran dilakukan 2-3 hari sehingga tekstur kulit menjadi kering.
- f. Melakukan perendaman kerupuk kulit yang sudah dijemur dengan bumbu rahasia oleh pemilik usaha kerupuk kulit, kemudian dijemur kembali.
- g. Penggorengan kerupuk kulit hingga kerupuk kulit mengembang dan matang
- h. Penimbangan kerupuk kulit sesuai pesanan konsumen
- i. Pengemasan kerupuk kulit ke dalam plastik

Kerupuk kulit yang ada di dusun sumber mulya ini adalah kerupuk kulit dari kulit sapi yang diolah dengan keterampilan tangan ibu-ibu rumah tangga yang ada di dusun sumber mulya, bungo. Pada data Badan Statistik Provinsi Jambi, Kabupaten Bungo memiliki potensi peternakan sapi terbanyak di tahun 2019-2021. Maka dari itu potensi-potensi yang ada ini harus dikembangkan, dengan salah satunya produk kerupuk kulit atau sering kita kenal dengan kerupuk jangek.

Pelaksanaan sosialisasi bertempat di salah satu rumah warga Dusun Sumber Mulya, yang terdiri dari ibu-ibu PKK Dusun Sumber Mulya serta ibu rumah tangga lainnya. Selain memberikan arahan dan bimbingan kepada pelaku/peserta, juga diadakan praktik langsung dalam hal pembuatan kerupuk jangek dari proses tahap awal hingga tahap akhir. Hasil yang diperoleh setelah diadakannya kegiatan sosialisasi dan bimbingan terhadap pelaku ialah mereka dapat memahami bagaimana caranya

mengelola kerupuk jangek dengan baik serta teknik pemasaran kerupuk jangek yang dapat diterapkan ibu-ibu rumah tangga.

Proses Pemasaran Kerupuk Jangek Oleh KKN UIN Jambi

Pemasaran yang dilakukan yakni menggunakan strategi langsung dan tidak langsung. Strategi langsung yaitu produk yang diolah langsung ketangan konsumen yang dilakukan oleh produsen, dengan cara *door-to-door* atau menemui langsung konsumen. Strategi tidak langsung yakni memanfaatkan media sosial dalam pemasaran kerupuk kulit.

Kerupuk jangek yang kami olah dijual dengan harga Rp.10.000/kantong. Kami menitipkan beberapa bungkus ke toko-toko dan memasarkannya ke warga-warga.

Keunggulan Kerupuk Jangek Dusun Sumber Mulya

Keunggulan kerupuk jangek dari Dusun Sumber Mulya ini yaitu rasa yang khas, yakni pada kerupuk jangek menggunakan bumbu keluarga atau bumbu rahasia yang tidak bisa dijelaskan dengan kata-kata sehingga kita sebagai penikmat makanan hanya bisa merasakannya. Produksi pembuatan kerupuk jangek ini masih tergolong produksi rumahan yang dalam artian proses pembuatannya bebas dari bahan pengawet.

Kerupuk jangek ini juga mengandung protein hewani yang didapatkan dari bahan dasarnya. Kerupuk jangek ini dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan usia karena kerupuk jangek ini mengandung Protein hewani yang berfungsi sebagai penyimpan energi cadangan didalam tubuh manusia.

SIMPULAN

Kerupuk jangek atau yang juga dikenal dengan kerupuk rambak/kulit adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioca, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang sudah dikeringkan. Pembuatan kerupuk jangek melalui tahap pemilihan bahan, pencucian, perendaman (soaking), pengapuran (liming), buang kapur (deliming), perebusan (boiling), pemotongan, perendaman dalam bumbu, pengeringan, penggorengan (frying) dan pengemasan. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mengolah dan mengkonsumsi kerupuk jangek, antara lain kandungan gizi dan bahan baku dan bahan tambahan lainnya. Kerupuk kulit Dusun Sumber Mulya ini adalah

berbahan dasar dari kulit sapi yang diolah dengan keterampilan tangan ibu rumah tangga yang ada di Dusun Sumber Mulya, Pelepat Ilir, Kabupaten Bungo. Rasanya yang khas membuat kerupuk Kulit Dusun Sumber Mulya ini mempunyai banyak penggemar dari berbagai daerah. Permintaan kerupuk kulit terus meningkat dari tahun ketahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-anwari, A. M. (2014). Strategi Pembentukan Karakter Peduli Lingkungan Di Sekolah Adiwiyata Mandiri. *Ta'dib*, 19(02), 227–252. <https://doi.org/10.19109/tjie.v19i02.16>
- Effendy, A. A., & Sunarsi, D. (2020). Persepsi Mahasiswa Terhadap Kemampuan Dalam Mendirikan UMKM Dan Efektivitas Promosi Melalui Online Di Kota Tangerang Selatan. *JIMEA / Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(3), 702–714.
- Fuadi, D. S., Akhyadi, A. S., & Saripah, I. (2021). Systematic Review: Strategi Pemberdayaan Pelaku UMKM Menuju Ekonomi Digital Melalui Aksi Sosial. *DIKLUS: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 1(5), 1–13.
- Rahadi. (2017). Analisis Sektor Usaha Kecil & Menengah Menjadi Model Kewirausahaan Sosial Berbasis Ekonomi Kreatif. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 4(2), ., 4(2), 159–173. <https://doi.org/10.31843/jmbi.v>.
- Sari, M. (2019). "Studi Produksi Industri Kerupuk Kulit Di Jorong Kapalo Koto Nagari Tanjung Barulak Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar." *Jurnal Buana*, 2(1).
- Suci, Y. R. (2013). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1).
- Wibowo, D. H. (2015). Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi Pada Batik Diajeng Solo). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 29(1), 59–66.