

Pendampingan Produksi dan Perizinan Legalitas Usaha Setaci di Kabupaten Nganjuk

Eko Budi Santoso*¹, Achmad Syaichu², Agustin Sukarsono³, Denny Kurniawati⁴

¹ Institut Teknologi Nasional Malang

^{2,3,4} STT Pomosda Nganjuk

*e-mail: azizankoe@gmail.com¹, syaichu07@stt-pomosda.ac.id²,
agustystt@gmail.com³, de.kurniawati@gmail.com⁴

Abstrak

Home industry setaci merupakan usaha kecil menengah yang bergerak dibidang jajanan tradisional. Usaha kecil menengah ini dimiliki oleh Afifatul Afngidah yang berada di ranting Getas atau di Desa Getas, Kecamatan Tanjunganom, Kabupaten Nganjuk. Home industri Setaci berdiri sejak tahun 2020 dengan modal seadanya. Usaha ini memproduksi jajanan tahu walek, sempol dan cireng. Melalui kepercayaan orang kepada Afifatul ini. Penjualan awal hanya sempol ayam saja dan buka lapak didepan rumah dengan perlengkapan seadanya. Seiring bertambahnya hari, Afifatul menambah varian menunya dengan tahu walek. Akibat melonjaknya harga bahan baku, Afifatul memutuskan untuk menjual cireng saja seraya menunggu modal lebih untuk membeli bahan baku lainnya. Tujuan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu pengurusan aspek legalitas hukum usaha yang dijalankan yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), hal ini agar usaha yang dirintis benar-benar mempunyai aspek legalitas formal dan diakui oleh negara.

Kata Kunci: Home Industry, Legalitas Usaha, NIB, SPP-IRT, PIRT

Abstract

Setaci home industry is a small and medium enterprise that operates in the field of traditional snacks. This small and medium business is owned by Afifatul Afngidah who is located in the Getas branch or in Getas Village, Tanjunganom District, Nganjuk Regency. Setaci home industry was founded in 2020 with minimal capital. This business produces tahu walek, sempol and cireng snacks. Through people's trust in Afifatul. The initial sales were only chicken sempol and opened a stall in front of the house with minimal equipment. As the days progressed, Afifatul added variations to his menu with tahu walek. Due to soaring raw material prices, Afifatul decided to just sell cireng while waiting for more capital to buy other raw materials. The purpose of carrying out this community service is to help manage the legal legal aspects of the business being run, namely the Registration Number (NIB), SPP-IRT (Home Industrial Food Production Certificate) and PIRT (Home Industrial Food), this is so that the business can pioneered really has a formal legal aspect and is recognized by the state.

Keywords: Home industy, legality business, NIB, SPP-IRT, PIRT

1. PENDAHULUAN

Desa Getas merupakan salah satu desa yang berada diwilayah Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur. Ranting Getas adalah salah satu ranting yang ada di cabang Kabupaten Nganjuk dibawah Binaan Romo Kyai Tanjung. Salah satu program Romo Kyai Tanjung yaitu pemberdayaan masyarakat pada usaha mikro. Usaha mikro adalah usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang nomor 20 tahun 2008. Kegiatan sosialisasi mengenai Undang Undang Nomor 20 tahun 2008 juga menjadi kegiatan abdimas di Karawang (Atsar, 2021). UKM yang ada di Desa Getas jumlahnya masih sedikit yaitu menurut data Pusat Statistik Desa Getas menyebutkan ada sekitar 10 jenis UMKM salah satunya adalah UMKM dengan produk Setaci. (Data BPS Desa Getas, 2019). Lokasi Desa Getas berada di perbatasan

sebelah Utara Des Sonobekel, wilayah Selatan Desa Jegles, Plosoharjo, wilayah timur Desa Malangsari dan wilayah Barat Desa Plosoharjo.

Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) mengusulkan agar ekonomi kreatif, koperasi serta UKM mendapat perlindungan hukum secara jelas melalui Penerbitan Peraturan Daerah (Perda)(Marlinah, 2017). Adanya sektor UKM dan UMKM memang berdampak besar bagi perekonomian Indonesia. Akan tetapi masih banyak pelaku usaha yang belum memiliki Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) secara legal atau belum mengetahui proses pembuatannya. Padahal fungsi IUMK sangat berkontribusi dalam pengembangan usaha. Usaha Mikro Setaci merupakan salah satu dari 10 macam UMKM yang berada di bawah naungan pemerintah Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk. Merupakan jenis usaha bidang makanan dan minuman yang dalam hal ini masih memerlukan pendampingan dalam Kualitas Proses Produksi dan pendampingan untuk mendapatkan legalitas usahanya. Minimal NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) untuk menunjang status usaha Setaci

Setaci merupakan singkatan dari sempol, tahu walek, dan cireng isi. Jajanan ini disajikan seperti camilan gorengan yang memiliki rasa enak dan gurih. Sempol, tahu walek dan cireng menggunakan bahan dasar tepung serta daging ayam yang diinovasi menjadi produk pangan. Jajanan gurih ini sangat cocok dinikmati ketika kumpul keluarga, acara arisan, maupun acara lain. Sempol ayam merupakan inovasi kuliner yang diadopsi dari jajanan bakso karena memakai bahan baku sama yaitu daging, tepung terigu, tepung tapioka, telur dan bawang. Tekstur lembut didalam sempol serta tekstur luarnya yang sangat krispi membuat sempol cocok dikonsumsi dengan saus maupun *mayonaise*.

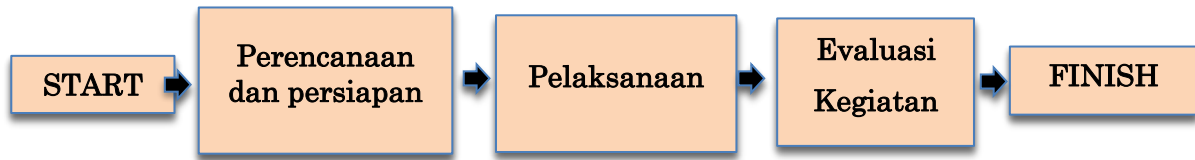
Tahu walik merupakan inovasi kuliner berbahan dasar tahu yang diolah dengan dibalik serta diisi dengan olahan daging, tepung terigu, tapioka, telur, bawang dan cabai. Produksi jajanan tahu walek dan sempol tidak jauh berbeda. Jika sempol adonan dibentuk manual ke tusuk bambu, sedangkan tahu walik adonan diisi kedalam tahu matang yang telah dibalik. Tahu walik yang telah diisi dengan adonan kemudian dikukus hingga matang. Tahu walik dapat dinikmati dengan dikukus seperti ini, maupun digoreng. Penggorengan tahu walik yaitu sama seperti sempol, yaitu dicelupkan kedalam telur yang telah dikocok kemudian digoreng dengan minyak panas. Jajanan ini dilengkapi dengan saosocol dan diproduksi sendiri.

Cireng adalah jajanan ringan tradisional berasal dari sunda yang memiliki rasa gurih. Cireng pada umumnya terbuat dari adonan tepung terigu, tapioka, bawang merah, bawang putih, garam dan air hangat. Jajanan cireng memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Agar menjadi ketertarikan konsumen, para pengusaha cireng melakukan banyak cara untuk menjadikan cireng bervariasi, seperti diberi isian ayam suwir didalamnya. Sebelum adonan cireng dibentuk, cireng diberi isian daging ayam suwir yang telah dimasak pedas. Cireng dibentuk menggunakan cetakan cireng plastik maupun kayu. Cireng yang telah dibentuk kemudian digoreng 2 kali penggorengan. Hal ini dilakukan agar rasa cireng kenyal dan tidak tertalu keras jika dikonsumsi.

Kegiatan perekonomian dalam bentuk penjualan usaha makanan setaci yang semakin berkembang dalam kuantitasnya, perlu juga diiringi dengan peningkatan kualitasnya dan legalitas usahanya minimal NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) untuk menunjang status usaha Setaci.

2. METODE

Dalam kegiatan pendampingan terhadap usaha makanan setaci dilakukan dengan metode bertahap. Adapun tahap kegiatan yang dilakukan disajikan dalam gambar berikut :



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

Dari masing masing tahap pelaksanaan kegiatan tersebut bisa dijelaskan dalam bentuk kegiatan sebagai berikut

1. Tahap perencanaan dan persiapan, pada tahap ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:
 - a. Observasi Dilakukan terhadap Usaha Setaci di Desa Getas Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk
 - b. Perencanaan konsep pendampingan kualitas proses produksi Setaci dan pendaftaran aspek legalitas hukum usaha dalam bentuk NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)
2. Tahap pelaksanaan, tahap ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:
 - a. Perencanaan Pendampingan Produksi
Pendampingan terhadap kualitas proses produksi Setaci
 - b. Pendaftaran Legalitas usaha Setaci
Mendaftarkan aspek legalitas hukum dalam bentuk pendaftaran NIB, SPP, IRT dan PIRT sesuai dengan aturan yang berlaku
3. Evaluasi
Pada tahap ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:
 - a. Evaluasi hasil pendampingan kualitas proses produksi Setaci
Evaluasi hasil pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha).
 - b. Pengecekan kelengkapan berkas yang digunakan untuk mendaftar aspek legalitas hukum usaha Setaci yang ada di Desa Getas Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk
 - c. Penyajian dan pembahasan dalam bentuk laporan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Proses Produksi Setaci

Persiapan awal pengabdian kepada masyarakat adalah dengan melakukan observasi dan koordinasi dengan pihak mitra. Kemudian melaksanakan persiapan studi pustaka tentang kajian kualitas proses produksi dan format pendaftaran aspek legalitas hukum usaha Setaci untuk mendapatkan NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), sehingga usahanya dapat diakui secara sah oleh negara.

Dengan membantu dalam pendampingan kualitas proses produksi dan pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ini bisa menjadikan niatan mulia

untuk usaha-usaha yang lain disekitar Desa Getas Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk untuk segera mendaftarkan usahanya agar diakui usahanya dari aspek legalitas hukum khususnya usaha Mitra ini dan usaha yang lain pada umumnya. sehingga permasalahan yang dihadapi oleh mitra dapat diselesaikan dengan baik.

Bahan bahan utama yang digunakan dalam usaha makanan setaci antara lain

1. Tepung terigu

Tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang dihaluskan. Kelebihan tepung terigu jika dibanding dengan serelia yang lain yaitu kemampuannya dalam membentuk gluten pada adonan. Hal ini membuat adonan menjadi elastis atau tidak mudah hancur ketika proses pencetakan dan pemasakannya. (Afrianti *et al.*, 2013)

2. Tepung tapioka

Tapioka adalah pati berasal dari ekstraksi umbi ketela pohon (*Manihot Utilissima* Pohl) dengan tahapan pengupasan, pencucian, pamarutan, pemerasan, penyaringan, pengendapan, pengeringan serta penggilingan (Aristawati *et al.*, 2013) . Kandungan pati yang tinggi dalam tepung tapioka lebih tinggi dibandingkan dengan tepung maizena, tepung beras serta tepung ketan. Pati mempunyai rasa yang rasa tidak manis dan tidak larut dalam air dingin, tetapi jika dicampur dengan air panas dapat membentuk sol atau gel yang bersifat kental. Pati berperan penting dalam menentukan tekstur makanan, dimana campuran granula pati dan air jika dipanaskan akan membentuk gel. Tepung tapioka dapat berfungsi sebagai bahan perekat dan bahan pengisi adonan seperti bakso, sosis, atau sempol yang membuat hasil menjadi meningkat.

3. Daging ayam

Daging ayam pedaging adalah sumber protein hewani yang relatif murah serta memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Berdasarkan data Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2022), produksi daging ayam pedaging pada tahun 2021 sebesar 3.426 ton. Daging ayam adalah salah satu bahan makanan yang bernilai gizi tinggi karena mengandung protein dari asam amino esensial, lemak dari asam lemak esensial, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk pertumbuhan manusia maupun perkembangbiakan mikroba (Afiyah, 2022). Protein dalam daging ayam berperan dalam peningkatan kualitas sehingga membentuk struktur produk yang kompak. Peran protein yang lain adalah pembentukan emulsi daging yaitu protein yang berfungsi sebagai zat pengemulsi lemak (Bulkaini; Kisworo Djoko; Sukirno; Rani Wulandari; Maskur, 2020). Untuk menekan pertumbuhan mikroba pada daging ayam, perlu dilakukan pengolahan menjadi produk olahan lain. Daging ayam boiler merupakan bahan yang paling populer digunakan dalam produk olahan makanan ataupun jajanan. Daging ini mempunyai karakter yang mudah dicampur dengan bahan lain serta memiliki kualitas organoleptik yang disukai konsumen. Daging ayam boiler pada bagian dada mempunyai protein sebesar 35,24 gram/100 gram, daging paha sebesar 31,04 gram/100 gram, dan bagian sayap sebesar 33,95 gram/100 gram (Afiyah, 2022). Setiap bagian daging tersebut memiliki kandungan protein lengkap seperti asam amino esensial yang terdapat pada masing-masing susunan seimbang. Kandungan protein pada daging ayam tersusun dari tiga bagian, yaitu protein yang terdapat pada miofibril yang merupakan gabungan aktin dan miosin, protein yang terdapat pada sarkoplasma yaitu albumin dan globulin, serta protein yang terdapat pada jaringan ikat yaitu kolagen dan elastin (Hidayah, Ambarsari and Subiharta, 2019).

4. Bumbu dan Penyedap Rasa

Bumbu yang di gunakan berupa bumbu alami antara lain bawang merah, bawang putih , merica, garam dapur dan di tambah penyedap rasa secukupnya

3.2 Penyimpanan dan Pemasaran

Sempol ayam, tahu walik dan cireng isi disimpan di dalam *freezer box* ukuran 100 liter. Selain terkendala dalam modal dan tenaga kerja, *home industry* setaci juga terkendala dalam penjualan dan pemasaran.

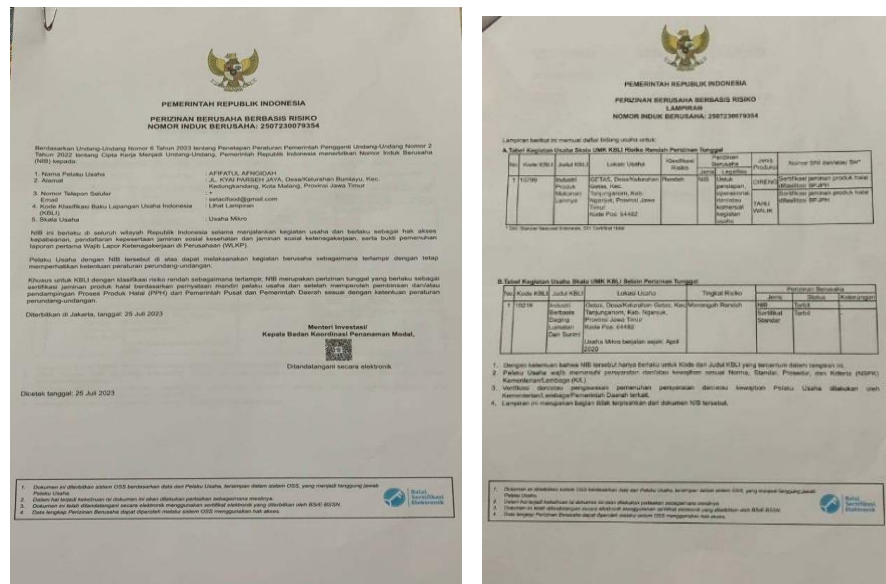


Gambar 2. Kegiatan Pendampingan Oleh Tim Abdimas Dalam Pengemasan Setaci

Strategi pemasaran yang dilakukan selain dilapak warung, informasi dari mulut ke mulut kepada relasi, produk ini juga dipromosikan dengan menyesuaikan kemajuan teknologi informasi. Teknonogi informasi yang digunakan yaitu *Instagram*, *Facebook*, dan *Whatsapp*. Produk yang dipasarkan lewat media sosial ini hanya produk sempol, tahu walik dan cireng yang telah dikemas sebagai *frozen food*.

3.3 Pendampingan Pengurusan NIB (Nomer Induk Berusaha)

Dalam perkembangannya, pelaku usaha memerlukan izin usaha untuk menunjukkan bahwa usaha tersebut memang ada, beroperasi serta layak berdiri. Perizinan berfungsi untuk membina, mengarahkan, mengawasi dan menertibkan kegiatan usaha. Perizinan juga berfungsi sebagai pengatur serta penertip (Nugrahenti, 2021). Dengan adanya perizinan, para pelaku usaha diwajibkan menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pelaku usaha tidak dapat sembarangan membuat barang atau jasa, karena dalam perizinan sudah tercantum penanggung jawab usaha. Hal ini bertujuan agar ketika terjadi hal yang merugikan pihak lain maka pihak yang tercantum dalam legalitas tersebut yang bertanggung jawab.



Gambar 3 Hasil Pendampingan Berupa Permohonan Perijinan Yang Telah Diterbitkan Oleh Lembaga Berwenang

Perizinan *online* terpadu (*Online Single Submission*) atau OSS adalah izin usaha yang diperoleh setelah pelaku usaha melakukan pendaftaran pada lembaga OSS. Perizinan ini diterbitkan langsung oleh Lembaga OSS dan atas nama Menteri, pimpinan lembaga, gubernur, bupati atau walikota. *Online Single Submission* adalah salah satu upaya pemerintah dalam rangka meningkatkan pelayanan publik (Fitri, 2021). Perizinan diberikan kepada pelaku usaha dalam bentuk persetujuan yang tertuang pada surat keputusan. Perizinan diberikan apabila pelaku usaha telah memenuhi persyaratan yang telah ditentukan.

Sebagai bukti legalitas usaha, pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) dapat membuat NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) melalui *website Online Single Submission* (OSS). Nomor Induk Berusaha merupakan identitas pelaku usaha baik usaha perorangan, badan usaha, maupun badan hukum yang diterbitkan oleh Lembaga OSS setelah pelaku usaha melakukan pendaftaran. Aturan perizinan usaha telah ditetapkan oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI sejak bulan Mei 2018. Aturan tersebut berisi anjuran agar para pemilik usaha segera melakukan pengurusan NIB (Nomor Induk Berusaha), SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), sebagai identitas suatu perusahaan. Dengan aspek legalitas formal usaha Setaci dapat diterima di masyarakat Desa Getas khususnya dan masyarakat luar Desa Getas pada umumnya dan sebagai bentuk evaluasi kegiatan permohonan perijinan tentang usaha kecil (Ardiati and Puspikawati, 2018)

3.4 Pendampingan Pendaftaran PIRT

Proses pendampingan bagi usaha makanan setaci ,

Dalam pengurusan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT),

dipersiapkan berkas pengajuan sesuai dengan regulasi yang dipelajari (Hutami *et al.*, 2019) yaitu::

- a. Data pelaku usaha terdiri atas nama pelaku usaha, nama usaha, dan alamat lokasi lengkap usaha.
- b. Melampirkan fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemilik usaha sebanyak 1lembar.

- c. Melampirkan fotokopi Kartu Keluarga (KK) pemilik usaha sebanyak 1 lembar.
- d. Data pangan olahan industri rumah tangga yang didaftarkan.
- e. Rancangan label pangan yang akan didaftarkan.
- f. Contoh kemasan produk yang akan didaftarkan.

Semua berkas yang telah dipersiapkan ini kemudian dibawa ke Mall Pelayanan Publik (MPP) Kabupaten Nganjuk dan menemui bagian layanan perizinan Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPSTP) untuk dibantu melakukan perizinan PIRT secara *online*.

Dan hal lain yang tidak kalah pentingnya selain perijinan adalah mengenai Kerjasama dengan sesama pelaku industry, sehingga bisa saling mengisi apabila jenis maupun kuantitas dari produk masih belum begitu banyak (Jati *et al.*, 2023).

4. KESIMPULAN

Pendampingan Kegiatan Pengabdian Masyarakat pada UKM Setaci berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana dengan kesimpulan :

1. Jajanan setaci merupakan jajanan tradisional yang disukai banyak orang, mulai dari anak - anak, remaja, hingga dewasa, dan menjadi modal untuk mengembangkan usaha jajanan ini.
2. Jajanan yang disediakan ini berupa jajanan matang siap konsumsi serta disediakan juga dalam bentuk frozen food. Akan tetapi legalitas usaha frozen food ini sulit dikarenakan perizinan frozen food (SPP-IRT) dan (PIRT) diterbitkan Dinas Kesehatan melalui BPOM. Melalui pendampingan ini sudah terbit Nomor Izin Berusaha (NIB), yang menjadi salah satu syarat perizinan BPOM untuk bisa dikategorikan dalam bentuk frozen food.
3. Untuk lebih meningkatkan kualitas produksi setaci yang dikerjakan dengan part time disimpan kedalam wadah kotak kemudian disimpan dalam freezer box.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung kegiatan pengabdian masyarakat berupa pendampingan perijinan legalitas usaha setaci di Desa Getas , Nganjuk , terutama untuk Pemerintah Desa Getas beserta seluruh perangkatnya , kepada tim pengabdian Masyarakat yang telah mencurahkan tenaga dan fikrannya .

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N. (2022) 'Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam', *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), pp. 81–87. doi: 10.24252/anoa.v1i2.30875.
- Afrianti, M. *et al.* (2013) *TOTAL BAKTERI, PH, DAN KADAR AIR DAGING AYAM BROILER SETELAH DIRENDAM DENGAN EKSTRAK DAUN SENDUDUK (Melastoma malabathricum L.) SELAMA MASA SIMPAN An Effect of Soaking Senduduk (Melastoma malabathricum L.) leaf extract for Bacteria Total, pH, and Water Content in Broiler Meat with During Storage*, *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Ardiati, F. N. and Puspikawati, S. I. (2018) *EVALUASI PELAKSANAAN SERTIFIKASI PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAHTANGGA (SPP-IRT) DI BANYUWANGI*. Available at: <http://e-journal.unair.ac.id/JPHRECODE>.
- Aristawati, R. W. *et al.* (2013) 'SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA (Manihot esculenta) DALAM PEMBUATAN TAKOYAKI SUBSTITUTION OF CASSAVA FLOUR (Manihot esculenta) IN MAKING TAKOYAKI', *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.

- Atsar, A. (2021) 'SOSIALISASI KEGIATAN PENYULUHAN UMKM MEWUJUDKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT YANG MEMPUNYAI POTENSI DAN PERAN STRATEGIS MENURUT UNDANG-UNDANG NO. 20 TAHUN 2008', *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5). doi: 10.31849/dinamisia.v5i5.4142.
- Fitri, W. (2021) 'Perizinan Berusaha Ter integrasi Secara Elektronik: Suatu Kajian Perspektif Hukum Di Indoensia'. Available at: <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/jkh>.
- Hidayah, R., Ambarsari, I. and Subiharta, S. (2019) 'Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah', *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), p. 93. doi: 10.25077/jpi.21.2.93-101.2019.
- Hutami, R. *et al.* (2019) *PENDAMPINGAN PENDAFTARAN SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (PIRT) UKM PANGAN BERBASIS TALAS DAN NANAS BOGOR DI KOTA BOGOR ACCOMPANIMENT OF PIRT CERTIFICATION FOR TARO AND BOGOR PINEAPPLE BASED FOOD SME IN BOGOR CITY*.
- Jati, I. R. A. P. *et al.* (2023) 'Implementasi Kerjasama Industri untuk Peningkatan', *ABDINE*, 3(2).
- Marlinah, L. (2017) 'Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Nasional Melalui Pengembangan Ekonomi Kreatif', *Cakrawala*, XVII(2). Available at: www.bekraf.go.id.
- Nugrahenti, M. C. ; P. Y. ; M. (2021) 'Pemahaman dan Pendampingan Permohonan Izin', *Jurnal Education and development*, 9(4).