

Received: November 2024

Accepted: Desember 2024

Published: Januari 2025

Article DOI: <http://dx.doi.org/10.24903/jam.v9i01.3253>

Pengembangan Usaha Ikan Pindang sebagai Salah Satu Produk Unggulan Daerah

*Dedi Mulyadi**Universitas Buana Perjuangan Karawang*dedi.mulyadi@ubpkarawang.ac.id*Ahmad Fauzi**Universitas Buana Perjuangan Karawang*afauzi@ubpkarawang.ac.id*Afif Hakim**Universitas Buana Perjuangan Karawang*afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

UMKM Israfood di Desa Jayamukti, Karawang, memproduksi pindang ikan dan berperan penting dalam ekonomi lokal. Untuk mendukung keberlanjutannya, dilakukan program pengabdian masyarakat yang fokus pada peningkatan kewirausahaan, penyediaan peralatan, serta bantuan legalitas dan pemasaran. Israfood menghadapi kendala dalam produksi dan pemasaran, termasuk peralatan sederhana, keterbatasan alat penyimpanan, serta kurangnya legalitas usaha seperti izin merek, sertifikat halal, dan izin edar. Kegiatan pengabdian dilakukan mulai 6 Februari 2024 sampai dengan 10 Desember 2024 yang terdiri atas 5 tahapan yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program. Sosialisasi dilakukan dengan menyampaikan rencana kegiatan dan identifikasi kebutuhan kepada Bapak Cain pemilik UMKM Israfood di kecamatan Banyusari. Pelatihan diberikan untuk pemilik dan masyarakat pekerja usaha ikan pindang dalam rangka meningkatkan wawasan kewirausahaan, pengurusan izin usaha dan pemanfaatan teknologi untuk membantu pembuatan merek serta bermedia sosial. UMKM Israfood berhasil mengembangkan usaha pindang dengan peningkatan produksi dengan alat pemotong ikan besar dan freezer. Perluasan wilayah pemasaran juga dilakukan dengan produk yang memiliki legalitas usaha, kemasan menarik dan tahan lama sehingga dapat memenuhi pemesanan melalui *reseller* dan pemesanan *online*. Hasil evaluasi menunjukkan penerimaan yang sangat baik terhadap kegiatan pengabdian pada masyarakat dan telah membantu ekonomi UMKM Israfood dan masyarakat pekerja usaha pindang.

Kata Kunci: *UMKM Israfood, Pindang Ikan, Legalitas Usaha; Penerapan Teknologi; Reseller.*

Pendahuluan

Karawang telah dikenal dengan potensi sumber daya alamnya, memiliki banyak UMKM yang berkontribusi signifikan terhadap perekonomian masyarakat. Produk-produk UMKM di Karawang telah berhasil menembus pasar luar negeri yang berdampak pada peningkatan pendapatan negara (Ramadhan, Wahyudin, & Nugraha, 2022). Keberhasilan UMKM ini menjadi salah satu faktor keberlanjutan perkembangan ekonomi (Yolanda, 2024) dan pengurangan pengangguran (Novka Winkey Pradana & Sumiyana, 2023), serta meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang berarti (Alfian, Mintawati, Andriani, Marsela, & Abdillah, 2023). Pemerintah daerah dituntut berperan aktif memberikan dukungan dalam pengembangan produk unggulan termasuk usaha pengolahan ikan untuk meningkatkan daya saing dan pertumbuhan ekonomi (Hatta, 2020). Produk olahan ikan menjadi sektor yang berperan strategis dalam meningkatkan taraf hidup dan pendapatan. masyarakat (Syaroh & Nawangsari, 2023).

Potensi produksi ikan di kabupaten Karawang sebesar 55.648,53 ton yang berasal dari perikanan tangkap dan perikanan budidaya pada tahun 2023 (BPS Karawang, 2024). Salah satu produk olahan ikan yang cukup dikenal di masyarakat Karawang dan sekitarnya adalah ikan pindang. Pengembangan produk unggulan seperti ikan pindang sejalan dengan pendekatan *One Village One Product (OVOP)* yang bertujuan memajukan potensi UMKM di daerah (Triharini, Larasati, & Susanto, 2014). Produk ikan pindang memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan ikan mentah. Selain dibuat pindang, ikan juga menjadi produk unggulan daerah yang diolah menjadi ikan presto seperti di kabupaten Kudus (Marka, Masruri, & Salisa, 2021) dan ikan asin seperti di kabupaten Indramayu (Sumarno, Agustini, & Bambang, 2020).

Pindang atau pemindangan merupakan cara pengolahan ikan dengan perebusan dan penggaraman. Cara ini bertujuan memperpanjang masa simpan ikan berkisar 3-4 hari (Mumpuni & Hasibuan, 2018). atau membuat ikan menjadi lebih awet dengan kadar garam rendah (Rochminta, Darmanto, & Romadhon, 2021). Prinsip dasar pemindangan adalah: 1. Membunuh atau mengurangi bakteri melalui pemanasan, 2. Penambahan garam dapat membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri yang tersisa pada ikan, dan 3. Terjadinya pengurangan kadar air pada daging ikan (Alyani, Ma'ruf, & Anggo, 2016).

Salah satu wilayah di kabupaten Karawang yang masyarakatnya secara turun temurun menggeluti usaha pemindangan ikan berlokasi di Kecamatan Banyusari, terutama di Desa Cicinde Utara, Cicinde Selatan dan Jayamukti. Masyarakat dapat memproduksi ikan pindang mencapai 300-400 ton per bulannya sehingga penduduk setempat menamakan desa tersebut sebagai kampung pindang. UMKM Israfood merupakan salah satu UMKM dengan usaha pindang yang dimiliki Bapak Cain Nul Karim di Desa Jayamukti.

Usaha pindang UMKM Israfood merupakan usaha turun temurun keluarga berdasarkan pengetahuan pemindangan dari orang tua secara langsung. Berbekal pengetahuan tersebut, pada tahun 2000-an, dengan modal yang tidak terlalu besar Bapak Cain mulai membuat ikan pindang sendiri. Cara pemasaran pada saat itu berjualan secara keliling dari satu kampung ke kampung yang lain bahkan sampai Kabupaten Purwakarta. Jumlah yang dijualpun bertahap dari mulai 5kg, 10kg sampai dengan maksimal 40kg dalam sehari. Seiring berjalannya waktu, proses pemindangan yang dilakukan Bapak Cain semakin mengalami peningkatan dari mulai alat-alat produksi, tenaga kerja, pengemasan dan kebersihan area produksi. Pada awalnya pindang yang diproduksi hanya pindang bandeng namun untuk saat ini tersedia juga pindang

tuna. Proses produksi pindang ikan tuna membutuhkan peralatan untuk memotong ikan menjadi ukuran tertentu yang sama sesuai permintaan pasar.

Saat ini pindang UMUM Israfood dikemas dengan plastik polos dan diproses vakum. Proses vakum bertujuan untuk meminimalisir oksigen yang ada di dalam kemasan sehingga ketahanan pindang bisa lebih awet. Proses vakum ini diharapkan dapat memasarkan melalui toko swalayan atau *reseller* dan penjualan *online (marketplace)*. Akan tetapi untuk dapat memasok ke toko swalayan dibutuhkan syarat-syarat tertentu, diantaranya mempunyai merek, izin edar, sertifikat halal, dan kemasan yang menarik.

Dengan demikian, pengembangan usaha ikan pindang sebagai produk unggulan daerah di Kabupaten Karawang tidak hanya berpotensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga dapat memperkuat posisi UMKM di pasar yang lebih luas. Melalui kolaborasi antara pemerintah kabupaten Karawang, UBP Karawang, dan UMKM Israfood, diharapkan usaha ini dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi perekonomian masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk mendukung kemajuan UMKM Israfood dengan memfasilitasi peralatan potong ikan berukuran besar, memfasilitasi untuk memiliki merek, izin edar, sertifikat halal, dan kemasan yang menarik serta pelatihan pemasaran produk melalui *reseller* dan penjualan *online*. Sedangkan manfaat yang diterima oleh UMKM Israfood dengan kegiatan ini adalah tersedianya peralatan potong ikan berukuran besar (ikan tuna) yang meningkatkan efisiensi waktu produksi, dimilikinya merek, izin edar, sertifikat halal, dan kemasan yang menarik, serta mitra dapat memasarkan produk melalui toko *reseller* dan melakukan penjualan lebih luas dengan *online*.

Metode

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan bermitra UMKM Israfood milik Bapak Cain Nul Karim di Desa Jayamukti Kecamatan Banyusari Kabupaten Karawang. Kegiatan dilaksanakan mulai tanggal 6 Februari 2024 sampai dengan 10 Desember 2024 dengan melibatkan 2 mahasiswa program studi Manajemen. Berikut jadwal pelaksanaan kegiatan:

Tabel 1. Jadwal kegiatan pengabdian pada masyarakat

No	Tanggal	Kegiatan	PIC/Narasumber
1	6 Februari 2024	Pengumpulan informasi survey lokasi UMKM Israfood mengenai kondisi wilayah, analisa potensi, dan permasalahan	Dedi Mulyadi, Afif Hakim, Ahmad Fauzi
2	Maret – Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> Mendesain logo merek dan kemasan produk yang menarik Mengurus persyaratan, pengajuan izin edar, dan sertifikat halal, Mencetak kemasan yang menarik yang telah mencantumkan izin edar, dan sertifikat halal 	Afif Hakim
3	21 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> Pelatihan “Kewirausahaan dan strategi promosi secara online” Pelatihan “Pemanfaatan komputer dan internet untuk mendukung administrasi dan promosi” 	Dedi Mulyadi Ahmad Fauzi

4	September – Desember 2024	Pendampingan kegiatan secara langsung dan online	Afif Hakim
5	9 – 10 Desember 2024	Penyerahan bantuan peralatan dan kegiatan serta keberlanjutan	Evaluasi Dedi Mulyadi, Afif Hakim, Ahmad Fauzi

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat memuat tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi, dilakukan dengan menemui Bapak Cain pemilik UMKM Israfood terkait rencana akan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat dan identifikasi permasalahan yang terjadi pada mitra. UMKM dianalisis terkait aksesibilitas modal, teknologi informasi, kualitas layanan, keunggulan kompetitif, dan inovasi (Novta Winkey Pradana & Sumiyana, 2023).
2. Pelatihan, melalui penyampaian materi wirausaha, pengurusan ijin usaha, pemanfaatan teknologi dan sosial media untuk strategi promosi di toko online. Peserta pelatihan adalah pemilik usaha dan masyarakat atau pekerja di usaha pindang. Pelatihan dengan penyampaian materi dan tanya jawab (Hakim, 2020) dapat diterima dengan baik.
3. Penerapan teknologi, dilakukan menggunakan aplikasi untuk membuat menarik, pencetakan kemasan, penggunaan *platform marketplace* dan internet.
4. Pendampingan dan evaluasi dilakukan kepada mitra pada setiap tahapan program serta monitoring dan evaluasi di setiap akhir pelaksanaan tahapan program. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui manfaat bagi mitra (Fauzi, Indra, Hananto, Novalia, & Rahman, 2022)
5. Keberlanjutan program (*sustainability*), dilakukan dengan koordinasi kepada dinas terkait dengan harapan ikan pindang Karawang menjadi produk unggulan daerah yang dikenal luas. Disamping itu perlu dilakukan variasi produk untuk memberikan banyak pilihan yang ditawarkan

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di UMKM Israfood mendapatkan sambutan baik dari pemilik dan masyarakat untuk membantu pengembangan usaha ikan pindang masyarakat desa Jayamukti. Sosialisasi yang dilakukan pada tanggal 6 Februari 2024 telah diterima dan mendapatkan hasil analisis teridentifikasi kebutuhan pengembangan usaha UMKM Israfood. Kebutuhan alat potong ikan besar, pengurusan legalitas usaha sampai pengembangan wilayah usaha menjadi target yang harus dicapai dalam pengabdian pada masyarakat yang dilakukan. Sebagai upaya untuk mendukung wawasan wirausaha, pengurusan ijin usaha, dan penerapan teknologi dalam pengembangan usaha pindang UMKM Israfood, dilaksanakan pelatihan untuk pemilik dan masyarakat atau pekerja usaha pindang. Pelatihan dilakukan dengan interaktif diskusi untuk memudahkan peserta memahami materi yang disampaikan. Peserta antusias mengikuti kegiatan dan merasa senang dengan peningkatan pengetahuan wirausaha dan keterampilan dalam pemanfaatan teknologi untuk pengembangan usaha pindang. Selain itu peserta juga mendapatkan materi mengenai strategi promosi menggunakan toko *online* dengan memanfaatkan jejaring dan sosial media. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 21 September 2024 bertempat di UMKM Israfood.

Setelah pelatihan selanjutnya penerapan teknologi untuk mendukung pencatatan usaha yang mudah dipahami oleh UMKM Israfood dengan menggunakan aplikasi spreadsheet. Pencatatan dapat dilakukan secara langsung atau disediakan online menggunakan Google

spreadsheet agar dapat diakses kapan saja dan dimana saja selama terkoneksi internet. Hal ini sejalan UMKM Israfood yang akan menapaki *marketplace* yang tersedia untuk menjangkau market yang lebih luas.

Penerapan teknologi aplikasi multimedia untuk peningkatan kepercayaan masyarakat adalah dengan pembuatan merek yang menarik. Desain merek menampilkan koki yang menunjukkan olahan pindang yang lezat. Pemilihan merek menggunakan “KangCain” sesuai pemilik usaha. Target pasar yang lebih luas menantang penyiapan pengemasan produk pindang yang lebih menarik. Desain kemasan telah disiapkan seperti Gambar 1. Kemasan menampilkan merek, gambar olahan pindang, dan status gizi yang bersumber dari BPOM. Kemasan yang menarik ini berbahan plastik dan disiapkan agar dapat menjaga mutu olahan pindang.



Gambar 1. Kemasan Pindang

Pada kegiatan selanjutnya melakukan pendampingan dan evaluasi pengembangan usaha pindang UMKM Israfood diikuti penuh semangat beserta masyarakat pekerja usaha pindang. Pendampingan tidak hanya dilaksanakan dengan mendatangi ke tempat UMKM Israfood, tapi juga dilakukan secara online melalui WhatsApp memantau perkembangan usaha.

Kang Cain menyampaikan progres hasil pendampingan dan penggunaan alat baru dengan mengirimkan rekaman video. Salah satu rekaman video adalah proses pemotongan ikan tuna yang memiliki ukuran lebih besar dari ikan bandeng untuk bahan pembuatan pindang. Alat baru yang digunakan dapat membantu proses pengolahan produk lebih cepat dibanding menggunakan cara lama. Selain mendapatkan bantuan hibah alat potong ikan berukuran besar, UMKM Israfood mendapatkan juga bantuan hibah 3 unit freezer untuk penyimpanan pindang yang telah dikemas dengan vakum seperti Gambar 2.a.



Gambar 2. (a) Bantuan Alat, (b) Evaluasi dan Penguatan Usaha

Evaluasi kegiatan seperti Gambar 2.b. dilaksanakan pada tanggal 9 Desember 2024 bertempat di UMKM Israfood dihadiri pemilik dan masyarakat pekerja usaha pindang. Penguatan wawasan wirausaha disampaikan untuk memberikan tambahan motivasi wirausaha mencapai pengembangan usaha ikan pindang sebagai produk unggulan daerah. Pemilik dan masyarakat menyampaikan apresiasi dan terima kasih telah mendampingi UMKM Israfood dan bantuan alat yang membantu peningkatan produksi pindang.

UMKM Israfood berhasil mengembangkan usaha dengan memiliki produk dengan kemasan menarik dan bersaing seperti Gambar 3.a., proses produksi pemotongan ikan yang lebih cepat seperti Gambar 3.b. serta perluasan usaha yang menjangkau lebih luas. Pemasaran produk pindang tidak hanya di wilayah Karawang, telah mendapatkan reseller di wilayah Bandung mendekati ibukota provinsi Jawa Barat. Reseller menggunakan frezer untuk penyimpanan produk agar bertahan lama. Selain reseller, pengembangan pemasaran dilakukan juga secara online melalui marketplace Shopee dan Tokopedia.



Gambar 3. (a) Pindang dengan Kemasan Baru, (b) Alat Pemotong Ikan

Keberlanjutan pengabdian pada masyarakat ini berdampak pada pindang yang dihasilkan Kang Cain menjadi kekayaan potensi Karawang yang dapat meningkatkan kesejahteraan warga Karawang. Dinas terkait telah memberikan perhatian dan memiliki harapan yang sama agar ikan pindang Karawang menjadi produk unggulan daerah yang dikenal luas. Disamping itu dilakukan variasi produk untuk memberikan banyak pilihan yang ditawarkan yaitu pindang ikan bandeng, ikan tuna, dan ikan layang.

Kebermanfaatan bagi pelaku pada UMKM Israfood dan produktivitas yang terpengaruh dari kegiatan pengabdian pada masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Penggunaan alat potong ikan besar dapat meningkatnya kapasitas produksi lebih cepat 100kg/jam dan menggunakan waktu proses produksi yang lebih sedikit 1 jam untuk 100 kg
2. Produk ikan pindang dalam proses legalitas merek dengan ijin edar, sertifikat halal, dan memiliki kemasan yang lebih menarik
3. Produk ikan pindang dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang lebih luas dan dengan cara pemasaran yang modern.

Penerapan teknologi dan inovasi yang dilakukan pada UMKM Israfood untuk produk olahan ikan pindang telah memenuhi harapan pemilik usaha. Relevansi antara penerapan teknologi dan kebutuhan UMKM ini didapatkan atas keberhasilan identifikasi pada saat perencanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini. Keterbukaan pemilik usaha untuk pengembangan usaha ikan pindang dapat dipenuhi dengan penyediaan terapan teknologi yang diberikan. Penerapan teknologi yang dilakukan melibatkan partisipasi tidak hanya pemilik usaha namun pegawai UMKM Israfood. Pemahaman yang sama terhadap terapan teknologi yang dilakukan telah mendukung tujuan yang sama mencapai usaha yang berkembang dengan harapan menjadi produk unggulan Karawang.

Simpulan dan rekomendasi

Pengembangan usaha ikan pindang pada UMKM Israfood telah meningkat menggunakan peralatan memadai untuk memotong ikan berukuran besar (ikan tuna) sehingga menghasilkan waktu produksi yang lebih cepat dan hasil potong yang presisi sesuai permintaan produk yang diinginkan. Kualitas produk ikan pindang telah meningkat memiliki merek, izin edar, sertifikat halal, dan kemasan yang menarik. Peningkatan legalitas menjadi bentuk komitmen untuk memberikan produk bermutu yang siap bersaing pada pasar yang lebih luas. Sedangkan pengembangan usaha untuk mencapai pasar yang luas dilakukan dengan reseller pada wilayah di luar Karawang. Selain itu UMKM Israfood telah terdaftar pada marketplace untuk menjangkau pasar ikan pindang yang lebih luas.

Sedangkan rekomendasi dari kegiatan ini adalah pemasaran yang luas perlu memiliki komitmen yang lebih kuat dari pemilik usaha dengan terus menambahkan literasi pemasaran dan penggunaan teknologi terkini. Selain itu persaingan produk pindang memberikan dampak yang perlu ditanggapi positif sebagai evaluasi produk yang bersaing dan pentingnya kolaborasi yang saling menguntungkan para pemilik bahan/produk.

Daftar Pustaka

- Alfian, M. N., Mintawati, H., Andriani, D. D., Marsela, S., & Abdillah, M. Z. (2023). Strategi Pengembangan UMKM Ikan Pindang Dalam Rangka Optimalisasi Potensi di Geopark Ciletuh, Pelabuhan Ratu. *Journal of Global Business, Management And Economics*, 1(1), 31–38.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88–93. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/10829>
- BPS Karawang. (2024). *Kabupaten Karawang Dalam Angka*. Karawang: BPS Karawang.
- Fauzi, A., Indra, J., Hananto, A. L., Novalia, E., & Rahman, A. Y. (2022). Literasi Teknologi untuk Budidaya Jamur. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 6(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24903/sj.v6i2.1513>
- Hakim, A. (2020). Pemanfaatan Lahan Bekas Galian Batu Bata Menjadi Empang Ikan Air Tawar. *Jurnal Buana Pengabdian*, 2(1).
- Hatta, H. (2020). Sektor Unggulan Sumatera Selatan Dengan Pendekatan Model Location Quotient Dan Shift-Share. *Jurnal Borneo Akcaya*, 6(1), 74–83. <https://doi.org/10.51266/borneoakcaya.v6i1.152>
- Marka, M. M., Masruri, & Salisa, N. R. (2021). Pengembangan UMKM Bandeng Presto Melalui Peningkatan Manajemen Usaha. *Jurnal Tematik*, 3(2), 240–244.
- Mumpuni, F. S., & Hasibuan, S. (2018). Prevalensi Mikroba Pada Produk Pindang Tongkol Skala UKM di Pelabuhan Ratu, Sukabumi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), 480–485.
- Pradana, Novka Winkey, & Sumiyana. (2023). Analisis Kebutuhan UMKM Indonesia Dengan Menggunakan Pendekatan Penalaran Hierarki Maslow Secara Organisasional. *Accounting and Business Information Systems Journal*, 11(3), 260–284.
- Pradana, Novta Winkey, & Sumiyana. (2023). Analisis Kebutuhan UMKM Indonesia Dengan Menggunakan Pendekatan Penalaran Hierarki Maslow Secara Organisasional. *Accounting and Business Information Systems Journal*, 11(3), 260–284.
- Ramadhan, M. F., Wahyudin, W., & Nugraha, B. (2022). Perancangan Alat Bantu Yang Ergonomi Dengan Software Autocad Untuk Menunjang Proses Produksi Kerupuk Kulit. *Jurnal Sains Dan Teknologi: Jurnal Keilmuan Dan Aplikasi Teknologi Industri*, 22(2), 356. <https://doi.org/10.36275/stsp.v22i2.544>
- Rochminta, J. D., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2021). Pengaruh Penambahan Limbah Pemandangan Berbagai Jenis Ikan Terhadap Kandungan Gizi Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 86–93. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.13145>
- Sumarno, T., Agustini, T. W., & Bambang, A. N. (2020). Strategi Pengembangan Mutu Ikan Asin Jambal Roti (Ikan Manyung) Di Karangsong Kabupaten Indramayu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 196–205.
- Syaroh, N. M., & Nawangsari, E. R. (2023). Strategi Dinas Perikanan dalam Pengembangan Sentral UMKM Ikan Pindang Desa Brondong Kabupaten Lamongan. *Jurnal Manajemen Dan Ilmu Administrasi Publik (JMIAP)*, 5(3), 309–316. <https://doi.org/10.24036/jmiap.v5i3.629>

- Triharini, M., Larasati, D., & Susanto, R. (2014). Pendekatan One Village One Product (OVOP) untuk Mengembangkan Potensi Kerajinan Daerah Studi Kasus: Kerajinan Gerabah di Kecamatan Plered, Kabupaten Purwakarta. *ITB Journal of Visual Art and Design*, 6(1), 29–42. <https://doi.org/10.5614/itbj.vad.2014.6.1.4>
- Yolanda, C. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 170–186.