

Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara, 4 (1), 2020, 53-62

Available online at: <http://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/PPM>

DOI: <https://doi.org/10.29407/ja.v4i1.14602>

Penataan Ulang Area Produksi Industri Rumah Tangga Kabupaten Bekasi

Dessy Agustina Sari^{1*}, Azafilmi Hakiim², Riyant Irawan³, Rosita Dewi⁴

dessy.agustina8@gmail.com^{1*}

^{1,2}Program Studi Teknik Kimia

^{3,4}Mahasiswa Program Studi Teknik Elektro

^{1,2,3,4}Fakultas Teknik

^{1,2,3,4}Universitas Singaperbangsa Karawang

Received: 17 07 2020. Revised: 20 07 2020. Accepted: 23 07 2020

Abstract : Betawi's taffy made of sticky rice was one of the best economic commodities for sub-district Cibitung's citizens. Furthermore, this product usually gave success in a yearly exhibition for district Bekasi. For a long time, demand a trust the costumers were longer completed through the serving of nutrient food and the hygiene concept. That became a challenge for the owner and the Sukajaya village's leader to decrease the resellers. Afterward, the breakthrough way guided selling the product into the food and the gift store in the scale of the home industry, which attached the label below monitoring the Service of Healthy (P-IRT). Achieve that, the initial step has been done that supported the guiding in the Sukajaya village and LPPM Unsika. The next activity for the site work evaluation also has been executed. It is such as providing a base for raw material until product and cover for the roof in around production line, giving the name for each section place, and pin the license certificate. Neat and clean aspects gave an esthetic point. Furthermore, it positively affected the occupation program of Sukaya village in the district Bekasi level.

Keywords: Posdaya, Production license, Service of healthy, Taffy made of sticky rice, Village Sukajaya.

Abstrak : Dodol khas Betawi merupakan salah satu andalan ekonomi bagi warga kecamatan Cibitung. Lebih dari itu produk tersebut kerap menyukkseskan acara pameran tahunan kabupaten Bekasi. Seiring waktu, tuntutan kepercayaan konsumen tidak lagi terpenuhi oleh penyajian makanan bergizi, tetapi juga higienis. Hal ini menjadi tantangan pemiliki usaha dan pemangku desa Sukajaya untuk mengurangi keberadaan "penjual kembali". Selain itu, langkah pendobrakan mengarahkan penjualan ke pusat makanan maupun oleh-oleh skala rumah tangga yang melampirkan label kemasan di bawah pengawasan Dinas Kesehatan (P-IRT). Untuk meraihnya, langkah awal pembentukan posdaya telah ditempuh oleh pelaksana pengabdian yang didukung kepala desa Sukajaya dan LPPM Unsika. Tindak lanjut evaluasi lokasi kerja telah dieksekusi berupa penyediaan alas bagi bahan baku hingga produk maupun penutup lokasi sekitar produksi, pemasangan label sebagai keterangan bagian area maupun sertifikat penyuluhan keamanan pangan. Kerapihan dan kebersihan yang dilakukan pemilik usaha memberikan nilai estetika. Ini juga memberikan dampak peningkatan program kerja desa Sukajaya di tingkat kabupaten Bekasi.

Kata kunci: Desa sukajaya, Dinas kesehatan, Dodol, Izin edar produksi, Posdaya.

ANALISIS SITUASI

Desa Sukajaya di kabupaten Bekasi merupakan salah satu komunitas masyarakat yang menggeluti bidang usaha olahan pangan. Nama umumnya adalah dodol khas Betawi dan menjadi produk lokal yang mampu bertahan hingga 2 generasi saat ini. Dari persiapan bahan baku hingga pemasaran produksi mengalir apa adanya atau dapat diistilahkan hanya menerapkan metode sederhana dan konvensional. Lalu, lokasi produksi berada di pekarangan pemilik usaha sehingga warga sekitar dan konsumen mengantongi kepercayaan terhadap produk dodol desa Sukajaya. Kemasannya berupa lembaran plastik yang dipesan secara tersendiri (custom) yang mampu memberikan kesan polos tanpa label kemasan. Yang menjadi andalannya adalah aroma, tekstur, serta cita rasa produk disukai konsumen dan tidak memberikan bahan tambahan pangan (contohnya: bahan pengawet ataupun pewarna makanan). Tidak ada pemikiran meningkatkan umur simpan dari sisi teknologi proses maupun proses produksi sebagai makanan tidak tahan lama akibat pertumbuhan mikroba (Sari & Hadiyanto, 2013). Produk ini belum mendapatkan penanganan uji simpan. Namun, produk lain seperti dodol nangka mampu disimpan hampir 4 bulan di suhu ruangan (28-30oC) (Nisak et al., 2014) ataupun dodol kacang merah hanya bertahan 2 minggu pada 25-35oC (Anzalina & Rahayu, 2020). Kemudian, penggunaan seperti gum Arabic, edible film ataupun bahan pelapis permukaan luar produk dodol desa ini juga tidak dilibatkan.

Dinas Kesehatan memiliki salah dua pedoman terkait pendampingan ini berupa UU RI Nomor: 7 Tahun 1996 tentang Pangan Pasal 3 (Moerdiono, 1996) dan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (Said, 2012). Lalu, umumnya produk dari Usaha Kecil Menengah - UKM ataupun Industri Kecil Menengah – IKM tidak memiliki atau menerapkan konsep higienis (Hermanu, 2014). Hal ini ditinjau dari segi area produksi hingga pekerja yang terlibat di dalamnya. Yang telah dilakukan warga pengusaha dodol adalah menghasilkan makanan sehat, makanan yang mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Lain halnya dengan konsep suatu makanan higienis berhubungan kuman penyakit atau zat yang dapat membahayakan kesehatan.

Setelah dilakukan observasi selama kurang lebih 4 bulan, pelaksana kegiatan dan warga desa Sukajaya melanjutkan diskusi dengan Dinas Kesehatan setempat. Selama kegiatan

penyuluhan keamanan pangan, delegasi diberikan evaluasi atas kekurangan di lokasi produksi setiap UKM. Perihal yang disampaikan juga digabungkan bagaimana cara menanganinya. Berbeda di kota besar seperti Semarang, pemilik usaha diminta untuk memiliki kesadaran sendiri tentang pengajuan izin edar produk. Pihak yang lebih atraktif bukanlah Dinas Kesehatan melainkan Badan Pemberdayaan Masyarakat - Bapermas dan Koperasi kepada para UKM setempat (Hermanu, 2016). Kebutuhan UKM ini memenuhi aspek hukum yang merupakan 1 dari 6 bagian uji kelayakan secara non-finansial (Suharyanto & Solihin, 2016). Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah tim pelaksana berperan sebagai pendamping untuk melengkapi saran yang diberikan instansi terkait tersebut. Hal ini didasari oleh pihak UKM dodol khas Betawi dapat meningkatkan kapasitas produksi yang selama ini 30 – 50 kg per hari. Selain itu, produk jual skala rumah tangga bukan hanya dodol juga mampu memasuki pertokoan makanan maupun oleh-oleh karena telah mencantumkan label kemasan berP-IRT (Hakimi et al., 2017), (Kurniawan & Astuti, 2018), (Sari et al., 2017).

SOLUSI DAN TARGET

Solusi yang disarankan berasal dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi terkait pelengkapan dokumen pengajuan izin edar produksi skala usaha kecil menengah. Salah satunya adalah perbaikan tata lokasi yang dirangkul kekurangannya oleh tim tersebut. Target atas solusi ini adalah lokasi produksi ditata ulang seperti kriteria area produksi yang memperhatikan sisi higienis dan urutan langkah penghasilan produk jual. Harapannya adalah sertifikat pangan industri rumah tangga dikeluarkan oleh dinas terkait. P-IRT Nomor disematkan di label produk agar UKM mampu memasuki pertokoan makanan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksana pengabdian bersama anggota Posdaya di desa Sukajaya menyusun agenda kegiatan berupa Sarasehan di salah satu lokasi rumah produksi selama 4 kali per 3 minggu mengenai perekaman kegiatan masyarakat produksi olahan pangan dengan mengambil 4 lokasi UKM sebagai sampel, mempelajari bersama materi yang diberikan baik di kegiatan sosialisasi maupun penyuluhan keamanan pangan, pendampingan delegasi posdaya terkait keberlangsungan 2 harinya penyuluhan, diskusi dari evaluasi yang diberikan oleh Dinas Kesehatan sebelum mendapatkan sertifikat (sebagai indikator lulus kegiatan penyuluhan), penataan kembali lokasi pembuatan dodol hingga produk jual dan dokumentasi disusun secara bersama sebelum diajukan ke Dinas Kesehatan.

HASIL DAN LUARAN

Posdaya dibentuk untuk menggantikan peran karang taruna yang telah lama vakum. Penerbitan paguyuban ini didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat – LPPM Unsika bersama kepala desa Sukajaya kecamatan Cibitung kabupaten Bekasi yang ditunjukkan oleh Gambar 1 berikut. Wadah inilah menjadikan salah satu personil dari para UKM dodol sebagai delegasi pada tahapan selanjutnya pengajuan izin edar produk di kabupaten Bekasi. Dinas Kesehatan setempat menyelenggarakan kegiatan penyuluhan keamanan pangan selama 2 hari. Selama kegiatan, para peserta tersebut mengikuti 2 kali tes. Pretest dilakukan untuk menguji tingkat kephahaman peserta terhadap proses produksi yang telah dilakukan selama ini dalam bentuk pertanyaan pilihan ganda. Postest merupakan bentuk evaluasi keikutsertaan para UKM setelah diberikan materi oleh Dinas Kesehatan. Kedua indikator tersebut memiliki minimal poin sebesar 70. Nilai ini menjadi pertimbangan selanjutnya yaitu tata letak kegiatan usaha ekonomi UKM. Saat proses ini ditekuni tim pelaksana dan posdaya, pengajuan dokumen izin tersebut tergolong kategori semi online karena memasuki zona transisi sistem terintegrasi. Melalui daring, UKM pengusul lebih mendapatkan informasi transparan dan tidak membutuhkan aktivitas ke Dinas Kesehatan apabila tidak memiliki kendala yang sulit tertangani selama proses berlangsung (Yulianti & Mustarichie, 2017).



Gambar 1. Berkas pengesahan dan plang Posdaya Dodol Desa Sukajaya

Perwakilan desa Sukajaya tidaklah memenuhi aturan yang ditetapkan Dinas Kesehatan. Hal ini disebabkan usaha produksi dikontrol semata oleh pemilik dari penyediaan bahan baku hingga penerimaan permintaan konsumen. Dari segi inilah membuktikan bahwa peranan instansi bukan hanya meninjau pelaksanaan program kerja, akan tetapi juga segi perputaran ekonomi yang dimiliki setiap UKM secara tersendiri.

Dari hasil investigasi, delegasi ini diberikan pengecualian untuk menyelesaikan ujiannya secara langsung di Dinas Kesehatan bagian penanganan UKM dan didampingi oleh pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Pihak penyelenggara menyampaikan bahwa usaha produksi desa Sukajaya tergolong mandiri - bagus dan berbeda dari UKM lainnya. Urusan kelengkapan dokumen membutuhkan bantuan dari Fakultas Teknik Unsika sebagai bentuk pendampingan untuk mendapatkan izin edar produksi seperti yang disampaikan selama kegiatan sosialisasi di bulan Agustus tahun lalu.

Tahapan selanjutnya pasca penyuluhan adalah perbaikan area produksi dodol ditampilkan di Gambar 2 - 4. Evaluasi kekurangan dari Dinas Kesehatan dimulai dari cara menaruh: bahan baku, dodol yang telah matang, pengemasan dodol, hingga penyajian produk ketika dijual. Selain itu, lokasinya yang berada tepat di depan jalan warga, kelengkapan atribut bekerja, dan fasilitas utilitas baik selama proses produksi maupun kebutuhan pekerja juga menjadi sorotan evaluasi selama pra-penyuluhan keamanan pangan di bulan Agustus tahun lalu. Pemilik usaha menyadari hal tersebut karena pola ini telah menjadi kebiasaan sejak 25 tahun lamanya.



Gambar 2. Penggunaan triplek - terpal untuk menutupi bagian pinggir lokasi dan atap



Gambar 3. Pemberian label setiap area produksi dan alas: (bahan baku, pendinginan dodol)



Gambar 4. Pemasangan: (a) label produksi dan sertifikat penyuluhan keamanan pangan, (b) penyimpanan produk jual dalam bentuk etalase

Warga sekitar dapat secara langsung melihat kegiatan seperti pengadukan dodol konvensional (Sari, 2017) maupun mesin pengemas (Sari et al., 2018). Tindakan yang dilakukan tim posdaya merupakan saran dari Dinas Kesehatan melalui tinjauan produksi pangan skala rumah tangga. Gambar 2 merupakan pemberian penutup di sekitar area pagar menggunakan triplek untuk mengurangi kontak udara dari lalu lintas kendaraan sekitar maupun aktivitas warga sekitar. Lalu, bagian atap diberikan penutup - terpal dengan tujuan agar debu yang menempel pada permukaan atap tidak secara langsung mengenai wajan pengolahan dodol. Bahan ini juga mudah dibersihkan melalui pencucian secara berkala. Selain itu, panas dari sinar matahari menjadi berkurang ke pekerja sekitar area produksi karena bagian atap terlapisi 2 bagian berupa penutup pertama dan terpal tersebut. Di UKM kue pia juga disarankan oleh dinas tersebut untuk menggunakan palet yang berbahan kayu seperti di Gambar 2 untuk mengurangi kelembaban dan bahan baku dimasukkan ke dalam kontainer (Aisyah & Evanale, 2019).

Penyampaian materi penyuluhan keamanan pangan diberitahukan bahwa bahan yang dilibatkan selama proses produksi tidak berkontak secara langsung lantai ruangan atau lokasi. Tidak hanya bahan baku maupun produk dodol seperti yang ditunjukkan oleh Gambar 3, penataan alat proses hingga keberadaan mandi cuci kaktus (utilitas) juga memiliki standar kebersihan. Salah satunya adalah para pekerja melakukan cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir selama 20 detik (waktu minimal). Di luar itu, pekerja di bagian pengemasan memakai alat perlengkapan diri berupa penutup kepala – masker wajah, sarung tangan, dan celemek. Pengerjaannya dialasi karpet agar tubuh pekerja tidak terkena rasa dingin dari lantai.

Perolehan sertifikat penyuluhan pangan dipasang dan begitu pula label kemasan serta stempel posdaya. Tujuan dari Gambar 4 (a) adalah konsumen yang mendatangi lokasi produksi telah mengantongi kepercayaan dari produk dodol tersebut. Selain itu, apabila ada kunjungan dari pihak lain memberikan keuntungan tersendiri. Hal ini telah dirasakan setelah 2 bulan penerimaan sertifikat tersebut. Salah satu UKM yang terwadahi posdaya desa Sukajaya mendapatkan hubungan kerjasama terkait pameran dan pembelian dari luar kabupaten Bekasi. Ini dibuktikan oleh industri rumah tangga kopi bubuk. Omset penjualannya melonjak 15% setiap bulan pasca kepemilikan P-IRT (Kustyawati et al., 2018).

Gambar 4 (b) memberikan estetika rapi di hadapan pembeli. Ruangan untuk penyimpanan stok produk jual menjadi lebih luas dan tertata. Hal ini memudahkan pekerja untuk mengambil produk. Pembeli juga diberikan keleluasaan mengambil jenis dan jumlah dodol yang dibutuhkan. Lokasi produksi ini telah mampu memberikan mini tour untuk segi edukasi bagi pembeli, pengunjung, tamu dari dinas luar desa Sukajaya maupun kabupaten Bekasi. Pemilik usaha telah melakukan pembukuan baik dari harga dan jumlah bahan baku, konsumen atas dodol yang dijual, maupun agenda peninjauan tempat usahanya. Langkah pengarsipan juga menjadi solusi permasalahan petani terasi konvensional untuk mengevaluasi produksi dan manajemen yang telah dijalankan (Sunyoto et al., 2013). Selain itu, ini juga dapat menjadi data untuk mengetahui kekuatan, peluang, tantangan dan ancaman yang dialami suatu usaha ekonomi serta pelaporan pajak dari kuantitas produk yang terjual (Hapsari et al., 2019), (Nugraeni, 2020).

SIMPULAN

Kebutuhan para UKM dodol di kabupaten Bekasi adalah kepemilikan izin edar produk skala rumah tangga. Para pemilik usaha yang terwadahi posdaya desa Sukajaya telah dievaluasi oleh Dinas Kesehatan dan dinilai memenuhi kriteria untuk memiliki sertifikat P-IRT. Salah satu kelengkapan dari kekurangan hasil peninjauan tim instansi tersebut adalah perbaikan lokasi produksi dodol. Produsen dodol khas Betawi telah menata ulang dari pemberian alas bagi penyimpanan bahan baku hingga produk, pemasangan sertifikat di sekitar area penjualan produk, dan penyediaan utilitas seperti kamar dan cuci tangan. Perubahan yang terjadi memberikan ruang terbuka bagi pengunjung untuk melihat aktivitas pekerja hingga pembeli dapat memilih produk yang hendak dibeli. Bagi pemangku desa Sukajaya, beberapa bagian dari dinas yang ada di Kabupaten Bekasi kerap berkunjung untuk menawarkan agenda pameran dan kerjasama. Hal ini disebabkan bukan saja produk jual telah memiliki catatan

bagus tetapi juga memberikan label kemasan yang disahkan oleh Dinas Kesehatan setempat. Tindakan selanjutnya bagi para UKM dodol adalah penanganan wajib pajak usaha dan halal produk untuk menuju produk siap dipasarkan ke toko besar di Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi Jawa Barat yang telah mendampingi desa Sukajaya selama proses pengajuan dokumen izin edar P-IRT. Selain itu, partisipasi para mahasiswa eks-Tim Program Hibah Bina Desa Teknik Elektro Unsika Angkatan 2015 (Ahmat Abi Sarwan, Amalina Almas, Andy Ibrahim, Andrey Yuliandi, Aprilia Dewi Lestari, Aryo Jati Prabowo) dan Angkatan 2016 (Sukma Tri Raharja, Wahyu Ferdian Octavian) yang telah membantu kelangsungan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Aisyah, I. S., & Evanale, L. (2019). Pendampingan sertifikasi P-IRT dan teknologi pengemasan produk untuk industri kecil “Qifa Cookies” pembuat pia Malang. Swadaya: *Indonesia Journal of Community Empowerment*, 1(3), 180–189. Retrieved from <https://e-journal.umc.ac.id/index.php/SWA/article/view/737/658>
- Anzalina, G., & Rahayu, D. L. (2020). Penentuan umur simpan dodol kacang merah menggunakan metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) model Arrhenius. *Edufortech*, 5(1), 27–35. Retrieved from <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/23918/11645>
- Hakimi, R., Budiman, D., & Raesi, S. (2017). Penguatan industri pangan lokal dengan perbaikan fasilitas produksi dan kemasan untuk meningkatkan produktivitas dan kemampuan bersaing. *Warta Pengabdian Andalas, Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks*, 24(2), 27. Retrieved from <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/index.php/jwa/article/view/88>
- Hapsari, D. W., Pratomo, D., & Suryani. (2019). Mengelola laporan keuangan para pelaku usaha pada PKBM Bina Mandiri Bandung. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(Special Issue), 59–66. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i2.2840>
- Hermanu, B. (2014). Studi implementasi izin edar produk pangan industri rumah tangga (PIRT) dalam mewujudkan keamanan pangan yang optimal di kota Semarang. *Hukum dan Dinamika Masyarakat*, 11(2), 149–162. <http://dx.doi.org/10.36356/hdm.v11i2.348>

- Hermanu, B. (2016). Implementasi Izin Edar Produk PIRT melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu. *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & Call For Papers Unisbank (Sendi_U) Ke-2 Tahun 2016*, 424–435. Retrieved from <https://www.unisbank.ac.id/ojs/index.php/sendu/article/view/4225/1234>
- Kurniawan, D. A., & Astuti, R. Y. (2018). Pendampingan pengurusan izin PIRT sebagai langkah awal pengembangan dan perluasan pasar bagi produk lokal IKM Ponorogo. *Khadimul Ummah, Journal of Social Dedication*, 1(2), 55–64. <http://dx.doi.org/10.21111/ku.v1i2.2490>
- Kustyawati, M. E., Sugiharto, R., & Herlina, R. (2018). Peningkatan Usaha KSU Srikandi Ulubelu melalui P-IRT, Kopi Bubuk Herbal, Rumah Produksi. *SENADIMAS*, 483–486. Retrieved from <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/sndms/article/view/2484>
- Moerdiono, M. (1996). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Retrieved from http://hukum.unsrat.ac.id/uu/uu_7_96.htm. Access on May 18th 2020.
- Nisak, S. M., Gunadnya, I. B. P., & Wijaya, I. M. A. S. (2014). Penentuan umur simpan dodol nangka dengan metode ESS (Extended Storage Studies). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 2(2), 1–13. Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/16648/13120>
- Nugraeni. (2020). Pelatihan pembukuan kelompok wanita tani (KWT) Karya Bunda. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74–79. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i1.3747>
- Said, L. O. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Retrieved from https://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=P9F5%2FagrNWk94CBWGnW753QziqEBGd_o4qRvzcgIpeYU%3D. Access on May 18th 2020.
- Sari, D. A. (2017). Mendobrak Sistem Kewirausahaan Dan Manajemen UKM Dodol Melalui Sp-Pirt Pada Desa Sukajaya Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi. *International Research and Development for Human Beings (IRDH)*, Angkatan I, 1: 488-495.
- Sari, D. A., Hakiim, A., Efelina, V., Asiah, N., & Sukanta, S. (2018). PKM kelompok usaha dodol kabupaten Bekasi Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Abdimas*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.31227/osf.io/hgzb9>

- Sari, D. A., Prabowo, A. J., Sukanta, & Efelina, V. (2017). Peningkatan Kewirausahaan Masyarakat melalui Izin Edar Produksi Dodol Desa Sukajaya Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi. *Seminar Nasional & Call for Paper I*. Oktober 26th -28th 2017. Ikatan Dosen Republik Indonesia, 1, 330–337. <https://doi.org/10.31227/osf.io/rng6>
- Sari, D., & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59. Retrieved from <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/109>
- Suharyanto, S., & Solihin, D. (2016). Analisis kelayakan usaha produksi makanan kecil (studi kasus PIRT ABC di Bandung Barat). *Jurnal TEDC*, 10(3), 207–215. Retrieved from <http://ejournal.poltektedc.ac.id/index.php/tedc/article/view/57>
- Sunyoto, S., M, N. K. T., & Margunani, M. (2013). Penerapan iptek pada industri kecil pembuatan terasi di Semarang. *Rekayasa* 11(1), 21–28. <https://doi.org/10.15294/rekayasa.v11i1.10332>
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2017). Tata cara registrasi untuk pangan olahan industri rumah tangga (PIRT) dan makanan dalam negeri (MD) dalam rangka peningkatan produk yang aman dan bermutu di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3), 57–64. Retrieved from <http://journal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/14749/pdf>