

Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Standardisasi Produk Peningkatan Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin

Hikmahwati^{1*}, Nailiya Nikmah², Noor safrina³

¹Prodi D3 Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia

²Prodi D3 Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia

³Prodi D3 Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia

*e-mail korespondensi: hikmahwati@poliban.ac.id

Abstract

National economic growth is largely determined by the dynamics and development of the regional economy, while the regional economy is generally supported by micro, small and medium-scale economic activities. Based on several studies, MSMEs are the support for the country's economy in facing the crisis. MSMEs are productive businesses that can be developed to support macro and micro-economic development in Indonesia. Regarding financial transactions, financial recording is very important for any business, but MSMEs, which are still dominated by micro and small businesses, often ignore this. The aim of carrying out this activity is to help maintain product standardization in the form of Halal Certification and calculate the cost of production. The implementation method used is assistance in processing Halal Certification and calculating the cost of production. The planned output in this community service proposal is a recapitulation of the cost of production and Halal certification for Banjarmasin "Lumer" Banana Chips Business products. There is a need to strengthen marketing by standardizing business products, namely helping to arrange halal certificates because, on this side, it ensures that the products consumed and used by the public are guaranteed to be halal. From a financial perspective, the calculation of the cost components of the Cost of Goods Production is carried out to calculate how much business profit is generated.

Keywords: Micro small and Medium Enterprises; Cost of goods sold; Certification; Standardization.

Abstrak

Pertumbuhan ekonomi nasional sangat ditentukan oleh dinamika dan perkembangan perekonomian daerah, sedangkan perekonomian daerah pada umumnya ditopang oleh kegiatan ekonomi berskala mikro, kecil dan menengah. Berdasarkan beberapa kajian, UMKM merupakan penopang perekonomian negara dalam menghadapi krisis. UMKM merupakan usaha yang produktif untuk dikembangkan untuk mendukung perkembangan ekonomi secara makro dan mikro di Indonesia. Berkaitan dengan transaksi keuangan, pencatatan keuangan sangat penting bagi usaha apapun, namun pelaku UMKM yang masih didominasi usaha mikro dan kecil seringkali mengabaikan hal ini. Tujuan dari dilaksanakannya kegiatan ini adalah membantu pengurusan standardisasi produk berupa Sertifikasi Halal dan menghitung harga pokok produksi. Metode pelaksanaan yang digunakan berupa pendampingan pengurusan Sertifikasi Halal dan perhitungan harga pokok produksi. Luaran yang direncanakan dalam usulan pengabdian masyarakat ini adalah Rekapitulasi Harga Pokok Produksi dan sertifikasi Halal pada produk Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin. Perlunya penguatan pemasaran dengan standardisasi produk usaha yaitu membantu mengurus pembuatan sertifikat halal, karena pada sisi ini, memastikan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat terjamin kehalalannya. Dalam segi keuangan perhitungan komponen biaya Harga Pokok Produksi dilakukan untuk menghitung berapa laba usaha yang dihasilkan.

Kata Kunci: Usaha Mikro Kecil dan Menengah; Harga Pokok Produksi; Sertifikasi; Standardisasi.

Accepted: 2023-09-29

Published: 2023-10-18

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam sudut pandangan orang biasa terlintas hanya sebatas warung sekitar lingkungan kita. Bahkan bisa jadi tetangga yang berjualan di depan rumah dapat disebut sebagai UMKM. Padahal, Usaha Mikro Kecil dan Menengah mempunyai arti yang berbeda berdasarkan pengertiannya, kriteria kekayaan dan hasil penjualannya, yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. Istilah Usaha Mikro Kecil dan Menengah secara umum berarti usaha produktif yang dimiliki dan dikelola oleh perorangan maupun

badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Pemerintah Indonesia sendiri membedakan usaha menjadi empat jenis, yaitu *usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah, dan usaha besar*.

Tidak dapat dipungkiri, UMKM atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah memiliki kedudukan utama dalam mendorong peningkatan pembangunan serta perekonomian Indonesia. Di setiap peristiwa krisis, baik itu ekonomi ataupun yang lainnya, UMKM tentunya juga ikut terdampak (Sulastri, 2022). Namun, *recovery* UMKM relatif cepat. UMKM selalu mampu bertahan di saat ekonomi dalam kondisi tidak baik (Murdianto et al., 2020). UMKM merupakan usaha yang produktif untuk dikembangkan untuk mendukung perkembangan ekonomi secara makro dan Mikro di Indonesia (Suci, 2017). Oleh karena itu, pengembangan UMKM merupakan *necessary condition* untuk mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia lebih tinggi lagi. Standardisasi dan sertifikasi yang harus dimiliki oleh pengusaha, berupa perizinan atau regulasi yang diterbitkan oleh instansi pemerintah. Contohnya adalah Izin Edar BPOM, PIRT, Halal, Batas Maksimal Residu Pestisida dan Batas Kontaminasi (melalui Sertifikasi Analisis atau COA), dan lain-lain.

Standardisasi dan sertifikasi yang tidak wajib namun dibutuhkan/dituntut oleh pasar pada umumnya (diterbitkan oleh instansi pemerintah maupun swasta). Contohnya adalah Halal, Good Agricultural Practices (GAP), Good Manufacturing Practices (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Standar Nasional Indonesia (SNI), ISO tertentu, serta terkait HKI (Hak Kekayaan Intelektual) seperti Merek dan Paten. Standardisasi dan sertifikasi yang diminati oleh segmen pasar tertentu (diterbitkan oleh instansi pemerintah maupun swasta). Contohnya Organik, *Eco-friendly, Fair Trade, Vegan*. Disini terdapat juga standar spesifikasi teknis terkait kualitas produk seperti bentuk, rasa, bahan untuk memenuhi kebutuhan segmen pembeli/konsumen tertentu (Dararizki, 2020).

Salah satu *street food* atau jajanan pinggir jalan, yang termasuk kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah, yaitu keripik pisang semakin populer berkat rasa manis dan teksturnya yang khas. Usaha keripik pisang merambat tidak hanya di sepanjang pinggir jalan yang ramai lalu lintas manusia, tapi juga masuk ke Mini-Mini Market, Koperasi-Koperasi di Perkantoran/Sekolah, Restaurant ataupun Super Market. Usaha keripik pisang, dengan nama Usaha Keripik Pisang "*Lumer*" Banjarmasin, yang menjadi mitra Tim Pengabdian Pada Masyarakat Program Studi Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin kali ini, adalah salah satu unit usaha UMKM yang bergerak di bidang kuliner atau berdasarkan Nomor Induk Berusaha yang telah diterbitkan pada 6 Desember 2022, mitra Kami ini, termasuk kategori Kedai Makanan beralamat di Jalan Komplek The Green Rahayu. G 14, Desa/Kelurahan Sungai Lulut, Kec. Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan 70238.



Gambar 1. Proses Pembuatan dan Pengemasan Produk Keripik Pisang Lumer

Ada banyak hal yang menjadi faktor pendongkrak keripik pisang ini semakin diminati untuk masyarakat di wilayah Banjarmasin dan sekitarnya. Diantaranya adalah kemudahan dalam

proses memasak, mendapatkan bahan, permintaan yang cukup konsisten, hingga keuntungan yang bisa diperoleh penjual secara harian. Apalagi, pisang merupakan salah satu tanaman lokal yang berasal dari kawasan Asia Tenggara. Indonesia termasuk negara dengan jumlah pohon pisang yang melimpah. Pisang dapat dipanen kapan pun dan tumbuh kembangnya sesuai dengan segala jenis musim, bahkan dapat tumbuh subur pada wilayah dengan musim kemarau.

Produksi Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin ini, dilakukan berdasarkan pesanan dan produksi. Dalam pengolahannya dilakukan oleh Ibu Widadhiyati, dengan varian produknya Keripik Pisang Lumer *Original, Green Tea, Strawberry, Vanilla, Tiramisu* dan *Cokelat*. Hasil dari wawancara menggambarkan satu kali produksi kurang lebih menggunakan 6 sisir pisang untuk memenuhi keperluan satu minggu penjualan. Penjualan keripik Pisang Lumer rata-rata sebanyak 50 pcs setiap minggunya dengan harga jual per pcs *standing pouch* adalah Rp10.000,00. Ibu Widadhiyati juga menyediakan kemasan lain jika konsumen menghendaki, seperti menggunakan toples dengan harga @Rp20.000,00 dan Rp25.000,00. Dalam proses produksi pembuatan keripik pisang, beberapa alat yang digunakan merupakan alat-alat sederhana dan manual. Dimulai dari melakukan pengupasan dan pengirisan pisang, lalu proses menggoreng pisang, mendinginkan, memberikan topping, kemudian yang terakhir melakukan pengemasan.

Berkaitan dengan proses penentuan harga jual, perlu diperhatikan transaksi-transaksi keuangannya. Pembukuan yang teratur dan pemisahan uang pribadi dan uang perusahaan sangat penting dilakukan. Jika laporan keuangan baik maka informasi produksi akan semakin akurat (Prakosa & Sumantika, 2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) adalah salah satu bagian terpenting dalam menentukan harga jual perusahaan. Seringkali penjual menjual harga barang dagangannya hanya melihat harga pasaran tanpa mempertimbangkan secara detail komponen harga pokok produksi. Untuk itu, setiap pelaku usaha harus mengetahui bagaimana cara menghitung harga pokok. Metodenya adalah menggunakan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual. HPP menunjukkan total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan satu unit produk. Setelah menghitung semua biaya produksi baru dapat ditentukan berapa harga jual per unit. Terdapat tiga komponen penting dalam menghitung HPP yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*.



Gambar 2. Contoh Kemasan Jadi Produk Keripik Pisang Lumer

Dalam pemasaran Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin sudah memiliki label produk yang dicetak, namun dalam label tersebut masih belum ada standardisasi halal yang resmi untuk produk tersebut. Sertifikasi halal adalah salah satu syarat penting yang harus dimiliki oleh sebuah perusahaan makanan, karena merupakan bentuk perlindungan pemerintah kepada konsumen (Indonesia, 2014). Dengan sertifikasi halal, konsumen akan lebih tenang dalam mengkonsumsi atau memakai suatu produk dan terhindar dari produk yang mengandung unsur

haram. Dengan adanya sertifikat halal yang dimiliki menjadi salah satu strategi pemasaran untuk menarik konsumen untuk membeli produk Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan dapat membantu Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin dalam hal standarisasi produknya dan menghitung harga pokok produksi yang selanjutnya akan meningkatkan penjualan produk Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diusulkan oleh tim kali ini dilaksanakan di UMKM Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin sebagai mitra pengabdian kepada masyarakat. Metode dan tahapan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Tahapan kegiatan dimulai dari identifikasi kebutuhan atau analisis situasi Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin.
2. Setelah tim berhasil mendapatkan apa yang menjadi kebutuhan atau analisis situasi mitra, maka akan dilakukan pembagian tugas masing-masing anggota tim pengabdian kepada masyarakat.
3. Tim pelaksana dibagi menjadi 2 bagian: tim pertama melakukan pendekatan lebih intensif kepada mitra lalu menyiapkan dokumen pelengkap dan memeriksa kelengkapan dokumen sebelum melakukan pendaftaran. Setelah itu tim pertama akan melakukan pendaftaran dan mengurus standarisasi usaha sertifikat halal. Tim kedua akan melakukan interview lebih mendalam untuk kemudian melakukan pendampingan dalam hal perhitungan harga pokok produk Pisang Lumer.
4. Menyerahkan sertifikat halal dan laporan perhitungan harga pokok produk kepada Mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan pengurusan Pengurusan Sertifikasi Halal

Alur proses pengurusan sertifikasi halal, terdiri dari : *pertama* pelaku usaha melakukan permohonan sertifikasi halal. *Kedua* BPJPH nantinya akan mengecek kelengkapan dokumen dan menetapkan lembaga pemeriksa halal. *Ketiga* LPH kemudian akan memeriksa dan menguji kehalalan produk. *Keempat* setelah itu MUI menetapkan kehalalan produk melalui Sidang Fatwa Halal (Shalihah & Nugroho, 2022).

Alur proses sertifikasi halal dan dokumen permohonan sertifikat halal bisa diakses melalui laman [Halal.go.id](https://ptsp.halal.go.id), sebagaimana dalam gambar 3 dan gambar 4 :



Gambar 3. Alur proses sertifikasi halal



Gambar 4. Dokumen Permohonan Sertifikat Halal

Adapun tahapan/tatacara yang dilakukan dalam pengusulan sertifikasi halal, adalah sebagai berikut :

1. Pertama kita bikin akun sihalal pelaku usaha: dengan cara memasukkan nama, email dan kata sandi untuk akunya
2. Kedua kita lengkapi data pelaku usaha: seperti data penanggung jawab, nomor telpon penanggung jawab dan email penanggung jawab
3. Isi data pabrik atau tempat produksi: Data nama pabrik, alamat lengkap pabrik dan status kepemilikan pabrik
4. Isi data outlet atau tempat jualan pelaku usaha: Data nama outlet dan alamat lengkap outlet
5. Isi data penyelia halal: NIK penyelia halal, nama penyelia halal, nomor telpon penyelia halal, nomor surat keputusan penyelia halal, tanggal surat keputusan penyelia halal dan upload foto KTP penyelia halal
6. Kita lanjutkan ke pengajuan halal (self declare)
7. Isi data pengajuan dengan cara: memasukkan kode fasilitasi sehati, masukkan nomor permohonan dan tanggal permohonan, pilih jenis produk sesuai produk yang akan di ajukan, masukkan nama usaha, pilih pendamping yang akan mendampingi proses pengajuan kita
8. Input semua bahan yang digunakan untuk setiap produk, upload foto produk pervarian dan rincian proses produksi pada setiap produk.
9. Klik pernyataan pelaku usaha, surat permohonan, surat pernyataan, SK penyelia dan system jaminan produk halal
10. Kita masuk ke akun pendamping: Pendamping melakukan proses verifikasi dan validasi bahan, produk dan proses produk halal pada akun sihalal pendamping
11. Masuk kembali ke akun pelaku usaha: Klik kirim untuk submitted PU
12. Masuk kembali ke akun pendamping: verifikasi dan validasi kembali lalu pendamping meneruskan pengajuan ke komite fatwa
13. Dilakukan sidang fatwa oleh komite fatwa dan selanjutnya diterbitkan sertifikat halal oleh BPJPH.
14. Masuk ke akun pelaku usaha dan download sertifikat halal yang sudah diterbitkan.

Sertifikat Halal UMKM Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin dengan no sertifikat ID.63110003662950523 yang diterbitkan tanggal 11 Juni 2023.



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	ID63110003662950523	رقم الشهادة
Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor : <i>Based on the decree to stipulating halal products of fatwa committee :</i> استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات : KF-SD-202306050614 Tanggal 11 Juni 2023		
Jenis Produk <i>Type of Product</i>	Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	نوع المنتج
Nama Produk <i>Name of Product</i>	Terlampir / As Attached	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha <i>Name of Company</i>	WIDADHIYATI	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha <i>Company's Address</i>	JL. K.H.A DAHLAN NO 121 RT.004 RW.000, RT/RW -, MURUNG SARI, AMUNTAI TENGAH, KAB. HULU SUNGAI UTARA, KALIMANTAN SELATAN, -, INDONESIA	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada <i>Issued in Jakarta on</i>	11 Juni 2023	أصدرت الشهادة بجاكرتا في
telah memenuhi ketentuan perundang-undangan <i>Has complied with the provision of laws and regulations</i> قد استوفت أحكام التشريع		
KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال		
		
Muhammad Aqil Irham		
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSSN		
		

Peningkatan Kualitas Di Bidang Keuangan Dengan Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Keripik Pisang "Lumer".

Cara menghitung harga pokok produksi adalah memperhitungkan semua biaya yang berkaitan dengan pembuatan persediaan termasuk bahan langsung, overhead pabrik dan biaya tenaga kerja. Berikut ini adalah rumus yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi:

Harga pokok produksi = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja + Biaya Overhead Pabrik.

Biaya bahan baku: mengacu pada bahan yang digunakan dalam proses manufaktur yang menjadi bagian integral dari produk dan biayanya dapat diidentifikasi dan dibebankan langsung padanya. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar para pekerja dan pegawai yang bekerja. Biaya tenaga kerja langsung adalah bagian dari upah atau gaji. Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam peningkatan kualitas di bidang keuangan dengan pendampingan perhitungan harga pokok produksi pembuatan Keripik Pisang "Lumer".

Terlebih dahulu Tim Pengabdian kami mencoba untuk uraikan mengenai biaya "Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik, sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku terjadi karena adanya pemakaian bahan baku, biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang atau produk.
2. Sedangkan Biaya Tenaga Kerja langsung ini timbul ketika pemakaian biaya berupa tenaga kerja yang dilakukan untuk mengelola bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung meliputi: gaji atau upah yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pengelola bahan baku menjadi produk.
3. Terakhir adalah Biaya Overhead Pabrik, yang timbul akibat pemakaian fasilitas yang digunakan untuk mengolah bahan seperti mesin, alat-alat, tempat kerja dan lain sebagainya.

Informasi terkait dengan aktifitas produksi yang dilakukan oleh Keripik Pisang "Lumer", sebagai berikut:

1. Bahan Baku yang digunakan terdiri dari: bahan dasar pisang menurun, Minyak goreng sonco, Perasaannya Colata.
2. Proses pembuatan dimulai dari Pisang dikupas, Rendam pakai air putih, Iris tipis, Goren pakai minyak goreng. Masukkan toples penyimpanan. Pengolahan pakai sarung tangan.
3. Produk yang diolah tahan selama 3 bulan tanpa menggunakan bahan pengawet.
4. Peralatan yang digunakan terdiri dari: Pisau, Kompor gas, Wajan
5. Tenaga kerja 2 Orang
6. 1 kali produksi 10 kg gram.
7. Harga jual perbungkus untuk kemasan 40 gram Rp. 5.000,-, kemasan 85 gram Rp10.000,-. Kemasan 1 ember isinya 1kg. Rp 140.000,-
8. Biaya Bahan Baku untuk Pisang 1 kilo Rp 10.000,-. Bungkus dan merek rata rata Rp 500,-. Minyak 6 liter per produksi.

Berikut adalah dokumentasi Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Keripik Pisang "Lumer", sekaligus pengumpulan data yang akan diajukan ke penyelia halal.



Gambar 5. Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi pembuatan Keripik Pisang "Lumer"

KESIMPULAN

Analisis situasi yang dihadapi oleh Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin, permasalahan yang dihadapi adalah Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin belum melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi dan penetapan harga jual berdasarkan perkiraan saja, sehingga menyulitkan dalam menghitung berapa laba usaha yang dihasilkan, dan Produk yang dijual belum ada standardisasi halal. Pendekatan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut adalah dengan penguatan pemasaran dengan standardisasi produk usaha yaitu membantu mengurus pembuatan sertifikat halal, karena pada sisi ini, memastikan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat terjamin kehalalannya.

Para Pelaku UMKM perlu diberikan edukasi mengenai HPP (Harga Pokok Produksi). Ini merupakan hal yang penting, selain untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi berguna untuk memantau realisasi biaya produksi yang aktual dengan yang direncanakan, apakah sesuai target atau tidak. Jika tidak sesuai dengan target, hal ini bisa dijadikan bahan evaluasi untuk mendalami sumber masalahnya dan mengambil Tindakan perbaikan atas masalah tersebut. Selain itu, HPP berguna untuk menghitung laba rugi yang didapatkan oleh Usaha Keripik Pisang "Lumer" Banjarmasin.

DAFTAR PUSTAKA

- Dararizki, K. (2020). Pentingnya Standardisasi & Sertifikasi sebagai Bukti Formal Kualitas. *UKMINDONESIA.ID*. <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/pentingnya-standardisasi-sertifikasi-sebagai-bukti-formal-kualitas/>
- Indonesia, P. P. (2014). *Undang-undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Murdianto, D., Waluyo, M. B., Maidhah, A. A., Koli, Y. A., & Darmawan. (2020). Identifikasi Pengembangan Teknologi Tepat Guna Pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Di Kota Tarakan. *Jurnal Studi Islam Dan Sosial*, 1(2), 247–254.
- Prakosa, A., & Sumantika, A. (2022). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Pemasaran Pada Kelompok Usaha Keripik Khas Bantul Yogyakarta. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 267–272. <https://doi.org/10.56799/joongki.v1i2.394>
- Shalihah, N. F., & Nugroho, R. S. (2022). Simak, Ini Alur Proses Sertifikasi Halal dan Dokumen yang Diperlukan. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/tren/read/2022/03/15/191500865/simak-ini-alur-proses-sertifikasi-halal-dan-dokumen-yang-diperlukan?page=all>
- Suci, Y. R. (2017). Development of MSME (Micro, Small and Medium Enterprises) in Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1), 51–58.
- Sulastri. (2022). Peran Penting UMKM dalam Ancaman Isu Resesi. *Kementerian Keuangan Republik Indonesia*. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-balikpapan/baca-artikel/15677/Peran-Penting-UMKM-dalam-Ancaman-Isu-Resesi.html#:~:text=UMKM mampu menyerap 97 persen,serap tenaga kerja sangat besar>