

PENGARUH TEKNOLOGI PENGOLAHAN TERHADAP PENINGKATAN DAYA SAING UMKM KACANG METE (DESA JALBUDEN)

THE EFFECT OF PROCESSING TECHNOLOGY ON INCREASING THE COMPETITIVENESS OF CASHEW NUT SMEs (JALBUDEN VILLAGE)

Dewi Nurdiaty Rahju^{1*}, Ida Ekawati², Purwati Ratna Wahyuni³

^{1*}(Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja)

(Email: dewinr2424@gmail.com)

²(Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja)

(Email: idaekawati@wiraraja.ac.id)

³(Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja)

(Email: purwatoratna@wiraraja.ac.id)

ABSTRAK

Desa Jalbudan Kecamatan Dasuk Kabupaten Sumenep merupakan Sentra Produksi kacang mete yang sudah terkenal di Wilayah Madura sampai tembus Luar Negeri dengan kualitas metenya yang super khas dan lemak. Pengolahan kacang mete dilakukan dengan menggunakan beberapa macam teknologi, yaitu Oven, Goreng, Sangrai. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penggunaan teknologi oven pada pengolahan kacang mete dapat meningkatkan daya saing ditinjau dari aspek harga, kualitas, produktivitas dan efisiensi. Metode Penelitian yang digunakan adalah analisis kuantitatif. Teknik penentuan sampel menggunakan Teknik sensus sampling merupakan teknik yang semua populasi dijadikan sampel dan teknik pengambilan data menggunakan metode wawancara dengan menggunakan alat bantu kuisioner dan dokumentasi. Sedangkan analisis data yang digunakan adalah analisis data statistic non parametrix menggunakan uji Wilcoxon signeted-ranks dengan bantuan program SPSS. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada indikator Harga, Kualitas, Produktivitas dan indikator Efisiensi pada produk kacang mete berpengaruh secara signifikan antara pengolahan Goreng dan Oven terhadap peningkatan daya saing umkm di Desa Jalbudan.

Kata Kunci: *Kacang mete, Teknologi Oven, Daya saing, Inovasi teknologi Agroindustri.*

ABSTRACT

Jalbudan Village, Dasuk District, Sumenep Regency, is a cashew nut production center renowned in Madura and even internationally for its exceptional quality and fat content. Cashew nut processing utilizes several technologies, including ovens, frying, and roasting. The purpose of this study was to analyze the use of oven technology in cashew nut processing to improve competitiveness in terms of price, quality, productivity, and efficiency. The research method used was quantitative analysis. The sampling technique used census sampling, a technique in which the entire population is sampled, and data collection was conducted using interviews with questionnaires and documentation. Data analysis used non-parametric statistical analysis using the Wilcoxon signed-ranks test with the help of SPSS. The research results show that the Price, Quality, Productivity and Efficiency indicators for cashew nut products have a significant influence between Fried and Oven processing on increasing the competitiveness of MSMEs in Jalbudan Village.

Keywords: *Cashew nuts, Oven technology, Competitiveness, Agro-industrial technology innovation.*

PENDAHULUAN

Di era bisnis kontemporer, pengaruh teknologi pengolahan terhadap pertumbuhan bisnis kontemporer sangat signifikan. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dapat memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan daya saing mereka (Avriyanti, 2021). UMKM yang dapat memanfaatkan teknologi pengolahan secara optimal akan memiliki peluang yang lebih besar

untuk berkembang dan bersaing di pasar global. Dengan demikian, UMKM dapat terus bertahan dan berkembang di era bisnis kontemporer. Hal ini akan mendukung pertumbuhan ekonomi nasional maupun lokal.

Saat ini, UMKM yang memproduksi olahan kacang mete berkembang pesat, karena olahan kacang mete memiliki nilai ekonomi relative tinggi sehingga dapat menjadi potensi pengembangan produk yang dapat menjadi

komoditas unggulan sehingga bisa bersaing dipasar lokal dan internasional (Harisra, 2024). Kacang ini merupakan biji yang dihasilkan dari tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale*) yang banyak ditanam di lahan marginal sebagai tanaman reboisasi dan menjadi sumber pendapatan petani (Saloka, et al 2020). Di kabupaten Sumenep yang merupakan sentra produksi utama provinsi Jawa Timur memiliki produktivitas tanaman perkebunan komoditi jambu mete (Badan pusat statistic Kab.Sumenep, 2023) UMKM olahan kacang mete berkembang terutama di Desa Jelbuden Kecamatan Dasuk. UMKM di desa ini telah mengembangkan teknologi pengolahan kacang mete, seperti : 1) Mesin kupas kacip atau manual yang berguna untuk memotong kulit luar dan kulit ari kacang mete, sehingga dapat dilihat perbedaan penggunaan teknologi modern dan manual yang mana teknologi kacip dapat mempercepat waktu dalam proses pengupasan dan membantu mempertahankan nutrisi pada olahan kacang mete. 2.)Proses pengolahan dapat dilakukan secara tradisional melalui proses goreng dan teknologi oven yang dapat mengatur suhu dan waktu sehingga mengurangi variabilitas produk hingga mengurangi resiko kecelakaan kerja yang terkait dengan proses pemanggangan manual atau sederhana.

Penggunaan teknologi dapat meningkatkan kualitas, daya tahan produk, meminimalisasi kerusakan dan resiko. Selain itu, teknologi oven dapat menghemat energi dengan adanya fitur kontrol suhu yang otomatis sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manusia dan dapat meningkatkan daya saing terhadap UMKM kacang mete di pasar domestik dan internasional dengan harga yang lebih kompetitif, inovatif terbaru dan unik dalam pengembangan produk. Dengan adanya peningkatan produksi dan implementasi teknologi yang dapat meningkatkan signifikan pada produk (Setyawati et al, 2024).

Untuk meningkatkan daya saing pada umkm kacang mete didesa Jalbudhan yang mampu mengembangkan proses pengolahan selain menggoreng yaitu dengan menggunakan oven, karena oven mampu meminimalisir kerusakan dan resiko pada produk. Adapun Penelitian sebelumnya terkait olahan kacang mete yang telah dilakukan yaitu dengan adanya

pemasaran digital yang menciptakan beberapa produk olahan seperti, mete goreng dengan berbagai rasa (Setyawati et al., 2024). Olahan mete goreng rasa asam manis dan pedas skala rumahan menguntungkan (Maharani, 2023). Menurut Sutrisno, Julianto dan Ariwibowo (2023) untuk memproduksi kacang mete oven yang baik dibutuhkan kualifikasi oven yang dapat berfungsi sebagai roasted, kualitasnya lebih baik dibandingkan dengan oven pengering, serta penggunaan oven roasted dapat meningkatkan kapasitas produksi sebesar 50%.

Untuk menentukan keputusan pembelian dan peningkatan daya saing terhadap harga, kualitas produk, produktivitas dan efisiensi tentu dapat meningkatkan keuntungan dan keunggulan terhadap perusahaan untuk bersaing lebih luas. Harga bersifat fleksibel dan menunjukkan kualitas produk yang dapat mempengaruhi konsumen pada keputusan pembelian. Kualitas dapat diperhatikan pada layak atau buruknya suatu produk sehingga berpengaruh terhadap penentuan harga. Produktivitas dilihat pada kemampuan kinerja karyawan sehingga dapat menghasilkan dan beroperasi guna menentukan efektif dan efisien suatu perusahaan. Mengenai efisiensi dapat dilihat dari perbandingan output dan input dengan menggunakan rasio profitabilitas untuk mengukur efisiensi terhadap suatu perusahaan. Hingga saat ini, belum banyak peneliti yang secara spesifik mengkaji pengaruh teknologi pengolahan terhadap efisiensi produksi, peningkatan kualitas produk dan pengaruh daya saing khususnya di desa Jelbudhan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baru dengan melakukan penelitian yang mendalam dan komprehensif dalam peningkatan daya saing UMKM kacang mete di desa Jelbudhan.

METODE PENELITIAN

Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian lapangan (*field research*) yaitu penyelidikan yang dilakukan di lokasi tertentu untuk meneliti peristiwa yang terjadi di sana. Penelitian ini dilakukan pada pelaku usaha kacang mete yang berlokasi di Desa Jalbudhan Kecamatan Dasuk, Kabupaten Sumenep. Waktu dilaksanakan pada

penelitian awal hingga akhir dimulai dari bulan Januari 2025 – Maret 2025.

Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan untuk penelitian ini, penulis menggunakan dua jenis data, yaitu data yang diperoleh langsung dari pemilik usaha dan data sekunder yaitu data dan informasi dalam bentuk jadi. Dalam data sekunder ini dapat diperoleh langsung dari jurnal, skripsi, artikel, buku dan sumber lainnya yang relevan.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Observasi yaitu pengumpulan data yang di peroleh melalui pengamatan secara langsung terhadap proses teknologi pengolahan dan produktivitas pada produksi kacang mete. Wawancara yaitu pengumpulan data yang dilakukan secara langsung dan satu arah dengan narasumber, narasumber disini langsung kepada pemilik usaha dengan menggunakan pertanyaan kuisioner terstruktur yang bersifat tertutup berupa pertanyaan peningkatan daya saing dengan menggunakan teknologi oven dan produktivitas pada produk kacang mete.

Populasi dan Sampel

Dalam penelitian ini populasinya adalah seluruh umkm kacang mete di Desa Jalbudhan, Kec. Dasuk yang memiliki usaha kacang mete total sebanyak 9 UMKM yang proses pengolahannya menggunakan teknologi pengolahan oven.

Teknik sensus sampling merupakan teknik yang semua populasi dijadikan sampel, maka dari itu 9 UMKM kacang mete didesa jalbudhen terlibat dalam pengumpulan data terutama UMKM yang proses pengolahannya menggunakan teknologi pengolahan oven.

Definisi Operasional

Definisi operasional adalah penentuan adanya pengaruh terhadap variabel-variabel yang perlu diamati dalam penelitian ini, yaitu :

Tabel 1. Definisi operasional

Sumber: Data diolah, (2025)

Analisis Data

Varia bel	Definisi Operasional	Indikator
<i>Teknologi Pengolahan (X)</i>	Teknologi pengolahan mengacu pada penggunaan peralatan modern seperti oven selama proses penggorengan kacang mete untuk meningkatkan efisiensi produksi, kualitas produk, dan nilai tambah.	<ul style="list-style-type: none"> • Teknologi Oven sebagai alat untuk memanggang kacang mete. Jenis oven yang digunakan terdiri dari (gas, otomatis, atau manual), kapasitas oven (dalam kilogram per siklus), dan suhu pemrosesan (dalam derajat Celsius).
<i>Daya saing (Y)</i>	Daya saing adalah kemampuan UMKM kacang mete untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi, efisien, dan kompetitif di pasar lokal maupun internasional. Dalam penelitian ini, daya saing diukur melalui aspek harga jual, kualitas produk, produktivitas dan efisiensi. Harga : penentu persaingan pasar, semakin kompetitif harga yang ditawarkan maka semakin besar potensi UMKM dalam menarik konsumen. Kualitas : Pelampauan harapan konsumen, jika kualitas baik maka akan meningkat nilai	<ul style="list-style-type: none"> • Harga adalah nilai jual produk kacang mete yang telah diolah dengan teknologi oven. Dengan satuan : Rupiah perkilogram (Rp/kg) atau Rupiah per kemasan (Rp/kemasan) • Kualitas adalah tingkat keunggulan produk kacang mete yang diukur dari beberapa indikator, seperti tingkat kerenyahan, rasa, warna dan daya tahan Dengan satuan : Skor penilaian dengan skala 1-5 • Produktivitas adalah jumlah output kacang mete yang dihasilkan dalam satu siklus produksi dengan teknologi oven dibandingkan dengan waktu dan sumber daya yang digunakan.

<p>tambah pada produk dan kepercayaan konsumen dengan menilai kualitas produk dari rasa, kerenyahan, kebersihan dan kemasan. Produktivitas : pengukuran efisiensi dalam penggunaan sumber daya (tenaga kerja, waktu, bahan baku) guna untuk meningkatkan volume produksi tanpa menaikkan biaya secara signifikan). Efisiensi : dapat diperhatikan sejauh mana UMKM meminimalkan biaya produksi, penggunaan sumber daya. Semakin efisien proses pengolahan maka semakin besar margin keuntungan dan daya saing UMKM.</p>	<p>Dengan satuan : kilogram perbulan/musim</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efisiensi adalah kemampuan umkm kacang mete untuk memaksimalkan output (hasil produksi) dengan meminimalkan input (biaya, waktu, atau sumber daya) dalam proses pengolahan menggunakan oven. Dengan satuan persentase efisiensi (%).
---	---

dalam meningkatkan kapasitas produksi, biaya operasional, serta memenuhi permintaan pasar yang terus berkembang. Pelaku usaha UMKM kacang mete di Desa Jalbudan setiap tahun selalu meningkatkan kualitas dan meningkatkan produktivitas pada saat memproduksi olahan kacang mete goreng dan oven, Berikut hasil produktivitas pada produksi olahan kacang mete goreng dan oven yang dihasilkan oleh 9 UMKM sentra kacang mete di Desa Jalbudan:

Tabel 2. Produktivitas Kacang Mete Goreng dan Oven permusim

Pelaku Usaha	Produktivitas Goreng (kg/musim)	Produktivitas oven (kg/musim)
YULIANTI	750	100
ROHMANIYATUN	310	15
MOH. JAMIK	750	25
ZAINUDDIN	1099	11
MASANI	280	21
TOHIR	150	50
AHMAD	170	20
RIYADI	350	51
MASDUKI	189	61

Sumber: Data diolah peneliti, (2025)

Penjualan olahan kacang mete di Desa Jalbudan dapat dijumpai secara offline pada minimarket dan toko swalayan terdekat yang ada di Kota Sumenep atau bisa langsung melakukan transaksi secara langsung dilokasi produksi Desa Jalbudan. Produk kacang mete tidak hanya dijual secara langsung/offline saja. Namun umkm didesa jalbudan juga memanfaatkan akses teknologi sebagai platform informasi dan penjualan seperti media sosial TikTok, Whatsapp, Instagram dan Facebook. Konsumen dapat dengan mudah membeli produk kacang mete melalui media social yang digunakan untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan memperkenalkan produk kacang mete ke konsumen diluar wilayah Sumenep, Luar Provinsi hingga Luar Negeri.

Produksi kacang mete juga memiliki berbagai varian kemasan yaitu 100gr, 250gr, 500gr, hingga 1kg. Dengan adanya berbagai macam varian rasa, produk kacang mete mampu memberikan patokan harga yang berbeda, diantaranya kacang mete mentah berkisar diharga 145.000/kg Untuk harga kacang mete goreng diharga 160.000/kg dan harga kacang mete oven diharga 180.000/kg. Adanya patokan harga saat ini para pelaku usaha melihat perkembangan pangsa pasar terbaru dan ketersediaan bahan baku serta kualitas yang diutamakan semakin hari semakin mahal, sehingga dengan adanya sentra di Desa Jalbudan mampu memberikan informasi kepada seluruh pelaku usaha terkait perkembangan, kemajuan dan kelayakan pada produksi umkm kacang mete.

Hasil Indeks Daya Saing UMKM Kacang Mete

Berdasarkan hasil analisis statistika (uji wilcoxon) menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada indikator daya saing (Tabel 3.). Berikut adalah uraian rata-rata hasil indeks daya saing umkm kacang mete pada indikator Harga, Kualitas, Produktivitas dan efisiensi:

Tabel 4.2 Rata-Rata Indeks Daya saing kacang mete

Sumber: Data diolah, (2025)

Keterangan: Angka yang diberi tanda huruf berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Wilcoxon ($p < 0.05$).

1. Harga

Produk olahan kacang mete yang dihasilkan dengan teknologi oven pada hasil tabel diatas diperoleh sebesar 0,96 pada teknologi goreng sebesar 0,94. Dapat dilihat bahwa harga kacang mete teknologi oven memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan teknologi goreng. Hal ini dapat disebabkan oleh tampilan produk yang lebih menarik, tingkat kematangan yang merata, daya simpan lebih lama. Dengan meningkatnya harga jual UMKM memperoleh margin keuntungan yang lebih besar, sehingga menjadi salah satu indikator daya saing ekonomi (Jannah, 2022).

2. Kualitas

Kualitas merupakan aspek kunci dalam memenangkan pasar, terutama dalam produk pangan. UMKM kacang mete yang menggunakan teknologi oven pada tabel diatas menghasilkan sebesar 0,98 pada teknologi goreng memperoleh 0,97. Dapat dilihat bahwa kualitas kacang mete oven menghasilkan kacang mete dengan warna yang lebih seragam, tekstur yang renyah, dan tingkat kematangan yang konsisten. Produk yang berkualitas tinggi dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas peluang pasar, baik lokal maupun luar daerah (Sobar *et all*, 2023)

3. Produktivitas

Teknologi oven memungkinkan pelaku UMKM memproduksi dalam kapasitas yang lebih besar dalam waktu yang lebih singkat. Pada Tabel produktivitas penggunaan teknologi oven menghasilkan angka sebesar 1,72 dan angka penggunaan teknologi goreng sebesar 1,57. Hal ini berdampak langsung pada peningkatan produktivitas usaha UMKM. Dengan volume produksi yang lebih tinggi dan waktu kerja yang

	Harga	Kualitas	Produktivitas	Efisiensi	Total Indeks
Goreng	0.94 ^a	0.97 ^a	1.57 ^a	0.88 ^b	0.78
Oven	0.96 ^b	0.98 ^b	1.72 ^b	0.85 ^a	0.78

lebih efisien, UMKM mampu memenuhi permintaan pasar secara lebih cepat dan konsisten (Hariani, 2024)

4. Efisiensi

Efisiensi produksi mencakup penggunaan bahan bakar, waktu, dan tenaga kerja. Proses pengolahan dengan oven mengurangi intensitas tenaga kerja karena tidak memerlukan pengadukan terus-menerus sebagaimana metode penggorengan. Dapat dipastikan pada tabel diatas Penggunaan teknologi oven memenuhi angka sebesar 0,85 dan teknologi goreng sebesar 0,88 Selain itu, oven juga lebih hemat dalam penggunaan gas dan dapat memanggang dalam jumlah besar secara bersamaan, sehingga mengurangi biaya produksi per unit (Arizal *et all*, 2024).

Secara keseluruhan 9 UMKM yang menerapkan teknologi oven menunjukkan indeks daya saing yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang menggunakan metode penggorengan. Hal ini dapat dibuktikan bahwa penggunaan teknologi pengolahan sederhana dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan keberlanjutan dan daya saing UMKM di sektor pangan lokal, khususnya olahan kacang mete di Desa Jalbudan, Kecamatan Dasuk, Kabupaten Sumenep.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian inii, maka dapat diambil kesimpulan bahwa terdapat perbedaan yang nyata antara daya saing pengolahan kacang mete oven dan goreng ditinjau dari berdasarkan indicator Harga, Kualitas, Produktivitas dan Efisiensi

Saran

1. Kepada Pemerintah Kab. Sumenep melalui dinas terkait untuk lebih mengembangkan pelatihan, pendampingan dan mengedukasi penerapan teknologi pengolahan Modern (Oven) bagi UMKM guna mencapai kestabilan perbandingan kinerja antara UMKM yang menggunakan Oven dengan Penggorengan.
2. Pelaku usaha harus selalu mengevaluasi penerapan teknologi Oven untuk mempertahankan kinerja, produktivitas dan kemajuan terhadap Perusahaan dan Produk olahan kacang mete dengan memperhatikan factor-faktor yang mempengaruhi kinerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, T.N. Sa'adah, Laila. dan Rahmawati, I. 2018. *Pengaruh Current Ratio, Debt to Equity Ratio, Return on Equity Terhadap return: Analisis pada Perusahaan Food And Beverage yang Terdaftar di BEI Tahun 2014-2018*. Indonesian Journal Of Accounting and Bussiness. Hal 10-19.
- Arizal, Arifiana, Ridlwan, Saputra, Prayogo, dan Anshari. 2024. *Mengoptimalkan Efisiensi dan Manajemen melalui Oven otomatis denga Teknologi Exhaust Fan*. Jurnal Abdimas Bina Bangsa. Vol.5 No.2. hal 1334-1343
- Avriyanti, S. 2020. *Strategi Bertahan Bisnis di Tengah Pandemi Covid-19 Dengan Memanfaatkan Bisnis Digital (Studi pada UKM yang Terdaftar pada Dinas koperasi, Usaha kecil dan Menengah kabupaten Tabalong)*. Jurnal Pemikiran dan Penelitian administrasi Bisnis, Vol.5, No.1, Hal 60-73.
- Delmayuni, A. Hubeis, M. dan Cahyadi, E.R. 2017. *Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Pangan di Palembang*. Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan, Vol.11, No.1, hal 97-122
- Ernawati, N. 2017. *Pengaruh Kesiapan Modal dan Pemanfaatan E-Commerce Terhadap Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Sleman Yogyakarta*. Sripsi, Program Studi Akuntansi, Jurusan Pendidikan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fahriani, Zubaidah, Wardani, Fitriana, Mubarak, Adeliyah. 2024. *Strategi Penentuan Harga Pokok Penjualan untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM*. Nusantara Entrepreneurship and Management Review, 2(1), hal. 25-31.
- Hariani, D. 2024. *Peningkatan Produktivitas dan Daya Saing UMKM Halal Food Indonesia*. Vol. 5, No.2, hal. 374-390
- Harisra, Novianto, Salsabila, Putro, Erlangga, Muzakki, Yunisda, Ramadhina Saputri, Fay, dan Apriadi. 2024. *Pengolahan Jambu Mete Menjadi Sirup dan Abon di Desa Gumantar: Upaya Pemberdayaan Masyarakat Lokal*. Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4, Vol.4, No.1, hal 48-53
- Hidayat, I. dan Khotimah, K. 2022. *Pengaruh Profitabilitas dan Ukuran Perusahaan Terhadap Nilai Perusahaan Sub Sektor Kimia Yang Terdaftar Di Bursa Efek Periode 2018-2020*. Jurnal Ilmiah Akuntansi, Vol,10, No.1, hal 1-8)
- Kasmir. 2017. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi 10. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Maharani, N. 2023. *Analisis Keuntungan Produk Olahan Kacang Mete Skala Rumah Tangga*. Jurnal Ilmiah Agrineca, Vol,3, No.1, hal 28-34.
- Mulyani, H.S. Prihartini, E. dan Sudirno, D. 2020. *Analisis Keputusan Transfer Pricing Berdasarkan Pajak, Tunneling dan Exchange Rate*. Jurnal Akuntansi dan Pajak, 20(02), hal 172-181.

- Parashakti, R.D. 2019. *Gaya Kepemimpinan dan Motivasi terhadap Kinerja Karyawan pada Bank BJB Cabang Tangerang*. Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis, Vo. 10, No.1, hal 69-82
- Purba, J.V.B.J. 2021. *Pengaruh Penggunaan Oven dan Microwave sebagai Metode penentuan Bahan kering dari Beberapa Bahan Pakan Sumber Energi*. Skripsi, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Putri, E.Y.E. Santoso, Budi. dan Wijaya, Agus .2021. *Minuman Fungsional Instan dengan Kombinasi Kopi Robusta(Coffea canephora), Ekstraksi Gambir (Uncaria gambir Roxb.) dan Ginseng (Panax quinquefolius L.)*. Proseding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9. Palembang
- Rijal, M. 2018. *Analisis Stratei Bisnis Dalam Meningkatkan Daya Saing pada UD.HUMAERAH MOTOR Kabupaten Bone*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Saloko, S. Santoso, B.B. Alim, dan Atmawinata. 2020. *Pendampingan Ekonomi Pasca Bencana Alam Melalui Pengolahan Produk Jambu Mete Bagi Masyarakat Desa Sugian Lombok Timur*. Jurnal Masyarakat Mandiri Vol.4, No.5, hal.1006-1017.
- Setyawati, Maramis, Ogi, Roring, Mege, Tangkau, Rumondor. 2024. *Aplikasi Teknologi Pengolahan Jambu Mete di Desa Libas Pulau Bangka Kecamatan Likupang Timur Minahasa Utara*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol.7, No.1, hal 100-108.
- Setyowati, S. Budiati, H. dan Heriputranto, LA. 2024. *Implementasi Biogas dan Sistem Informasi Akuntansi Sebagai Booster Kualitas Produksi dan Manajemen Bisnis UMKM Kacang Mete Desa Karangmojo Gunung Kidul*. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Sobar, A. Permadi, I. Alhidayatullah. Dan Fahussyahadah, E. 2023. *Peningkatan Kualitas produk dan Layanan UMKM Untuk Meningkatkan Daya Saing*. Jurnal Masyarakat Mandiri, Vol.7, No.4, Hal. 3782-3793
- Sofyan, S. 2017. *Peran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Dalam Perekonomian Indonesia*. Bilancia, Vol.11, No.1, hal 33-64.
- Suryani, S. dan Bustamam, N. 2021. *Potensi Pengembangan Pariwisata Halal dan Dampaknya Terhadap Pembangunan Ekonomi Daerah Provisnsi Riau*.Jurnal ekonomi KIAT, Vol. 32, No.2, Hal 146-162.
- Wardani, I dan Dewi, T.R. 2024. *Peluang dan Kendala pada Agroindustri UMKM Klaster Mete Untuk Pengembangan Ekonomi Lokal di Desa Jatisron Kabupaten Wonogiri*. Agromika, Vol.22, No.2, hal 36-42
- Winarsih, Baedhowi, dan Bandi. 2014. *Pengaruh Tenaga Kerja, Teknologi, Dan Modal Dalam Meningkatkan Produksi di Industri Pengolahan Garam Kabupaten Pati*. Magister Pendidikan Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta.