

Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kenaikan Pendapatan pada UMKM Budidaya Jamur Tiram di Desa Bandar Labuhan Kec. Tanjung Morawa

Annisa Rizkia*, Ova Novi Irama

Fakultas Ekonomi, Program Studi Akuntansi, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah, Medan, Indonesia

Email : *annisarizkia02@gmail.com, novi12345za@gmail.com

Abstrak–Tujuan dari inovasi produk ini untuk meningkatkan pendapatan UMKM Budidaya Jamur Tiram di Desa Bandar Labuhan Kecamatan Tanjung Morawa, kegiatan inovasi produk ini sangat berpengaruh bagi UMKM tersebut dikarenakan adanya peningkatan pendapatan selama adanya inovasi produk olahan makanan yang terbuat dari jamur tiram. Banyak manfaat didalam jamur tiram sehingga olahan ini banyak di gemari oleh orang banyak. Olahan tersebut bernama “TORTILLA AYAM JAMUR”. Tortilla Ayam Jamur memiliki cita rasa yang sudah di inovasikan dari cita rasa makanan timur menjadi makanan ber cita rasa Indonesia. Tortilla Ayam Jamur belum ada di pasaran dimana pun sehingga membuat produk ini menjadi satu satunya yang ada. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu : (1) Pengumpulan Masalah yang dihadapi owner (2) Mencari solusi terbaik atas keadaan yang dihadapi (3) Memberi saran agar membuat inovasi produk olahan dari jamur tiram agar mengalami kenaikan pendapatan.

Kata kunci: Inovasi Produk; Pendapatan; UMKM; Jamur Tiram

Abstract–The purpose of this product innovation is to increase the income of Oyster Mushroom Cultivating UMKM in Bandar Labuhan Village, Tanjung Morawa District, this product innovation activity is very influential for UMKM due to an increase in income during the innovation of processed food products made from oyster mushrooms. There are many benefits in oyster mushrooms so that many people enjoy this preparation. The preparation is called “TORTILLA AYAM JAMUR”. Chicken Mushroom Tortilla has a taste that has been innovated from the taste of eastern food to Indonesian food. Mushroom Chicken Tortillas are not marketed anywhere yet so that makes this product the only one available. The methods used in this activity are: (1) Collection of problems faced by the owner (2) Finding the best solution for the situation at hand (3) Providing suggestions for innovating processed products from oyster mushrooms to increase income.

Keywords: Product Innovation; Income; UMKM; Oyster Mushrooms

1. PENDAHULUAN

Dalam kamus besar bahasa Indonesia pendapatan adalah hasil kerja (usaha atau sebagainya). Sedangkan pendapatan dalam kamus manajemen adalah uang yang diterima oleh perorangan, perusahaan dan organisasi lain dalam bentuk upah, gaji, sewa, bunga, komisi, ongkos dan laba. Pendapatan seseorang juga dapat didefinisikan sebagai banyaknya penerimaan yang dinilai dengan satuan mata uang yang dapat dihasilkan seseorang atau suatu bangsa dalam periode tertentu. Reksoprayitno mendefinisikan: “Pendapatan (*revenue*) dapat diartikan sebagai total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu”. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah sebagai jumlah pendapatan yang diterima oleh para anggota masyarakat untuk jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atau faktor-faktor produksi yang telah disumbangkan. Pendapatan masyarakat adalah penerimaan dari gaji atau balas jasa dari hasil usaha yang diperoleh individu atau kelompok rumah tangga dalam satu bulan dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Sedangkan pendapatan dari usaha sampingan adalah pendapatan tambahan yang merupakan penerimaan lain dari luar aktifitas pokok atau pekerjaan pokok.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Jamur tiram digemari masyarakat sebab mudah ditemukan dipasar, mudah diolah dalam berbagai jenis masakan, serta yang utama karena jamur memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi Kesehatan (Hidayat, Anggita, Deni, Marwafa, & Putra, 2022) Hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang di datangkan dari luar daerah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan budidaya jamur tiram (Zulfarina, Suryawati, Yustina, Putra, & Taufik, 2019). Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar membuat inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis kuliner. Masakan berbahan dasar jamur tiram ini biasanya dibuat menjadi Jamur Crispy rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah membuat sensasi tersendiri lidah kita.

Olahan jamur tiram berupa pembuatan nugget jamur, jamur krispy, rendang jamur dan abon jamur tiram. Pada kegiatan ini juga disampaikan tentang manajemen usaha dan pemasaran produk sehingga nantinya dapat memasarkan produk jamur tiramnya (Zulfarina et al., 2019). Namun agar jamur tidak di olah menjadi makanan yang itu itu saja, maka dari itu saya akan mencoba membuat inovasi olahan dari jamur tiram yang mempunyai harga jual tinggi dan dapat di sukai di berbagai kalangan. UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi (Gonibala, 2019).

Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan

melalui keputusan pembelian (Hidayat et al., 2022) Saya akan memulai sebuah usaha dimana usaha ini memperkenalkan olahan jamur tiram yaitu Tortilla Ayam Jamur dengan membuat inovasi jamur tiram dengan rasa yang disesuaikan dengan lidah orang Indonesia sehingga para masyarakat dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa dapat menikmati olahan makanan ini. Usaha ini juga masih jarang sekali orang menjualnya. Maka dari itu saya melihat peluang usaha sehingga saya akan memulai usaha ini. Setiap wirausaha mempunyai kreativitasnya secara individual yang telah dikembangkan lewat kekuatan imajinatif, pengalaman dan tereksposnya terhadap lingkungan (Basrowi dan Juariyah, 2010). Bisa saja inovasi dilakukan dari sisi produk lebih memperhatikan kualitas produk dan kepuasan pembeli/konsumen khususnya pengembangan produk produksi (Widiyanto, Satrianto, & Wibowo, 2021).

Faktor harga sangat penting mempengaruhi keputusan pembelian konsumenselain faktor lain seperti pelayanan, promosi dan lokasi. Harga merupakan salah satu bagian bauran pemasaran mempunyai ciri dinamis dan fleksibel, sewaktu-waktu dapat menyesuaikan diri dengan cepat disesuaikan dengan kondisi lingkungan pasar. Tolak ukur indikator Harga dari kualitas standar produk dilihat mutu, dan kualitas produk, produsen menetapkan dengan harga jual produk tinggi, dan konsumen tidak segan-segan mengeluarkan biaya mahal untuk mendapatkan produk yang berkualitas sesuai dengan keinginan dan harapan yang diinginkan konsumen. Mayoritas pembeli dalam pengambilan keputusan pembelian akan mempertimbangkan kualitas dari produk produk, apakah kualitas produk diproduksi dan dijual bagus atau tidak. Oleh sebab itu, pelaku UMKM harus pintar dan tepatdalam menentukan harga jual produk yang dapat bersaing dengan harga produk pesaingnya. pelaku UMKM harus menentukan segmentasi pasar dan target pasar yang ingin dituju, agar dapat menentukan harga, apakah produk tersebut preminum class, middle class atau low class. Karena perilaku konsumen dalam melakukan pembelian barang atau produk, harga menjadi faktor utama pertimbangan dalam proses pembelian. Menghadapi persaingan yang semakin tajam, sehingga setiap pelaku UMKM berkompetisi untuk dapat memasarkan produkatau jasa yang dihasilkannya.

2. METODE PELAKSANAAN

Usaha ini akan dilakukan di Desa Bandar Labuhan, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang. Pemilihan tempat ini dikarenakan tempat usaha yang strategis, yaitu merupakan tempat yang ramai penduduk.

Dalam mendirikan usaha ini, penulis juga melakukan analisis SWOT, analisis swot merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*theats*) dalam suatu spekulasi bisnis. Adapun analisis SWOT dalam usaha ini yaitu :

Kekuatan (<i>strenghts</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tortilla Ayam Jamur bisa dijual secara frozen. Dan dapat di simpan di frezer selama 2 bulan. 2. Tortilla Ayam Jamur berasal dari bahan yang ada di Indonesia. 3. Tortilla Ayam Jamur memiliki cita rasa yang sudah di inovasikan dari cita rasa makanan timur menjadi makanan bercita rasa Indonesia. 4. Tortilla Ayam Jamur bisa dipesan secara online melalui media sosial yang tersedia. 5. Konsumen bisa membeli Tortilla Ayam Jamur tanpa harus ke stand dan kami melayani sistem pengantaran dengan tambahan ongkos kirim. 6. Lokasi penjualan yang strategis sehingga mudh dijangkau oleh para konsumen.
Kelemahan (<i>weakness</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang menggunakan bahan dasar Jamur Tiram hanya 1 meu saja, jadi para konsumen jika ingin memilih makanan yang berbahan dasar jamur tidak ada pilihan lain. 2. Jamur Tiram yang belum di olah tidak bertahan lama, jadi harus segera di olah dan diletakan di frezer.
Peluang (<i>opportunities</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tortilla Ayam Jamur belum ada di pasarkan dimana pun sehingga membuat produk ini menjadi satu satunya yang ada. 2. Harga yang saya buat untuk mendapatkan 1 porsi Tortilla Ayam Jamur sangat dapat dijangkau di berbagai kalangan.

Ancaman (<i>threats</i>)	1. Karna produk ini adalah produk olahan inovasi baru, jadi besar kemungkinan akan ada pesaing yang memproduksi makanan ini.
	2. Sulit untuk memperkenalkan ke masyarakat karna produk ini merupakan produk baru.

2.1 Tahapan Pelaksanaan

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Interview adalah cara untuk memperoleh data dengan cara melakukan wawancara berdasarkan daftar kuisisioner yang disiapkan oleh peneliti (ARTINI, 2019).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Wawancara pemilik tentang pendapatan
- 2) Pengumpulan masalah yang dihadapi owner
- 3) Mencari solusi terbaik atas keadaan yang dihadapi
- 4) Memberi saran agar membuat inovasi produk olahan dari jamur tiram agar mengalami kenaikan pendapatan

2.2 Prosedur kerja

Untuk mendukung terlaksanakannya program kewirausahaan yang telah direncanakan, maka langkah-langkah prosedur kerja yang dilakukan adalah:

- 1) Diskusi untuk mengetahui permasalahan mengenai pendapatan di UMKM Budidaya Jamur Tiram.
- 2) Setelah melakukan identifikasi kebutuhan, dilakukan pengkajian permasalahan dan merumuskan solusi yang ditawarkan
- 3) Mengadakan pembicaraan kepada owner agar dilakukannya inovasi olahan makanan yang terbuat dari Jamur Tiram
- 4) Melakukan mendampingan dalam pembuatan olahan makanan kepada owner, pekerja, serta teman teman saya.
- 5) Melihat tingkat keberhasilan kegiatan

2.3 Rencana Kegiatan

Adapun rencana kegiatan dalam kegiatan inovasi produk ini yaitu pada tanggal 18 oktober 2022, di rumah Budidaya Jamur Tiram Desa Bandar Labuhan Kecamatan Tanjung Morawa.

2.4. Analisis Ekonomi Usaha

2.4.1 Perhitungan Ekonomi Usaha

Untuk perhitungan keuntungan adalah sebagai berikut:

Biaya Tetap dalam 1 Bulan

Tabel 1. Biaya Tetap

Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Sewa tempat	1 bulan	Rp. 500.000,-	Rp. 500.000,-
Gaji pegawai	1 orang	Rp. 500.000,-	Rp. 500.000,-
Total			Rp. 1.000.000,-
			-

Biaya Bahan Variabel dalam 1 Bulan

Tabel 2. Biaya Variabel

Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Kulit Tortila	40 pack	Rp. 25.000,- /pack	Rp. 1.000.000,-
Jamur tiram	15 kg	Rp. 20.000,- /kg	Rp. 300.000,-
Ayam	15 kg	Rp. 30.000,- /kg	Rp. 450.000,-
Keju Cheddar	2 kg	Rp. 60.000,- /kg	Rp. 120.000,-
Jagung	12 kg	Rp. 8.000,- /kg	Rp. 96.000,-
Macaroni	12 kg	Rp. 17.000,- /kg	Rp. 184.000,-
Bawang Bombay	10 kg	Rp. 20.000,- /kg	Rp. 200.000,-
Paprika	4,5 kg	Rp. 66.500,- /kg	Rp. 299.250,-
Saus Barbeque	30 bks	Rp. 12.000,- /bks	Rp. 360.000,-
Saus Sambal	7 kg	Rp. 16.000,- /kg	Rp. 112.000,-
Mayonnaise	7 kg	Rp. 28.000,- /kg	Rp. 196.000,-
Merica	30 bks	Rp. 1.000,- /bks	Rp. 30.000,-
Tepung Kanji	1 kg	Rp. 10.000,- /kg	Rp. 10.000,-
Garam Halus	3 bks	Rp. 3.000,- /bks	Rp. 9.000,-
Penyedap Rasa	3 bks	Rp. 5.000,- /bks	Rp. 15.000,-
Mika SB 4	12 pack	Rp. 18.000,- /pack	Rp. 216.000,-
Gas Elpiji	3 Tabung	Rp. 18.000,- /tbg	Rp. 54.000,-
Total			Rp. 3.651.250,-

Biaya Pendukung Dalam 1 Bulan

Tabel 3. Biaya Pendukung

Alat	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Wajan	1 Buah	Rp. 40.000,-	Rp. 40.000,-
Pisau	1 Buah	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-

Irus	1 buah	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000, -
Piring	2 buah	Rp. 10.000,-	Rp. 20.000, -
Talenan	1 buah	Rp. 7.000,-	Rp. 7.000,-
Panci kecil	1 buah	Rp. 30.000,-	Rp. 30.000, -
Saringan	1 buah	Rp. 7.000,-	Rp. 7.000,-
Kuas kecil	1 buah	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
Steples	1 buah	Rp. 12.000,-	Rp. 12.000, -
Anak steples	5 box	Rp. 2.500,-	Rp. 7.500,-
Total			Rp. 158.500,-

Omset /Uang Masuk Penjualan

Perhitungan Omset dalam 1 bulan

Tabel 4. Perhitungan Omset

Produk	Jumlah Terjual	Harga Per Buah	Total
Tortilla Ayam Jamur	1.200 pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 12.000.000,-

Total Biaya Operasional

Biaya bahan baku + biaya pendukung
 = Rp. 3.651.250 + Rp. 158.500
 = Rp. 3.809.750,-

Penghasilan Kotor dan Penghasilan Bersih

1. Penghasilan Kotor
 = Total Omset – Biaya Tetap
 = Rp. 12.000.000 – Rp. 1.000.000
 = Rp. 11.000.000,-
 2. Penghasilan Bersih
 = Total Omset – (Biaya Tetap + Biaya operasional)
 = Rp. 12.000.000 – (Rp. 1.000.000 + Rp. 3.809.750)
 = Rp. 12.000.000 – Rp. 4.809.750
 = Rp. 7.190.250,-

Dengan perkiraan omset perbulan Rp. 12.000.000 maka akan menghasilkan penghasilan bersih sebesar Rp. 7.190.250/ bulan dengan asumsi semua produk terjual habis.

2.4.2 Bahan Baku dan Alat Pendukung

Tabel 5. Bahan Baku

Bahan baku	Alat pendukung
Kulit Tortila	Wajan
Jamur tiram	Pisau
Ayam	Irus
Keju Cheddar	Piring
Jagung	Talenan
Macaroni	Panci kecil
Bawang Bombay	Saringan
Paprika	Kuas kecil
Saus Barbeque	Steples
Saus Sambal	Anak steples
Mayonnaise	
Merica	
Tepung Kanji	
Garam Halus	
Penyedap Rasa	
Mika SB 4	
Gas Elpiji	

2.4.3 Pelaksanaan Produksi

Pelaksanaan produksi Tortilla Ayam Jamur ini melewati beberapa proses pembuatannya yaitu:

1. Cuci bersih semua bahan.
2. Setelah dicuci bersih rebus dada ayam, dan macaroni hingga matang.
3. Suir jamur yang sudah di cuci bersih
4. Kemudian potong – potong bahan lainnya yaitu jagung, bawang bombai, dan paprika
5. Setelah itu panaskan wajan dan beri sedikit minyak goreng setelah panas masukan bawang bombai, jamur, paprika, jagung, tumis hingga harum
6. Kemudian maukan saus sambal, saus barbeque dan sedikit air aduk hingga merata
7. Setelah merata masukan ayam yang sudah di suir dan macaroni yang sudah di rebus kedalam wajan.
8. Masak hingga airnya menyusut sambil di aduk agar tidak gosong.
9. Kemudian tambahkan garam, merica dan penyedap rasa, kemudia koreksi rasa.
10. Setelah airnya menyusut dan rasanya sudah pas, matikan kompos dan tunggu hingga dingin.
11. Larutkan tepung kanji dengan air untuk merekatkan kulit tortilla agar merekat ketika di lipat.
12. Kemudian potong kilit tortilla menjadi 2 bagian atau setengah lingkaran.
13. Setelah isian dingin ambil kulit Tortila yang sudah berbentuk setengah lingkaran, dan letakan isian secukupnya di atas kulit tortilla.
14. Kemudian lipat hingga berbentuk segitiga dan rekatkan menggunakan larutan tepung.
15. Setelah itu lakukan step membungkus hingga kulit dan isian habis.
16. Kemudian panaskan Teflon masukan sedikit margarine kedalam Teflon dan panggang Tortilla Ayam Jamur dengan api kecil.
17. Setelah semua bagian matang, Tortilla Ayam Jamur siap di jual/ disantap.

2.4.4 Labelisasi Produk

Label merupakan ciri dari produk/ perusahaan yang perlu di buat dan perlu di perhatikan agar tidak ada orang yang bisa mengaku kalau itu produk mereka. Label adalah bagian dari sebuah produk yang membawa informasi verbal tentang produk atau tentang penjualannya. Label bisa merupakan bagian sebuah kemasan yang ditempelkan pada produk.

2.4.5 Metode Promosi

Produk ini akan menggunakan beberapa cara sebagai sarana promosi, yaitu:

- a. *Personal Selling*
- b. *Internet Marketing*

2.4.6 Tahapan Pekerjaan dalam Pencapaian Tujuan Program

Untuk mengetahui apakah usaha ini sudah mencapai tujuan yaitu dengan melakukan wawancara kepada konsumen yang sudah pernah membeli produk usaha ini. Dengan melakukan menganalisis wawancara kita dapat mengukur tingkat kepuasan konsumen sehingga dapat membuat kesimpulan dari tingkat pencapaian tujuan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rencana awal dari produk yang dipasarkan ini adalah untuk menginovasikan dan memperkenalkan olahan baru yang berbahan dasar dari Jamur Tiram. Nama olahan yang saya buat adalah "Tortilla Ayam Jamur" yang dimana isian didalam tortilla tersebut adalah jamur, ayam, jagung dan bahan lainnya yang sudah familiar di kalangan masyarakat. Olahan yang saya jual ini termasuk cemilan yang cocok disemua kalangan apalagi kalangan remaja sudah pasti banyak yang menyukai sehingga produk yang dijual bisa berkembang pesat.

Jadi usaha yang direncanakan ini benar benar menjanjikan keuntungan dalam menjajalakan usaha. Sehingga usaha pembuatan Tortilla Ayam Jamur ini berpeluang besar bagi kalangan mahasiswa dan masyarakat untuk menciptakan keterampilan dalam berwirausaha. Peningkatan penjualan yang diperoleh memunculkan rencana dalam pengembangan usaha yaitu membuka stand di tempat yang strategis memiliki peluang besar serta dapat mempromosikannya melalui media sosial, sehingga dengan melakukan hal tersebut dapat menunjang perkembangan usaha ini.

4. KESIMPULAN

Tortilla Ayam Jamur merupakan suatu inovasi olahan dari Jamur Tiram . dengan isian yang enak diharapkan menjadi rekomendasi cemilan di berbagai kalangan. Olahan Tortilla Ayam Jamur dapat membuka peluang bisnis bagi masyarakat. Tortilla Ayam Jamur ini merupakan makanan yang dibungkus dengan kulit tortilla dan diisi dengan protein dan sayur-sayuran. Dalam pasar lingkup Tanjung Morawa dan sekitarnya, usaha ini cukup diterima dan digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Untuk itu saya berharap ide bisnis ini bisa bermanfaat dan dapat menginspirasi banyak orang untuk melakukan bisnis ini serta menumbuhkan semangat mahasiswa dan masyarakat untuk terus berinovasi dan berkreatifitas guna menghasilkan peluang baru dalam menciptakan bisnis dan lapangan pekerjaan. Tujuan para wirausahawan mendirikan usahanya yakni memaksimalkan *value* perusahaannya dan memakmurkan para pemegang kepentingan. Tidak hanya negara yang mendapatkan keuntungan atas pajak yang diterima dari aktivitas usahanya, tetapi juga mendapatkan keuntungan dari berkurangnya angka pengangguran (Khamimah, 2021). Penulis ingin memberikan saran dan menyampaikan agar seluruh mahasiswa atau seluruh masyarakat banyak menciptakan inovasi baaru dalam berwirausaha guna membula banyak lapangan pekerjaan di tengah perekonomian dunia yang sedang tidak stabil. Dengan kita membuka lapangan pekerjaan, maka kita akan dapat membantu perekonomian masyarakat.

REFERENCES

- ARTINI, N. R. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Umkm Di Kabupaten Tabanan. *Ganec Swara*, 13(1), 71. <https://doi.org/10.35327/gara.v13i1.64>
- Basrowi dan Juariyah, S. (2010). Jurnal Ekonomi & Pendidikan, Volume 7 Nomor 1, April 2010. *Jurnal Ekonomi & Pendidikan*, 7(April), 58–81. Retrieved from S Juariyah - Jurnal Ekonomi dan Pendidikan, 2010 - journal.uny.ac.id
- Gonibala, N. dkk. (2019). Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM di Kota Kitamobagu. *Berkala Ilmiah Efisiensi*, 19(01), 56–67.
- Hidayat, H., Anggita, A. D., Deni, N., Marwafa, S. A., & Putra, A. (2022). Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science*, 1(2), 204–209.
- Khamimah, W. (2021). Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3), 2017. <https://doi.org/10.32493/dr.v4i3.9676>
- Widiyanto, G., Satrianto, H., & Wibowo, F. P. P. (2021). Pengaruh Inovasi Produk, Harga, dan Promosi Terhadap Penambahan Pendapatan Ekonomi Masyarakat di Kota Tangerang (Studi Kasus Peran UKM Pembuatan Makanan Ringan dan Snack). *ECo-Buss*, 3(3), 120–130. <https://doi.org/10.32877/eb.v3i3.208>
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>